

NOMISAN

ristorante giapponese

いただきます

ITADAKIMASU

La Filosofia del Mangiare ciò che
prendiamo dalla natura e che viene preparato
con gratitudine verso di essa e
con la passione che si dedica alle cose preziose

La cucina giapponese nasce come una cucina di condivisione,
la cui bellezza é assaporare diverse pietanze contemporaneamente,
tra i vari commensali.

Per questo motivo, le portare non avranno un ordine preciso,
ma qualora voleste degustare ognuno il proprio piatto,
vi invitiamo a comunicarlo anticipatamente al personale di sala.

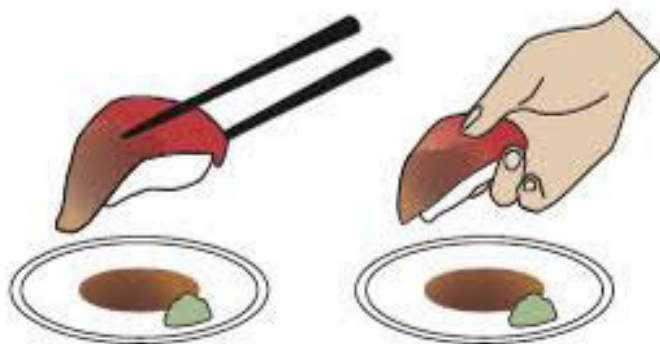
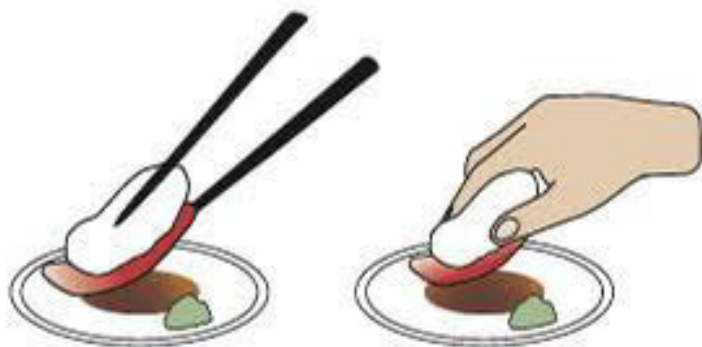
お召し上がりください

Vi auguriamo una piacevole permanenza e buon appetito.

Lo staff di Nomisan

HOW TO EAT SUSHI

COME MANGIARE IL SUSHI



Tip the sushi

First, tip the sushi onto its side on the plate. Pinching the topping and the rice together, pick the sushi up keeping it on its side.

Soy sauce & wasabi

Apply a small amount of soy sauce and wasabi to the tip of the topping. Be careful not to apply too much.

Nigiri sushi

Prendi il nigiri e giralo, portando il riso verso l'alto.

Salsa di Soya & wasabi




Utilizza una piccola quantità di salsa di soya e wasabi. (meno della metà della ciotolina)
Fai attenzione a non utilizzarne troppa.

SUSHI

寿司

HOSOMAKI 細巻き

Roll with seaweed outside | Hosomaki con alga esterna

- TEKKA MAKI 鉄火巻き  € 14.00 (8pz)
Tuna | Tonno
- SALMON MAKI サーモンの細巻き  € 12.00 (8pz)
Salmon | Salmone
- UME MAKI 梅 € 10.00 (8pz)
Japanese Plum | Prugna giapponese
- KAPPA MAKI かつば巻き € 8.00 (8pz)
Cucumber | Cetriolo
- TAKUAN MAKI 沢庵巻き € 8.50 (8pz)
Pickled japanese radish | Rapa marinata giapponese
- NATTO MAKI 納豆巻き  * € 9.50 (8pz)
Fermented soy beans | Fagioli di soia fermentati





URAMAKI 裏巻き

Roll with seaweed inside | Uramaki con alga interna

- SALMON AVOCADO サーモンとアヴォカド裏巻き  € 13.50 (8pz)
Salmon and avocado | Salmone e avocado
- DOUBLE SALMON ダブルサーモン裏巻き  € 15.00 (8pz)
Salmon and salmon tartare | Salmone e tartare di salmone
- TUNA AVOCADO マグロとアヴォカド裏巻き  € 14.50 (8pz)
Tuna and avocado | Tonno e avocado
- TIGER PRAWN AVOCADO
車海老とアヴォカドの裏巻き   * € 15.00 (8pz)
Fried black tiger and avocado | Mazzancolle fritte e avocado
- SOFT SHELL ソフトクラブ 裏巻き   * € 18.00 (8pz)
Soft shell crab | Granchio tenero fritto
- SALMON AVOCADO ATSUYAKITAMAGO
サーモン・アヴォカド・厚焼き玉子の裏巻き   € 14.00 (8pz)
Salmon, avocado and japasene omelette | Salmone, avocado e frittata giapponese
- CRAB STICK AVOCADO
蟹カマとアヴォカド裏巻き     * ** € 12.00 (8pz)
Crab stick and avocado | Polpa di granchio e avocado
- VEGETARIAN ヴェジタリアン裏巻き  € 12.00 (8pz)
Season vegetables | Verdure di stagione

* in assenza di materia prima fresca, sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine.

SUSHI MIX (NIGIRI AND MAKI) 寿司盛り合わせ

- UME 梅  € 23.00 (10pz)
6 mixed nigiri and 4 rolls | 6 nigiri misti e 4 maki
- TAKE 竹  € 32.00 (20pz)
12 mixed nigiri and 8 rolls | 12 nigiri misti e 8 maki
- MATSU 松  € 60.00 (40pz)
24 mixed nigiri and 16 rolls | 24 nigiri misti e 16 maki
- NIGIRI SASHIMI MORIAWASE
握り寿司と刺身の盛り合わせ  € 58.00
12 mixed nigiri and sashimi mix | 12 nigiri misti e sashimi misto

NIGIRI 握り寿司

- NIGIRI MIX 握り寿司ミックス  € 18.00 (6pz)
6 mixed nigiri | 6 nigiri misti
- MAGURO 鮪  € 7.00 (2pz)
Tuna | Tonno
- TORO トロ  € 9.00 (2pz)
Toro | Ventresca di tonno
- SALMON サーモン  € 5.00 (2pz) / € 14.00 (6pz)
Salmon | Salmone
- ABURI SALMON 炙りサーモン  € 6.00 (2pz) / € 16.00 (6pz)
Seared salmon | Salomone scottato
- DOUBLE SALMON ダブル炙りサーモン  € 18.00 (6pz)
Seared salmon with tartare | Salmone scottato con tartare
- HIMEGI DAI ひめじ鯛  € 6.00 (2pz)
Red mullet | Triglia
- IWASHI イワシ  € 5.00 (2pz) / € 12.00 (5pz)
Marinated anchovies | Alici marinate
- HOTATE 帆立貝  * € 7.00 (2pz)
Scallop | Capasanta
- EBI 海老  € 6.00 (2pz)
Shrimps | Gamberi rosa
- BOTAN EBI 牡丹海老  市場価格
Red shrimps | Gamberi rossi market price/prezzo del mercato
- BUDOU EBI ぶどう海老  市場価格
Violet shrimps | Gamberi viola market price/prezzo del mercato
- GUNKAN DI IKURA  * € 9.00 (2pz)
Salmon's egg gunkan | Gunkan di uova di salmone
- ATSUYAKI TAMAGO 厚焼き玉子  € 3.00 (2pz)
Japanese omelette | Frittata giapponese
- INARI 稲荷寿司  * € 5.00 (2pz)
Tofu marinated sack with sushi rice | Saccottini di tofu ripieni di riso del sushi

* in assenza di materia prima fresca, sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine.

SALMON INARI 鮭稲荷寿司 🐟🍣* € 6.00 (2pz)
Tofu marinated sack with sushi rice and salmon | Saccottini di tofu ripiedi di riso del sushi e salmone

GYU-NIGIRI 牛握り 🍣 € 16.00 (4pz)
Danish beef with smoked soy sauce | Tataki di carne danese con soia affumicata

TORI-SHIO NIGIRI 鳥塩握り 🍣🌿🍣🍣 € 14.00 (6pz)
Chicken with seasam oil 100% and ponzu | Sovracosce di pollo con olio di sesamo 100% e ponzu

SASHIMI

刺身

SALMON サーモン 🍣 € 7.00 (5pz) / € 13.00 (9pz) / € 18.00 (12pz)
Salmon | Salmone

MAGURO 鮪 🍣 € 9.00 (5pz) / € 15.00 (9pz) / € 20.00 (12pz)
Tuna | Tonno

KUNSEI SALMON 燻製サーモン 🍣 € 18.00
Smoked salmon | Salmone affumicato

SASHIMI NO MORIAWASE 刺身の盛り合わせ 🍣 € 22.00
Mixed sashimi | Sashimi misto

AGEMONO

揚げ物

TEMPURA NO MORIAWASE 天婦羅の盛り合わせ 🌿🍣🐟🍣 € 24.00
Mixed seafood and vegetables | Pesce misto e verdure

YASAI NO TEMPURA 野菜の天婦羅 🌿🍣 € 15.00
Mixed vegetables | Verdure miste

EBI NO TEMPURA 海老の天婦羅 🌿🍣* € 20.00
Tiger prawn | Mazzancolle

SAKANA TO YASAI NO FURAI (PANKO) 魚と野菜のフライ 🌿🍣🐟🍣 € 22.00
Fried seafood and vegetables (Panko) | Fritto misto di mare e verdure (Panko)

YASAI NO FURAI (PANKO) 野菜のフライ 🌿🍣🍣 € 15.00
Fried vegetables (Panko) | Verdure miste fritte (Panko)

SAKE NO FURAI 鮭のフライ 🌿🍣🐟🍣 € 16.00
Fried salmon (Panko) | Salmone fritto (Panko)

EBI FURAI 海老フライ 🌿🍣🍣🍣* € 18.00
Fried shrimps (Panko) | Gamberi fritti (Panko)

TONKATSU トンカツ 🌿🍣🍣 € 15.00
Fried pork (Panko) | Maiale fritto (Panko)

CHIKINKATSU チキンカツ 🌿🍣🍣 € 15.00
Fried chicken (Panko) | Sovracoscia di pollo fritto (Panko)

KAKI FURAI 牡蠣フライ 🌿🍣🍣* € 20.00
Fried oysters (Panko) | Ostriche fritte (Panko)

* in assenza di materia prima fresca, sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine.


DONBURI

丼ぶり

Traditional japanese bowl of rice | Ciotole di riso della tradizione giapponese

CHIRASHI (KAISEN-DON) 海鮮丼    € 21.00
Mixed sashimi with sushi rice | Sashimi assortito servito sul riso del sushi




SALMON DONBURI サーモンの丼  € 18.00
Salmon sashimi with sushi rice | Sashimi di salmone servito sul riso del sushi

TEKKA DON 鉄火丼  € 20.00
Sashimi tuna with sushi rice | Sashimi di tonno servito sul riso del sushi

SAKE DON 鮭のフレーク丼    € 12.00
Flake salmon with rice | Scaglie di salmone servito sul riso

SAKE NO TERIYAKI DON 鮭の照焼き丼    € 18.00
Teriyaki of salmon fillet with rice | Filetti di salmone in teriyaki servito sul riso

TORI DON 鳥丼   € 15.00
Teriyaki chicken with rice | Bocconcini di pollo in teriyaki servito sul riso




OYAKO DON 親子丼    € 13.00
Chicken with egg and rice | Bocconcini di pollo amalgamati con uova serviti sul riso

KATSU DON カツ丼    € 18.00
Fried pork with egg and rice | Maiale fritto amalgamato con uova servito sul riso

CHICKEN KATSU DON チキンカツ丼    € 18.00
Fried chicken with egg and rice | Pollo fritto amalgamato con uova servito sul riso



IPPIN RYORI (HOT)


一品料

TERIYAKI SALMON サーモンの照り焼き    € 15.00
Teriyaki salmon | Salmone teriyaki

GYU NO TATAKI 牛のたたき   € 25.00
Tataki of danish beef fillet | Tataki di filetto danese

GYOUZA 餃子    € 10.00
Meat and vegetables dumplings | Ravioli giapponesi ripieni di carne e verdure

YAKITORI 焼き鳥   € 8.00 (2 sticks)
Grilled chicken skewers | Spiedini di pollo

TORI NO SHIO YAKI 鳥の塩焼きセット  € 16.00
Chicken with sesame oil 100%, ponzu and a cup of rice | Pollo al sale con olio di sesamo 100%, ponzu e ciotola di riso

IPPIN RYORI (COLD)

一品料理

USUZUKURI MIX 薄造り三種盛り合わせ 🌿🐟🍷	€ 32.00
Carpaccio of the day, three different kind of fish with ponzu Tris di crudo in salsa ponzu	
TSUKEMONO 漬物	€ 4.50
Japanese pickled vegetables Verdure marinate giapponesi	
SALMON NO TARTARE サーモンのタルタル 🌿🐟🍷	€ 15.00
Tartare of salmon Tartare di salmone	
SALMON NO TATAKI サーモンのタタキ 🌿🐟🍷	€ 18.00
Seared salmon Salmone scottato	
AMA EBI NO TARTARE 甘えびのタルタル 🌿🍷🍷	€ 18.00
Tartare of shrimps Tartare di gamberi rosa	
HIYAYAKKO 冷や奴 🍷	€ 5.00
Cold tofu Tofu freddo	
AGEDASHI TOFU 揚げ出し豆腐 🌿🍷	€ 8.00
Fried tofu Tofu fritto	
EDAMAME 🍷*	€5.00
Edamame Edamame	

GOHANMONO

ご飯物

GOHAN ご飯 🍚	€ 2.50
Cup of japanese rice Riso bianco giapponese	
SHIO ONIGIRI おにぎり 🍙	€ 2.50
Plan (salt) Semplice (sale)	
SHAKE ONIGIRI シャケおにぎり 🐟	€ 3.50
Salmon Salmone	
UME ONIGIRI 梅おにぎり	€ 3.50
Japanese salted plum Prugna giapponese salata	
YAKI ONIGIRI 焼きおにぎり 🌿🍷	€ 3.00
Plain grilled Semplice scottato	
YAKI ONIGIRI SHAKE シャケの焼きおにぎり 🌿🐟🍷	€ 4.00
Grilled with salmon Scottato con salmone	
OKAKA おかか 🌿🐟🍷	€ 3.00
Dried tuna Tonno essiccato	
YUKARI ゆかり	€ 3.00
Japanese violet basil Basilico viola giapponese	

* in assenza di materia prima fresca, sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine.

OCHAZUKE

お茶漬け

SHAKE 鮭 🐟🍷 € 6.50
Cup of rice with dashi soup and salmon | Riso bianco con brodo di dashi e salmone

UME 梅 🍷 € 6.50
Cup of rice with dashi soup and japanese plum | Riso bianco con brodo di dashi e prugna giapponese

NORI 海苔 🍷 € 5.50
Cup of rice with dashi soup and seaweed | Riso bianco con brodo di dashi e alga nori

YUKARI ゆかり 🍷 € 5.50
Cup of rice with dashi soup and japanese violet basil | Riso bianco con brodo di dashi e basilico viola giapponese

NOODLES

麺類



YAKI SOBA 焼きそば 🍷 € 15.00
Stir fried noodles with vegetables, and tonkatsu sauce | Noodles con verdure saltate in padella in salsa tonkatsu

- aggiunta di pesce/carne € 2.00

RAMEN ラーメン 🍷🍷 € 15.00
Ramen noodles with soup | Ramen
(October-March | Ottobre-Marzo)

- aggiunta di uovo € 2.00

HIYASHI CHUKA 冷やし中華 🍷🍷🍷🍷 € 16.00
Cold ramen with "Nomisan" sauce | Ramen freddo con salsa alla "Nomisan"
(April-September | Aprile-Settembre)

ZARU SOBA ザル蕎麦 🍷🍷 € 15.00
Japanese cold or hot soba | Soba freddi o caldi

TEN ZARU SOBA 天ざる蕎麦 🍷🍷🍷🍷 € 28.00
Japanese cold soba with tempura | Soba freddi con tempura

TANUKI SOBA/UDON たぬきそば・うどん 🍷🍷 € 13.50
Japanese soba/udon with tempurako's flakes | Soba/udon con scaglie di tempura

KITSUNE SOBA/UDON きつねそば・うどん 🍷🍷* € 13.50
Japanese soba/udon with fried tofu | Soba/udon caldi con tofu fritto

YAKI UDON 焼うどん 🍷🍷 € 15.00
Stir-fried udon noodles with vegetables and soy sauce | Udon saltati in padella con verdure e soia

- aggiunta di pesce/carne € 2.00

NABE YAKI UDON 鍋焼きうどん 🍷🍷🍷🍷 € 22.00
Udon with dashi soup, tempura and egg | Udon in brodo dashi con tempura e uovo
(October-March | Ottobre-Marzo)

* in assenza di materia prima fresca, sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine.

SALAD



サラダ

WAKAME SALAD わかめサラダ 🌿 🐟 🌱 * ** € 8.00
Seaweed salad with ponzu and sesame oil 100% | Insalata di alghe miste
con ponzu e olio di sesamo 100%

WAKAME TO TOFU わかめと豆腐のサラダ 🌿 🐟 🌱 * ** € 10.00
Seaweed salad and tofu | Insalata di alghe wakame e tofu

TOFU TO SALMON SALAD 豆腐とサーモンのサラダ 🌿 🐟 🌱 🌱 € 13.00
Tofu and salmon salad | Insalata di tofu e salmone

SALMON AND RADISH サーモンと大根(カブ)のサラダ 🌿 🐟 🌱 🌱 € 12.00
Salmon and daikon or white radish salad | Insalata di salmone con daikon
o rapa bianca
(October-March | Ottobre-Marzo)

A CURA DELLO CHEF

おまかせコース

Le portate a cura dello chef si intendono per tutto il tavolo

Four course | Quattro portate € 58.00

Six course | Sei portate € 72.00

In vendita la Salsa Ponzu da 50cc € 6.50

Avvertiamo i nostri clienti che in questo esercizio commerciale, il costo del servizio è di 2.00 euro a persona.

* in assenza di materia prima fresca, sono preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine.

** contengono i coloranti "E102, E110 ed E129" che potrebbero influire sull'attenzione dei bambini.

BEVANDE

飲み物

ビール Beer Birra

アサヒ Asahi	330ml	€ 5.00
麒麟 Kirin	330ml	€ 5.00
サッポロ Sapporo	330ml	€ 5.00

ソフトドリンク Soft Drink

お水 Mineral Water Acqua	750ml	€ 2.50
コカコーラ Coke Coca-Cola	330ml	€ 3.50

コーヒー Caffè		€ 2.00
------------	--	--------

日本酒 Sake

瀬祭 Dassai

Located in Yamaguchi

やまとしずく Yamatoshizuku

Located in Akita

上善如水 Jozen Mizuno Gotoshi

Located in Niigata

七賢 Shichiken

Located in Yamanashi

麒麟山 Kirinzan

Located in Niigata

八海山 Hakkaisan

Located in Niigata

久保田 Kubota

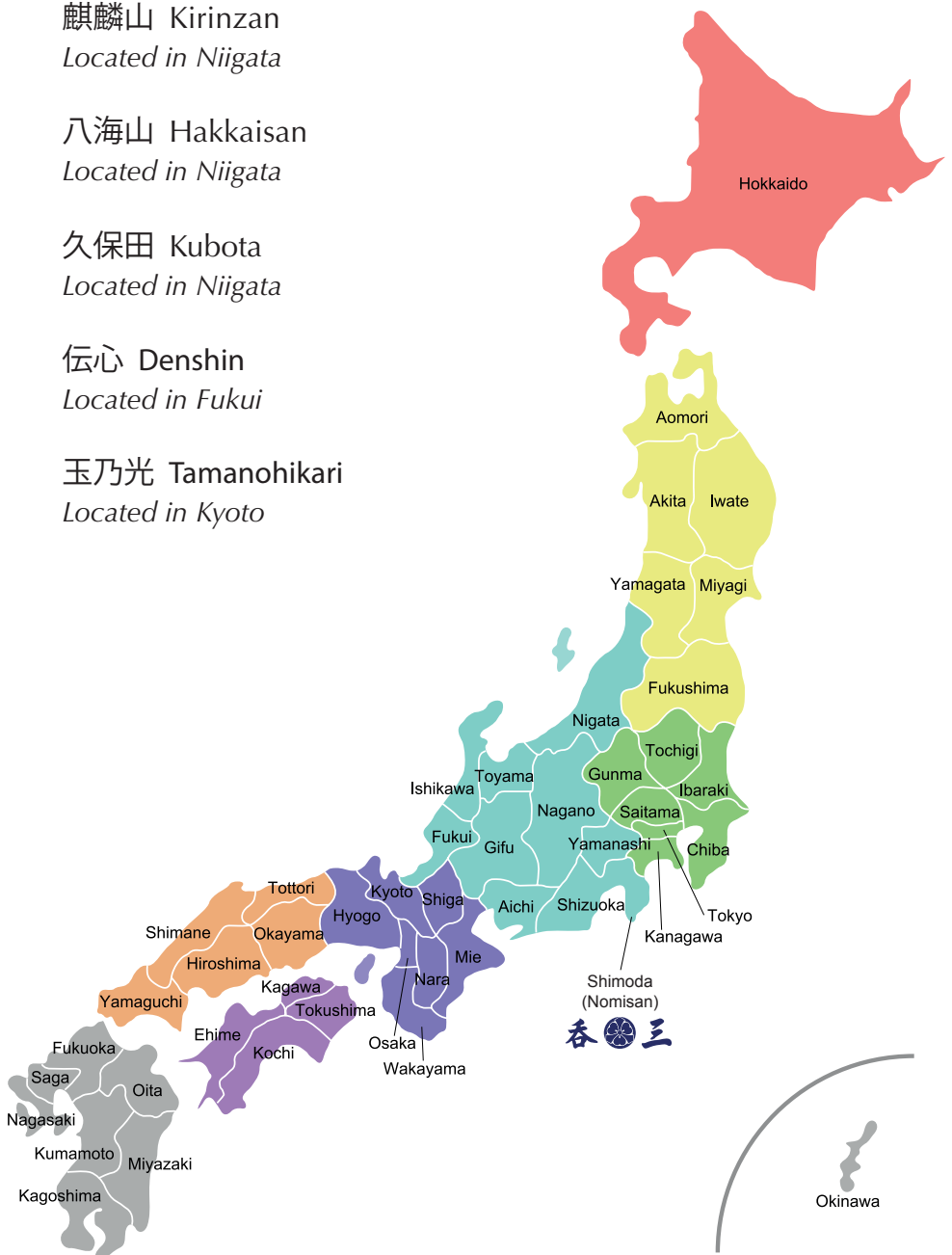
Located in Niigata

伝心 Denshin

Located in Fukui

玉乃光 Tamanohikari

Located in Kyoto





(Nomisan, Shimoda, Prefettura di Shizuoka, Japan)

















(Nomisan's Family)

ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04

	1	CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
	2	CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
	3	UOVA e prodotti a base di uova
	4	PESCE e prodotti a base di pesce
	5	ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
	6	SOIA e prodotti a base di soia
	7	LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
	8	FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
	9	SEDANO e prodotti a base di sedano
	10	SENAPE e prodotti a base di senape
	11	SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
	12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
	13	LUPINI e prodotti a base di lupini
	14	MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

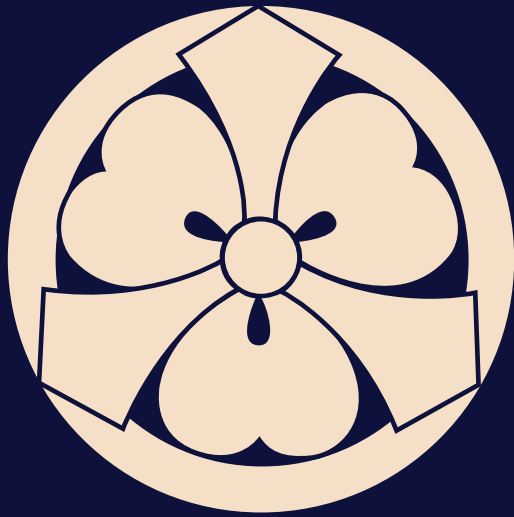


(In memory of Masuda)

ご馳走様さまでした


GOCHISOUSAMA DESHITA


Antica filosofia del ringraziamento alla natura
per i suoi doni che la cultura della
cucina giapponese ha trasformato in
armonia del cibo e in cerimonia del gusto



Viale Gianluigi Bonelli, 237 - Roma

Tel. 392 18 59 074 - 342 80 36 080

 nomisan ristorante giapponese

 nomisan_ristorantegiapponese