

Menù



<https://www.facebook.com/NagiCucinaGiapponese>



[nagi cucina giapponese](#)



<http://www.nagicucinagiapponese.it>



tripadvisor

Siamo su tripadvisor (certificato d'eccellenza dal 2013)

Ti invitiamo a leggere le informazioni che trovi nell'ultima pagina, grazie.

Insalata del pescatore



Quattro tipi di pesce, insalata mista, parmigiano, mais, pomodoro, noci, patate fritte, salsa wasabi

€ 7.00

Salmon Nanbanzuke



Bocconcini di salmone fritti e marinati con cinque tipi di verdure

5.00

Takoyaki



N. 5 polpettine di pasta di tempura ripiene di polpo

€ 5.00

Goma Wakame



Insalata di alghe con sesamo, olio di sesamo, salsa di soia, pepe rosso

€ 3.00

Zuppa di miso



Brodo dashi, pasta di miso, tofu e alghe

€ 2.50

Edamame



Germogli giapponesi di soia verde bolliti e conditi con sale rosa

€ 3.50



Sashimi

Assortimento di
cinque tipi di pesce
(circa n. 12 filetti)

€ 14.00



Sushi

Assortimento di
n. 5 nigiri
n. 4 uramaki
misti

€ 12.00



Sushi - Sashimi

Assortimento di
n. 6 sashimi
n. 3 nigiri
n. 4 uramaki
misti

€ 16.00



Chirashi

Misto di sashimi
su ciotola
di riso sushi

€ 15.00



Sashimi

2 pz

Tonno	€ 4.00
Salmone	€ 3.00
Branzino	€ 3.50
Rombo	€ 4.00
Ricciola	€ 5.00
Capesanta	€ 5.00
Uova di pesce volante	€ 4.00
Polpo	€ 3.50




Nigiri

2 pz

Tonno	€ 5.00
Salmone	€ 4.00
Branzino	€ 4.50
Rombo	€ 5.00
Ricciola	€ 6.00
Mazzancolla	€ 4.00
Capesanta	€ 6.00
Uova di pesce volante	€ 5.00
Polpo	€ 4.00
Anguilla alla griglia	€ 6.00

	Hosomaki	6 pz
	Tonno	€ 6.00
	Salmone	€ 5.00
	Mazzancolla	€ 5.00
	Avocado	€ 4.00
	Cetriolo	€ 3.00

	Uramaki	8 pz
	Tonno - cetriolo	€ 9.00
	Salmone - avocado	€ 9.00
	Spicy Tuna	€ 9.00
	Spicy Salmon	€ 9.00

	Temaki	1 pz
	Tonno - cetriolo	€ 5.00
	Salmone - avocado	€ 4.00
	Spicy Tuna	€ 5.00
	Spicy Salmon	€ 4.00
	Gambero in tempura	€ 5.00
	California	€ 5.50
	Anguilla alla griglia	€ 6.00



California	
	Maionese Avocado Cetriolo Polpa di granchio
	Tobiko
8 pz	€ 10.00



Cashew Crusted Shrimp	
	Maionese Cetriolo Tempura di gamberi
	Pistacchio di Bronte Anacardi Tsume
8 pz	€ 11.00



Salmon Avocado	
	Maionese Avocado Crema di formaggio
	Salmone Pistacchi Tobiko
8 pz	€ 11.00



Red Carpet



Maionese
Mazzancolla
Cetriolo



Tonno
Tobiko

8 pz

€ 13.00



Soft Shell Crub



Maionese
Avocado
Granchio morbido
fritto



Tobiko

6 pz

€ 15.00



Dragon Eye



Tempura di gamberi
Maionese
Cetriolo



Anguilla alla griglia
Tsume

8 pz

€ 15.00



Rock'n Roll



Anguilla alla griglia
Mazzancolla
Avocado
Crema di formaggio



Capesante flambè
Maionese piccante
Fiocchi di Bonito

6 pz

€ 15.00



Salmon Crunch



Pelle di salmone fritta
Asparagi
Crema di formaggio
Cetriolo



Tar tar di salmone
Scaglie di tempura

8 pz

€ 13.00



Dynamite



Mazzancolla
Asparagi
Polpa di granchio
Avocado



Tempura
Tsume
Maionese piccante

6 pz

€ 12.00



Pink Panther



Anguilla alla griglia
Crema di formaggio
Avocado
Maionese



Salmone flambè
Maionese piccante
Fiocchi di Bonito

8 pz

€ 15.00



Rainbow



Maionese
Crema di formaggio
Avocado, Cetriolo
Polpa di granchio



Tre tipi di pesce
Pistacchi
Tobiko

8 pz

€ 12.00



Mediterraneo



Tempura di gamberi
Maionese



Salmone
Bottarga di muggine
Rucola
Olio EVO

8 pz

€ 14.00



Tempura mista

Frittura giapponese di gamberi e verdure con salsa a base di dashi e zenzero

€ 12.00



Tempura Udon / Soba

Udon (spaghetti di grano) o Soba (grano saraceno) in brodo (base dashi) con due gamberi e verdure in tempura

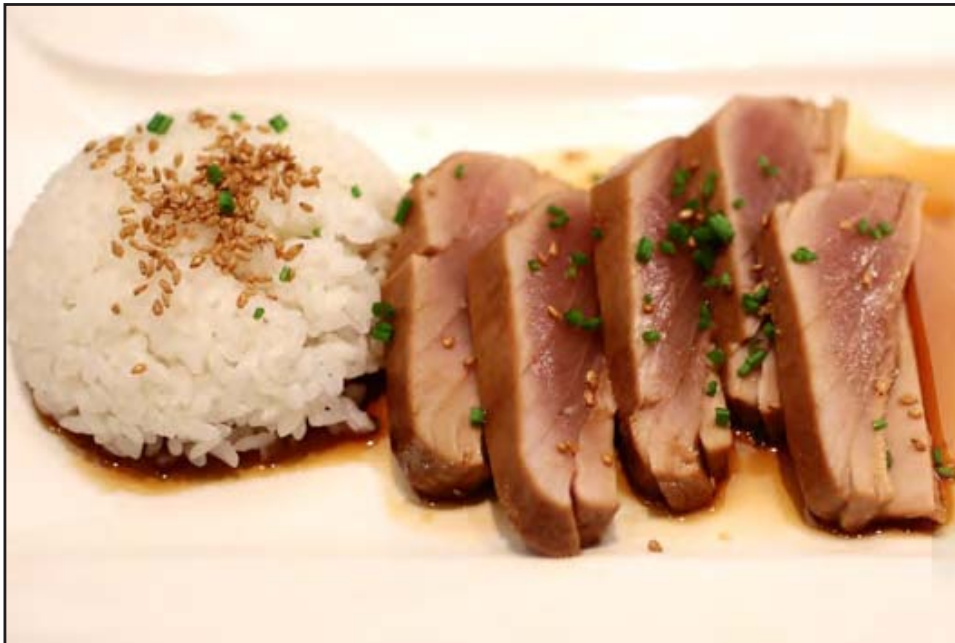
€ 12.00



Pollo Teriyaki

Bocconcini di pollo in salsa teriyaki (salsa di soia, mirin, zucchero) con riso bianco

€ 9.00



Maguro Teriyaki

Filetti di tonno
in salsa teriyaki
(salsa di soia, mirin,
zucchero)
con riso bianco

€ 12.00



Yakiudon Yakisoba

Udon (spaghetti di grano)
o Soba (grano saraceno)
saltati con verdure
e gamberi in salsa
Otafuku (salsa di soia,
aceto, zucchero, amido
di mais)

€ 10.00



Ramen

Spaghetto tenero di
frumento in brodo
di carne o a base di miso
(secondo disponibilità)
con uovo, germogli di soia,
maiale, Kamaboko

€ 12.00

	<h2>Donuts al Tè verde</h2>
	<p>Ciambelline al tè verde fritte con con gelato misto e salsa alla fragola</p>
	<p>€ 6.00</p>

<h2>Tiramisù al Tè verde</h2>

<p>Mousse al Tè verde con savoiardi bagnati in mirin, sakè e salsa alla fragola</p>
<p>€ 5.00</p>

<h2>Gelato</h2>

<p>Gelato al Tè Verde, Sesamo Nero, Zenzero</p>
<p>€ 4.00</p>

RISO BIANCO € 2.00

COPERTO € 1.50

All'interno del nostro laboratorio potrebbero essere presenti i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/i (come SO₂).

Lupino e prodotti a base di lupino.

Molluschi e prodotti a base di mollusco.

Considerando le differenti fasi di produzione non possiamo escludere che nei diversi piatti non vi siano contaminazioni accidentali degli allergeni.

Rivolgendosi al personale in servizio potrete ottenere le informazioni circa la presenza delle sostanze sopra elencate nei piatti da voi scelti.

ACQUA MINERALE 75 cl	€ 2.00
TÈ VERDE	€ 2.00
COCA - FANTA - SPRITE - lattina 33 cl	€ 3.00
CAFFÈ - GINSENG - ORZO	€ 1.00
AMARI	€ 4.00
WHISKEYS GIAPPONESI NIKKA	€ 7.00

BIRRE GIAPPONESI

ASAHI LONG NECK Bott. 33 cl	€ 4.50
KIRIN ICHIBAN PREMIUM PRESS Bott. 33 cl	€ 4.50
SAPPORO PREMIUM LAGER Bott. 33 cl	€ 4.50
KIRIN ICHIBAN PREMIUM PRESS Bott. 50 cl	€ 5.50
SAPPORO PREMIUM LAGER Latt. 50 cl	€ 5.50

BIRRE ITALIANE

MENABREA Bott. 66 cl	€ 4.50
Birra Artigianale OLTREMONDO 33 cl	€ 5.50
Birra Artigianale OLTREMONDO 75 cl	€ 10.00

BIRRE TEDESCHE

EDELSTOFF AUGUSTINER Bott. 50 cl	€ 5.50
HB MUNCHNER WEISSE Bott. 50 cl	€ 5.50

SAKE CALDO / FREDDO

Ozeki Nomonomo Seishu (150ml) "Hyogo"	€ 7.00
Kikusui no Karakuchi (150ml)	€ 10.00
Ozeki Jyosen Honjyouzou Karatanba (300ml) "Hyogo"	€ 16.00
Kubota Senjyu Tokubetsu Honjyouzou (150ml) "Niigata"	€ 14.00

SHOCHU GIAPPONESE

Kurokirishima sweet potato (60cc on the rocks) "Kagoshima"	€ 6.00
--	--------

SAKE DI PRUGNA GIAPPONESE

Umeshu (100 cc on the rocks).....	€ 3.50
-----------------------------------	--------

VINI BIANCHI MARCHE



BIANCHELLO DEL METAURO

TENUTA CAMPIOLI "FIORINI" € 4.00 € 15.00

VERDICCHIO CLASSICO DEI CASTELLI DI JESI

BUCCI CLASSICO "BUCCI" € 5.00 € 20.00

LUZANO "MAROTTI CAMPI" € 3.50 € 14.00

SALMARIANO "MAROTTI CAMPI" € 4.50 € 18.00

DOMINÈ "PIEVALTA" € 4.50 € 18.00

CUPRESE "COLONNARA" € 4.00 € 16.00

MONTECAPPONE CLASSICO "MONTECAPPONE" € 4.00 € 15.00

VERDICCHIO DI MATELICA

BISCI CLASSICO "BISCI" € 4.00 € 15.00

VIGNA FOGLIANO "BISCI" € 4.50 € 18.00

PECORINO DI OFFIDA

VILLA ANGELA D.O.C.G. "VELENOSI" € 4.50 € 18.00

VINI BIANCHI TRENTINO ALTO ADIGE

SAUVIGNON "ABBAZIA NOVACELLA" € 5.50 € 22.00

GEWURZTRAMINER "ABBAZIA NOVACELLA" € 5.50 € 22.00

MULLER THURGAU "ABBAZIA NOVACELLA" € 5.50 € 22.00

VINI BIANCHI FRIULI VENEZIA GIULIA

SAUVIGNON "JERMANN" € 5.50 € 25.00

CHARDONNAY "JERMANN" € 5.50 € 25.00

VINNAE - RIBOLLA GIALLA "JERMANN" € 5.50 € 25.00

VINI ROSATI MARCHE

KOMAROS I.G.T. "GAROFOLI" € 4.00 € 15.00

VINI ROSSI MARCHE



ROSSO CONERO

SERRANO "UMANI RONCHI" € 4.00 € 15.00

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

RUBICO "MAROTTI CAMPI" € 4.00 € 15.00

SPUMANTI METODO CHARMAT

MARCHE

EXTRA DRY "FIORINI" € 4.00 € 16.00

VALDOBBIADENE

PROSECCO BRUT "SAN VENANZIO" € 4.00 € 16.00

SPUMANTI METODO CLASSICO

MARCHE

DONNA GIULIA "FATTORIA LE TERRAZZE" € 5.50 € 24.00

MG 09 "FATTORIA VILLA LIGI" € 5.50 € 24.00

FRANCIACORTA

CUVEE BRUT "BELLAVISTA" € 40.00

BRUT SATEN "GATTI" € 36.00

I N F O R M A Z I O N I

La salsa di soia è un condimento fermentato e stagionato fatto di farina, soia ed acqua salata. NAGI crea e prepara in casa diversi tipi di salsa di soia e abbina a sushi e sashimi la "Salsa di soia Tosa" che è composta da salsa di soia, sakè dolce, alghe secche (Konbu) e fiocchi di bonito.

Giorni e orari d'apertura periodo "ESTIVO":

Cena - tutti i giorni dalle 19,00 alle 23,00

Giorni e orari d'apertura periodo "INVERNALE":

Cena - tutti i giorni dalle 19,30 alle 23,00

Pranzo - da giovedì a domenica dalle 12,30 alle 14,30

Servizi:

- Free WI-FI (NAGIcucina012)
- Menù per compleanni, ricorrenze e piccole cene aziendali
- Catering
- Corsi di sushi a casa tua (dalle 4 alle 12 persone)
- Take Away negli orari di apertura, a pranzo e cena.

Per qualsiasi informazione o approfondimento rivolgiti al personale e richiedi il form per l'iscrizione alla nostra mailing list, grazie.

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°C, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.

NAGI Cucina Giapponese - Senigallia - Via F.lli Bandiera, 52 T. 071.60386