

NOJO

#JAPAN #FUSION #KITCHEN

UNA SIMBIOSI DI GUSTO TRA LEVANTE E PONENTE

*Aprire un menù ed entrare in un mondo
dove tutto è pensato per regalare emozioni.
Basta guardarsi intorno per capire la sinergia
che lega la cucina agli ambienti,
uno stile che incontra Oriente e Occidente.
Nulla è lasciato al caso,
tutto è pensato per regalare esperienze di Gusto.*

Chef Valerio Esse



RAW

HAMACHI

Battuto di ventresca di ricciola, stracciatella di bufala, yuzu ponzu e lime

SHISO UNI TARTARE

Tartare di tonno rosso, tempura di shiso e ricci di mare

RED PRAWN TARTARE

Tartare di gambero rosso siciliano, salsa al curry stile thai

SALMON&AVO TARTARE

Tartare di sashimi di salmone, carpaccio di avocado, ikura marinato

TUNA STICKY RICE

Riso croccante, battuto di tonno rosso, ponzu mayo e teriyaki al sesamo

SALMON STICKY RICE

Riso croccante, battuto di salmone, yuzu wasabi mayo

SUSHI BAR

SASHIMI OMAKASE (8PZ)

Selezione di sashimi in base alle disponibilità di mercato

OMAKASE (12PZ)

Selezione dello chef di sashimi e nigiri in base alle disponibilità di mercato

GRAND OMAKASE (20PZ)

Selezione dello chef di sashimi e nigiri in base alle disponibilità di mercato

GUNKAN DI TONNO ROSSO

TARTUFO NERO

RICCI DI MARE

GUNKAN DI SALMONE SCOZZESE

IKURA E SESAMO

AVOCADO

SALMONE

TONNO ROSSO MEDITERRANEO

RICCIOLA

HOT KITCHEN BUNS

TAKO

Soffice al vapore fatto in casa, polpo rosticcato, mayo kimchi e ishikura

PORK BELLY

Soffice al vapore fatto in casa, pancia di maialino croccante, sweet chilli e granella di arachidi

NoJo McDuck

Soffice al vapore fatto in casa, crocchetta di anatra sfilacciata, "Ketchup" giapponese, ishikura

DUMPLINGS

EBI GYOZA

Raviolo di gambero, bisque di gambero rosso speziata e latte di cocco

PORK DIM SUM

Raviolo di maialino brasato, salsa "sando" agrodolce e sichimi togarashi

BLACK COD WONTON

Black cod, miso dolce e ponzu alle olive taggiasche

TEMPURA

POLP-ETTE

Polpettine di polpo croccanti, sesamo e togarashi

EBI TEMPURA

Tempura di gambero, homemade sweet chilly

GREEN

Tempura di zucchine e fiori di zucca, wasabi e lime

MAKI

SALMON LOVER

Tartare di salmone scozzese, avocado, maionese al lime e mandorle tostate

SHISO SALMON

Hosomaki di tartare di salmone, fiori di zucca in tempura, shiso e ikura

UNI SEABASS

Tartare di spigola, sashimi di spigola, cetriolo, yuzukosho e ricci di mare

TRUFFLE TUNA

Tartare di tonno, maionese giapponese e lamelle di tartufo estivo

SPICY TUNA

Tartare di tonno rosso, avocado, top di battuto di tonno, kimchi mayo e peperoncino dolce

CALIFORNIA

Granceola artica, avocado, top di salmone scottato, mayo spicy e kataifi croccante

MAGURO MAKI

Battuto di tonno, tempura di cipollotto, top di sashimi di tonno e ricci di mare

HAMACHI

Tartare di ricciola hamachi e avocado, top di battuto di ricciola, yuzukosho e green chilli

DRAGON ROLL

Gambero in tempura, copertura di avocado, teriyaki al sesamo e maionese giapponese

NOJO

Riso venere, gambero in tempura, top di gambero rosso battuto, salsa mango e aji Amarillo

ROCK'N ROLL

Gambero in tempura, top di battuto di salmone marinato, teriyaki al sesamo e mayo spicy

TEMPURA MAKI

Hosomaki di salmone in tempura con top di gambero rosso di Mazara, mayo allo shiso

KATAIFI

Hosomaki in pasta kataifi ripieno di salmone, top di formaggio cremoso e battuto di salmone

GRILL

SAKE

Filetto di salmone, salsa tsuyu agli agrumi, insalatina aromatica di shiso e ishikura

GINDARA

Filetto di black cod marinato al miso, sedano rapa, salsa verde allo Yuzu

SASHI

Filetto di manzo finlandese, cipollotto alla brace, salsa yakiniku al sesamo

Wok

LOBSTER SINGAPORE STYLE NOODLES

Noodles fatti in casa saltati con astice, funghi shimeji, peperoncino dolce e zenzero

CHAR KWAY TEOW

Noodles piccanti saltati con filetto di manzo, gamberi e salsa di ostriche

AYAM NASI GORENG

Riso Jasmine saltato al wok con straccetti di pollo marinati, uovo e verdure croccanti.
Accompagnato da yakitori di pollo glassati

OPZIONE VEGETARIANA

STIR FRIED VEG

Verdure di stagione saltate al wok

GOHAN

Riso Jasmine al vapore



DESSERT

NOJO SNICKERS

Ganache al cioccolato equatoriale, biscotto alle arachidi, crema meringata e caramello caldo

“PINA COLADA 2021”

Chantilly al cocco, ananas marinato, biscotto al cocco tostato, biscuit alle mandorle e rum bianco

“PEACH”?

Ganache montata alla vaniglia, cuore di pesche marinate, sorbetto al limone e basilico

ORANGE PASSION

Mousse al cioccolato bianco e cuore di passion fruit, biscotto al rosmarino e sorbetto ACE

MILK & BERRIES

Frutti di bosco freschi, crema alla vaniglia, Dulce de Leche e biscotto di frolla al lime

FRUIT SASHIMI

Sashimi di frutta di stagione e sorbetto del giorno