

# NOJO

#JAPAN #FUSION #KITCHEN



# RAW SNACK

**Sticky Rice** Battuto di salmone, ginger/shoyu relish, sesame salad\* 12 (1,2,3,4,5,10,11)

**Tuna Tostada** Tartare di tonno rosso, miso togarashi, cilantro\* 12 (1,2,3,4,5,6,7,10,11)

**Shiso "Taco"** Shiso in tempura, tartare di dentice, yuzu e basilico\* 13 (1,2,4,5,11)

## CHEFS' SIGNATURE

**Hamachi Fish&Chips\*** (1,3,4,6,11)

Sashimi di ricciola, patate croccanti, shiso e ikura 15

**Red Prawn Curry\*** (2,3,5,6,11)

Tartare di gambero rosso, green curry, sfoglia di riso, lime 15

**Tiradito di Orata di Gaeta\*** (1,2,4,5,11)

Vinaigrette soia e jalapenos, lime 15

**Tartare di Tonno Rosso "Belfegò"\*** (1,3,4,5,6,7,11)

Pata Negra, ponzu sudachi, caviale Baikal 17

**Carpaccio di Angus** (1,4,5,6,7,11)

Tsuyu, fonduta di Parmigiano 24 mesi, alga nori 16

## TRADITIONAL EDOMAE

**Salmone Scozzese Superior\*** (2,3,4)

Sashimi 5pz 12 | Nigiri 2pz 6

**Tonno Rosso Mediterraneo\*** (2,3,4)

Sashimi 5pz 14 | Nigiri 2pz 7

**Otoro | Chutoro di Tonno Rosso Mediterraneo\*** (2,3,4)

Sashimi 5pz 15 | Nigiri 2pz 8

**Ricciola Locale | Hamachi (secondo disponibilità)\*** (2,3,4)

Sashimi 5pz 14 | Nigiri 2pz 7

**Chef Omakase\*** (2,3,4)

Selezione di sashimi e nigiri del nostro Sushimaster  
12pz 30 | 20pz 42

**Sashimi Omakase\*** (2,3,4)

Selezione di sashimi del nostro Sushimaster  
8pz 22 | 12pz 30

**Nigiri Omakase\*** (2,3,4)

Selezione di nigiri del nostro Sushimaster  
8pz 18 | 12pz 28

## MAKI

**Salmon & Avocado** Tartare di salmone, avocado, gari white sauce\* 14 (1,2,3,4,5,6,10,11)

**Summer Truffle Seabass** Tartare di ricciola, sashimi di ricciola, tartufo estivo e tsuyu\* 16 (1,2,3,4,5,6,10,11)

**Spicy Tuna Ebi** Gambero in tempura, top di battuto di tonno, avocado, yuzu kimchi sauce \*15 (1,2,3,4,5,6,10,11)

**Avo Roll** Fiore di zucca in tempura, avocado, copertura di avocado e lime wasabi maio\* 13 (1,2,3,4,5,6,10,11)

**Hot Maguro** Tartare di tonno, sashimi di tonno, miso togarashi e lime\* 15 (1,2,3,4,5,6,10,11)

**Shiso Sesame Salmon** Tartare di salmone, salmone marinato, sesame dressing e shiso\* 16 (1,2,3,4,5,6,10,11)

**Hamachi** Tartare di ricciola, sashimi di ricciola, green chilli, tsuyu, ishikura\* 16 (1,2,3,4,5,6,10,11)

**Ebi Salmon** Gambero in tempura, yuzu tobiko, sashimi di salmone scottato e kinzami wasabi\* 15 (1,2,3,4,5,6,10,11)

**California** Granceola, avocado, salmone piccante, kataifi croccante\* 16 (1,2,3,4,5,6,10,11)

**The Green Maki** Sashimi di ricciola, gambero rosso, cetriolo, shiso, avocado e passion fruit\* 17 (1,2,3,4,5,6,10,11)



# TEMPURA

**Tempura di Gamberi Ebi** chilli ponzu\* 14 (1,2,5,11)

**Polp-ette** di polpo croccanti, chef sauce \*12 (1,2,3,5,6,9,10,11,14)

**Tempura di verdure** Verdure miste pastellate croccanti dal nostro orto (melanzane, fiori di zucca, shiso, friggitello) 11 (1,5,6,11)

## HOT BITES

**Bao Soffice al Vapore** (1,3,5,6,10,11,14)

Polpo locale rosticcato, kimchi e ishikura\* 6

**BaoBun al Vapore** (1,5,6,8,9,10,11)

Pancia di maialino, 5 spice, tsukemono 6

**BaoBun al Sesamo** (1,3,5,6,7,8,10,11)

Pollo croccante, salsa pepperade, lattughino 6

**Pork Dim Sum** (1,3,5,6,7,8,10,11)

Maialino Iberico brasato, "Sando" special sauce 12

**Kuruma Ebi Gyoza** (1,2,3,5,6,7,8,10,11)

Raviolo di gambero, latte di cocco, salsa Laksa\* 13

## RICE & VEGETABLES

**XO Special Rice** (1,2,3,4,5,6,8,14)

Pollo, gamberi e verdure croccanti\* 18

**Melanzana marinata al Miso** (1,4,5,6,8,10,11)

Togarashi e sesame ponzu 8

**Misticanza "Orto di Clapi"** (1,5,6,9,10,11)

Sesame dressing, Parmigiano 24 Mesi 6

**Riso bianco al vapore/Sushi Rice** 5

## MAIN COURSES

### FISH & SEAFOOD

**Singapore Style Lobster Noodles** (1,2,3,5,6,7,8,10,11)

Zenzero, peperoncino dolce e astice\* 27

**Ventresca di Ricckola Croccante** (1,3,4,5,6,8,9,10,11)

Lattughino in salsa karashi miso\* 28

**Cuore di Salmone** (3,4,5,6,7,8,10,11)

Asparagi alla brace, konbu butter sauce\* 24

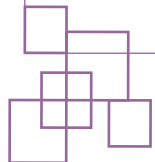
### BEEF & OTHER MEATS

**Intracosta USDA prime Beef** (1,5,6,8,9,10,11)

Goma sanzokuyaki, chilli daikon 32

**Galletto Cotto in Ghisa** (4,5,6,8)

Laccatura miele e kanzuri, insalatina croccante 26



# DESSERTS

## Nojo Snickers <sup>(1,3,5,6,7,8)</sup>

Fondente Equatoriale, Biscotto alle arachidi, Caramello Caldo e Gelato al burro di arachidi 9

## “Bananito Warhol” <sup>(1,2,6,7,8)</sup>

Mousse di Banana, Caramello al Miso, Gelato Vaniglia&Rum 9

## Wild Strawberries&Litchi <sup>(1,3,7,8)</sup>

Sorbetto al Litchi, Spuma di Yogurt, Fragoline e Financier alle mandorle 9

## “Peach?” <sup>(1,7,8)</sup>

Mousse al cioccolato bianco e vaniglia, Cuore di Pesche, Sorbetto Pesca e Mango 9

## Sunset 2023 <sup>(1,3,7,8)</sup>

Chantilly al Passion Fruit, Matcha, granita al Lampone croccantino al cioccolato bianco 9

# PASSITI

## Maculan Torcolato 0,75

Vespolina 100%

8 | 70

## Dindarello 0,75

Moscato Fiori D'Arancio 100%

6 | 45

## Huner 0,50

Malvasia 100%

8 | 55

## Donna Fugata Ben Rye 0,50

Zibibbo 100%

9 | 85

## Pellegrino 0,70

Zibibbo 100%

6 | 50

## Le Rose Ultimo 0,50

Malvasia Puntinata Petit Manseng

7 | 40

## Colterenzio Rosatum 0,50

Moscata Rosa 100%

7 | 45

## Il Ponte 0,50

Aleatico 100%

6 | 35

## Chateaux Fontebride Sauternes 0,70

Sauvignon Semillon

8 | 70

Allergeni: Nei nostri prodotti possono essere presenti degli allergeni, per qualsiasi informazione rivolgersi al personale di servizio.

Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti considerati allergeni: 1. Cereali contenenti glutine ( grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati); 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6.

Soia e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi); 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o mg/l; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

I prodotti contrassegnati (\*) possono essere abbattuti o surgelati.

Viene utilizzata la dicitura \*conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato VIII, Capitolo 3, Lettera D\*.