



NIWA
japanese cuisine

MENÙ

SPECIALITÀ

JYOU USUZUKURI € 25.00

Carpaccio speciale (*per 2 persone*).

SELEZIONE DI CRUDITÀ DELLO CHEF € 18.00

Sette assaggi.

ESOTIC SASHIMI € 16.00

Pesce misto con salsa al mango e frutto della passione.

CEVICHE € 16.00

Ricciola, branzino, capesante, gamberi.

JULIENNE DI CALAMARO € 18.00

Con uovo di quaglia e caviale di storione.
In brodo dashi, salsa di soia, e aceto di riso.

SASHIMI SCOTTATO ALL'OLIO D'OLIVA € 18.00

Con salsa ponzu.

MILLE FOGLIE € 12.00

Con tonno tartufato, pomodori secchi e besciamella

KING CRAB € 25.00

Accompagnato con crema di avocado, kizami wasabi e granella di pistacchio.

TORO NEW STYLE € 20.00

Capesante avvolte con carpaccio di toro, gamberi rossi di Mazara del Vallo, Ikura, katsuobushi e tartufo.

SALMONE AFFUMICATO € 18.00

Accompagnato da fettine di avocado, tartufo nero, sale nero di Cipro, ikura, affumicato in quercia di melo.

PIOVRA € 18.00

Cotta a bassa temperatura
accompagnato da verza, avocado e shichimi.

BLACK COD € 28.00

Merluzzo nero dell' Alaska con salsa miso.

RAVIOLI DI WAGYU MIYABI BEEF CON TARTUFO € 16.00

(4 pezzi)

WAGYU MIYABI BEEF A5 € 35.00

100 gr.



ANTIPASTI

STICK € 9.00

Involtino di gamberi con salsa al pomodoro piccante (4 pezzi).

EDAMAME* € 5.00

Fagioli di soia verdi bolliti.

HARUMAKI € 6.00

Involtino con verdure.

SALMON LOUNGE € 12.00

Tempura di fiori di zucca avvolto con salmone scottato e philadelphia.

NIDO DI CAPESANTE € 6.00

Avvolte con pasta filo (2 pezzi).

OSTRICHE € 7.00

Servite con salmone, zenzero e salsa ponzu (2 pezzi).

MISOSHIRU € 2.00

Zuppa di miso.

TARTARE

TRIS DI TARTARE € 17.00

Salmone accompagnato con salsa al mango e passion fruit.
Tonno accompagnato con salsa ponzu e kizami wasabi.
Ricciola accompagnata con salsa rucola e granella di pistacchio.

TONNO € 15.00

Accompagnato con uova di quaglia, tartufo e salsa yuzu.

SALMONE € 12.00

Accompagnato con ikura, salsa di pomodorini cigliegini freschi e salsa ponzu.

RICCIOLA € 15.00

Accompagnato con crema di edamame e rucola.

GAMBERI DI MAZARA DEL VALLO € 17.00

Accompagnato con avocado e salsa yuzu.



SALADA

NISHIKI SALADA € 13.00

Insalata con carpaccio misto scottato in olio extravergine.

KAISEN SALADA € 10.00

Insalata con misto di pesce, estratto di carote e salsa Nishiki.

GOMA WAKAME € 6.00

Insalata di alghe piccanti.

WAKAME SALADA € 6.00

Insalata di alghe con salsa carote.

CARPACCIO

MAGURO TATAKI € 15.00

Con salsa yuzu e kizami wasabi.

SALMONE € 12.00

Accompagnato con salsa di pomodorini cigliegini freschi e salsa ponzu.

GAMBERI ARGENTINI € 14.00

Accompagnato con salsa di yuzu e tobiko.

GYU TATAKI € 14.00

Carpaccio di filetto d'angus scottato con salsa Nishiki

TEMPURA

TEMPURA MISTA € 12.00

Gamberoni e verdure

GAMBERI IN TEMPURA* € 13.00

(5 pezzi)

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA € 15.00

Fiori di zucca ripieni con tartare di gambero.

EBI SHINJOU € 13.00

Polpette di gamberi impanati con scaglie di mandorle.

PASTA

YAKI UDON € 12.00

Pasta (di farina di grano duro) saltata con verdure e gamberi.

YAKI SOBA AL TÈ VERDE € 12.00

Pasta (di grano saraceno) saltata con verdure e bottarga.

YAKI SOBA € 12.00

Pasta (di grano saraceno) saltata con verdure e gamberi.

TEMPURA UDON* € 12.00

Pasta (di farina di grano duro) in brodo, verdure e gamberoni in tempura.

PIATTI CALDI

CAPELANTE ALLA GRIGLIA € 12.00

Con besciamella e pasta filo.

RAVIOLI DI CARNE € 8.00

(4 pezzi)

ROMBO AL FORNO € 16.00

Con olive, pomodorini e capperi.

RAVIOLI DI GAMBERI € 12.00

(4 pezzi)

MAGURO TERIYAKI € 14.00

Tonno scottato in crosta di sesamo.

RISO SALTATO CON GAMBERI E VERDURE € 8.00

SHIROMI KARAAGHE € 15.00

Branzino croccante con germogli di soia.

VERDURE SALTATE € 10.00

BRANZINO AL VAPORE € 14.00

Con champagne, miso, soia e limone.

URAMAKI

MAX ROLL* € 38.00

Nido, salmon, vulcano, yu, tiger (21 pezzi).

ASTICE ROLL € 20.00

Tempura di gambero con avocado ricoperto con tartare di astice flambè.

SOFT ROLL € 18.00

Branzino in tempura ricoperto da branzino scottato in olio extra e pistacchio.

FASHION ROLL € 20.00

Tempura di asparagi con fette di pesce misto scottato.

ANGUS ROLL € 19.00

Tempura di asparagi, avocado con carne Angus, foie gras e salsa Nishiki.

TATAKI ROLL € 17.00

Gambero lesso, avocado con tonno e capesante scottati, maionese piccante, salsa rucola e pistacchio.

NIWA ROLL € 21.00

Spicy tuna, avocado, ricoperto con toro, philadelphia, kizami wasabi, caviale di storione e foglia d'oro.

RED EMOTION € 20.00

Zucchine con avocado ricoperto da gambero di Mazara del Vallo, capesante e tartufo.

MANGO ROLL € 15.00

Salmone e philadelphia, ricoperto con mango e salsa al passion fruit.

ZUCCA ROLL € 12.00

Zucca in tempura con avocado.

TIGER ROLL* € 12.00

Tempura di gamberi ricoperto con salmone e ikura.

NEW TIGER ROLL* € 14.00

Tempura di gamberi con tartar di salmone e philadelphia.

ALE ROLL € 15.00

Tempura di gamberi coperto con avocado, spicy salmon e pasta filo .

LIGHT ROLL € 14.00

Salmone, avocado e philadelphia con granella di tempura.

NISHIKI ROLL € 15.00

Tempura di gamberi, avocado ricoperto con gamberi lessi.

FOIS GRAS € 17.00

Tempura di gamberi con avocado, fois gras e salsa al miele.

NIDO € 9.00

Avocado e philadelphia avvolti con pasta filo - spicy salmon (5 pezzi).

YU ROLL € 14.00

Spicy salmon, gambero lesso coperto con salmone scottato e crispy di patate.

SALMON ROLL € 14.00

Spicy salmon avvolto con samone e avocado - scaglie di mandorle.

DRAGON ROLL* € 15.00

Anguilla avvolta con avocado e tobikko.

VULCANO € 15.00

Tonno e avocado con spicy tuna, maionese piccante e granella di tempura.

SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE € 18.00

Pesce misto (12 fette).

SAKE SASHIMI € 14.00

Salmone (12 fette).

MAGURO SASHIMI € 16.00

Tonno (12 fette).

**GAMBERI DI MAZARA
DEL VALLO € 18.00**

(8 pezzi)

SUSHI

JYOU SUSHI MISTO € 22.00

(12 pezzi)

JYOU SUSHI SASHIMI MISTO € 26.00

(15 pezzi)

MAX GIO € 20.00

Bignè di sushi (8 pezzi)

NIGHIRI SCOTTATO € 17.00

*Nighiri misti scottati in olio extravergine
d'oliva (7 pezzi)*

NIGHIRI MISTO € 17.00

(7 pezzi)

NIGHIRI

SALMONE € 2.00

SALMONE SCOTTATO € 2.50

TONNO € 3.00

TORO € 3.50

BRANZINO € 2.00

RICCIOLA € 3.00

GAMBERO COTTO* € 2.00

**GAMBERO ARGENTINO
CRUDO € 3.00**

EBI TEN € 3.00

UNAGHI* € 3.50

WAGYU € 5.00



GIO

RICCIOLA CON SCAMPI € 6.00

Con caviale di storione e foglia d'oro.

SALMONE CON ASTICE GRATINATA € 4.00

BRANZINO CON GAMBERO ROSSO E PHILADELPHIA € 4.00

SALMONE CON IKURA € 4.00

SALMONE CON UOVA DI QUAGLIA E TARTUFO € 4.00

SALMONE SCOTTATO CON SPICY SALMON € 3.00

SALMONE CON SPICY SALMON € 3.00

SALMONE CON EBI TEN € 3.00

TONNO CON SPICY TUNA € 3.00

Con kizami wasabi.

AVOCADO CON EBI TEN € 3.00

BIRRA GIAPPONESE

SAPPORO € 7.00
(650 ml)

ASAHI € 5.00
(500 ml)

KIRIN € 3.50
(330 ml)

BEVANDE

ACQUA LURISIA € 2.50
Naturale o Frizzante - 500 ml

BIBITE € 3.00
Coca-cola, Fanta, Sprite

TÈ VERDE € 4.00

ESPRESSO € 2.00

CAFFÈ € 3.00
Corretto, Hag, Orzo

DIGESTIVI

LIQUORE, AMARI, GRAPPA € 4.00

DESSERT

DOLCE AL VASSOIO € 8.00

GELATO € 4.00

SORBETTO € 5.00

MOCHI DI GELATO € 6.00

FRUTTA MISTA DI STAGIONE € 8.00

COPERTO € 3.50

SALETTA PRIVÈ € 8.00



niwacomo.it
info@niwacomo.it

NIWA
japanese cuisine