



La storia del sushi inizia nell'antichità, quando, duemila anni fa, la coltivazione del riso giunse in Giappone. Si narra che una delle aree più estese di coltivazione era denominata "N U K", l'acronimo era dettato dal semplice fatto che tutta la gente che lavorava sui campi di raccolta, cantava tutto il giorno con il cuore, come se il lavoro non gli pesasse, trasformando la fatica fisica in attimi di gioia e serenità. La "N" rappresentava la parola "Negai" che significa desiderio, la "U" stava per "Utai" che significa cantare e infine la "K" stava per "Kokoro", che significa cuore. Abbiamo voluto dare vita a questa emozione chiamando il nostro locale "N U K", perché per noi il lavoro è un piacere di vita, un'occasione unica per stare insieme alla gente, un desiderio costante di dare il meglio di noi stessi con tutto il cuore....

Lascia che il N U K ti conquisti, attraverso un'esperienza unica, di colori e sapori indimenticabili, da una selezione di portate innovative e creative, rispettando i sapori dell'oriente con qualche nota mediterranea della nostra terra.....

"Come da tradizione giapponese, il galateo del Sushi, impone che si mangi RIGOROSAMENTE con l'uso delle mani in alternativa SE PROPRIO DOVETE, le bacchette sono a vostra disposizione"

A.p.p.e.t.i.z.e.r

- | | |
|------------------|------------|
| 1) Tacos Tonno | 10.00 euro |
| 2) Tacos Salmone | 10.00 euro |

A.n.t.i.p.a.s.t.i

- | | |
|----------------------------|-----------|
| 11) Alghe Wakame | 5.00 euro |
| 12) Edamame | 4.00 euro |
| 13) Zuppa di miso con tofu | 5.00 euro |

I.n.s.a.l.a.t.e

- | | |
|-------------------------------|------------|
| 21) Insalata Baccalà Catalana | 19.00 euro |
| 22) Insalata Special N U K | 14.00 euro |
| 23) Insalata Pokè | 12.00 euro |

Coperto euro 2.00

T • e • m • p • u • r • e
i fritti leggeri del N•U•K (6 pezzi)

| | |
|--|------------|
| 31) Tempura di *gamberoni | 14.00 euro |
| 32) Tempura di *gamberoni e verdure di stagione | 12.00 euro |
| 33) Tempura Granchio Reale | 18.00 euro |
| 34) Tempura di Baccalà Iberico | 18.00 euro |
| 35) Tempura mix tonno, gamberi, salmone e baccalà (8pz) | 19.00 euro |
| 36) Tempura Verdure Miste | 11.00 euro |
| 37) Tempura di Fiori di Zucca | 11.00 euro |

T • a • r • t • a • r • e

| | |
|--|------------|
| 46) Tartar di Tonno, Sesamo Nero e Avocado | 19.00 euro |
| 47) Tartar di Salmone e pesto di rucola | 18.00 euro |
| 48) Tartar di Ricciola, senape in grani e pomodorino rosso | 20.00 euro |
| 49) Tartar di pesce bianco | 18.00 euro |
| 50) Tartar di *Scampo, Passion Fruit e Ciliegino | 20.00 euro |

C · a · r · p · a · c · c · i

| | |
|---------------------------------------|------------|
| 56) Carpaccio Tonno | 16.00 euro |
| 57) Carpaccio Salmone Norvegese | 15.00 euro |
| 58) Carpaccio Pesce Bianco del giorno | 15.00 euro |
| 59) Carpaccio *Mix | 19.00 euro |

S · a · s · h · i · m · i

Fettine di pesce crudo (7 pz)

| | |
|--------------------------|------------|
| 66) Sashimi Tonno | 12.00 euro |
| 67) Sashimi Salmone | 11.00 euro |
| 68) Sashimi Pesce Bianco | 10.00 euro |
| 69) Sashimi Ricciola | 16.00 euro |
| 70) Sashimi Mix (15 pz) | 20.00 euro |

P . r . i . m . i - P . i . a . t . t . i

| | |
|---|------------|
| 76) Riso bianco e sesamo | 4.00 euro |
| 77) Fried Rice Pollo: riso saltato in padella con pollo e verdure | 11.00 euro |
| 78) Fried Rice gamberi: riso saltato in padella con gamberi e verdure | 14.00 euro |
| 79) Noodles Yakisoba pollo: spaghetti di grano saraceno saltati in padella con pollo e verdure | 13.00 euro |
| 80) Noodles Yakisoba pesce e verdure : spaghetti di grano saraceno saltati in padella con pesce e verdure | 15.00 euro |
| 81) Noodles Yakisoba verdure: spaghetti di grano saraceno saltati in padella con verdure | 11.00 euro |

S . e . c . o . n . d . i - P . i . a . t . t . i - P . e . s . c . e

| | |
|---|------------|
| 86) Filetto di Tonno scottato al sesamo | 19.00 euro |
| 87) Salmon Tataki: tagliata di Salmone alla piastra con sesamo e salsa teriyaki | 15.00 euro |
| 88) Filetto di Salmone al vapore speziato al rosmarino Timo e Maggiorana | 18.00 euro |
| 89) Chirashi: riso bianco con fettine di pesce | 18.00 euro |

S.e.c.o.n.d.i - P.i.a.t.t.i - C.a.r.n.e

| | |
|--|------------|
| 97) Teppan di pollo – tagliata di pollo con riso e verdure | 12.00 euro |
| 98) Teppan Angus – tagliata di Angus con riso e verdure | 24.00 euro |

S.u.s.h.i - N.i.g.i.r.i

bocconcini di riso con pesce sopra (2 pz)

| | |
|--|-----------|
| 106) Nigiri Tonno | 6.00 euro |
| 107) Nigiri Tonno scottato con soia | 6.00 euro |
| 108) Nigiri Salmone | 5.00 euro |
| 109) Special Nigiri Salmone e uova di Salmone | 8.00 euro |
| 110) Nigiri Aburì Salmone e salsa spicy scottato | 6.00 euro |
| 111) Nigiri Pesce Bianco del giorno | 6.00 euro |
| 112) Nigiri *Gambero rosso | 7.00 euro |
| 113) Nigiri *Capasanta | 6.00 euro |
| 114) Nigiri *Scampo | 8.00 euro |
| 115) Nigiri Togarashi | 7.00 euro |

G · u · n · k · a · n

sushi bigné di pesce e riso (2 pz)

| | |
|--|------------|
| 121) Gunkan Tonno, Tobiko, Salsa Spicy | 6.00 euro |
| 122) Gunkan Flambé, Tonno, maionese, cover di tonno, scottato | 7.00 euro |
| 123) Gunkan Uova di Salmone, alga esterna | 7.00 euro |
| 124) Gunkan Salmone, Uovo di Quaglia speziato | 7.00 euro |
| 125) Gunkan Tartare di Salmone Marinato all'Amara, Fettina di Arancia e Tobiko | 7.00 euro |
| 126) Gunkan Philadelphia, salmone e top di tartare di salmone | 6.00 euro |
| 127) Gunkan salmone, top di capasanta e perlage di tartufo | 7.00 euro |
| 128) Gunkan Ricciola, *Scampo, Avocado, Tobiko, Salsa Spicy | 8.00 euro |
| 129) Gunkan Ricci con Alga esterna ripieno di polpa di ricci | 12.00 euro |
| 130) Gunkan *Granchio Reale, Tobiko e Salmone | 7.00 euro |

T · e · m · a · k · i

cono d'alga con riso e pesce (1 pz)

| | |
|--|-----------|
| 136) Temaki tonno, *gamberi cotti e avocado | 7.00 euro |
| 137) Temaki salmone e avocado | 6.00 euro |
| 138) Temaki *gamberi cotti, philadelphia e avocado | 6.00 euro |
| 139) Temaki tempura di gamberone e lattuga | 6.00 euro |
| 140) Temaki *gambero in tempura, polpa di granchio maionese Teriyaki | 8.00 euro |
| 141) Temaki misto vegetariano | 5.00 euro |
| 142) Giomaki: Temaki salmone e philadelphia | 6.00 euro |

H . o . s . o . m . a . k . i
rotolini di riso ripieni con alga esterna (6 pz)

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| 146) Hosomaki Riso e Tonno | 7.00 euro |
| 147) Hosomaki Riso Tonno e Cetriolo | 7.00 euro |
| 148) Hosomaki Riso e Salmone | 6.00 euro |
| 149) Hosomaki Riso e *Gamberi cotti | 7.00 euro |
| 150) Hosomaki Riso e Cetriolo | 5.00 euro |
| 151) Hosomaki Riso e Avocado | 6.00 euro |
| 152) Hosomaki Riso e Mango | 6.00 euro |

H . o . t P . h . i . l . a
Hosomaki in tempura (8 pz)

| | |
|-----------------------------------|------------|
| 156) Hot Phila Perlage di Tartufo | 13.00 euro |
| 157) Hot Phila Mandorle | 13.00 euro |
| 158) Hot Phila Pistacchio | 13.00 euro |
| 159) Hot Phila Fragola | 12.00 euro |

F . u . t . o . m . a . k . i
rotolini con riso ripieno all'interno e alga nori all'esterno (10 pz)

| | |
|---|------------|
| 166) Futomaki con tartar di tonno condito | 17.00 euro |
| 167) Futomaki con tartar di salmone condito | 16.00 euro |
| 168) Futomaki con tris di pesce (tonno - salmone e pesce bianco) | 18.00 euro |
| 169) Futomaki Classic Arrotolato di riso e alga nori con polpa di *granchio, tobiko, avocado e philadelphia | 18.00 euro |
| 170) Futomaki Hot Arrotolato di riso e alga con salmone, tobiko, avocado e philadelphia <i>fritto in tempura</i> | 17.00 euro |
| 171) Futomaki Vegetariano Arrotolato di riso e alga con mix di verdure, avocado e philadelphia <i>fritto in tempura</i> | 13.00 euro |

U · r · a · m · a · k · i

sushi fusion roll (8 pz)

| | |
|--|------------|
| 176) NUK Yellow teka – salmone, avocado, cover ricciola, perlage di tartufo e gambero rosso | 22.00 euro |
| 177) Uramaki The King- *Granchio King Crab in tempura, Cetriolo, Tartar di Tonno e Maio | 19.00 euro |
| 178) Uramaki Cry Roll – Tonno cotto, mayo, sette spezie e cipollotto fresco anche in cover | 17.00 euro |
| 179) Uramaki Flambè - Salmone cotto, avocado, philadelphia, cover di salmone e chips | 16.00 euro |
| 180) Uramaki Ricci Capricci - *Gambero in Tempura, Tartare di *Gambero rosso, Tobiko e Polpa di Ricci | 24.00 euro |
| 181) Rubino roll - fiore di zucca in tempura, philadelphia e tartar di salmone condita | 16.00 euro |
| 182) Uramaki Gin & More - Salmone Marinato al Gin Tonic, Cetriolo, Pepe Nero e Tartar di Salmone e Tobiko | 18.00 euro |
| 183) Crab salmon – *granchio morbido in tempura, tartar di salmone, cover salmone scottato | 17.00 euro |
| 184) Almond salmon – salmone in tempura, philadelphia, salsa agrodolce, insalata e scaglie di mandorle | 16.00 euro |
| 185) Alaska roll – *gambero in tempura, avocado, cover di salmone | 16.00 euro |
| 186) Shad roll – *gambero in tempura, philadelphia, mango e cipolla caramellata | 16.00 euro |
| 187) Tonno guacamole – *gambero in tempura, salsa guacamole, cover di tonno | 17.00 euro |
| 188) Spigo roll –tonno, asparagi, cover di spigola, tartufo nero | 19.00 euro |
| 189) Mae roll - *gambero in tempura, maionese e top di patate americane fritte | 17.00 euro |
| 190) Giulia roll - maionese, avocado, gambero in tempura, cipollotto, cover di salmone e tartar di salmone condita, teriyaki | 19.00 euro |
| 191) Smoked roll - salmone pregiato affumicato, philadelphia, mandorle e scorza di lime | 19.00 euro |
| 192) Turi roll - salmone, philadelphia, avocado e cover di salmone scottato e spicy | 18.00 euro |
| 193) Patrizio roll - tonno, scorza di lime, mandorle e scorza in cover | 18.00 euro |
| 194) Uramaki Jungle – Salmone, asparago cotto a vapore, cover di avocado, mandorle tostate e salsa teryaki | 18.00 euro |

U · r · a · m · a · k · i
sushi classic roll (8 pz)

| | |
|--|------------|
| 201) Uramaki Spicy Tuna – Roll di riso con tonno, spicy, cipollotto e crunch | 17.00 euro |
| 202) Uramaki Spicy Salmon - Roll di riso con salmone, spicy, cipollotto e crunch | 16.00 euro |
| 203) Philadelphia Roll – Roll di riso con Salmone, avocado, philadelphia | 16.00 euro |
| 204) Sake Roll – Roll di riso con Salmone avocado e sesamo esterno | 16.00 euro |
| 205) Maguro Roll – Roll di riso con Tonno mango e sesamo esterno | 16.00 euro |
| 206) Ebi Tempura Roll-Rotolo di riso con *gambero in tempura, philadelphia, avocado, tartar salmone cotto | 17.00 euro |
| 207) Amabei roll - Roll di riso con *gambero rosso, avocado, insalata con sopra tartar salmone spicy | 18.00 euro |
| 208) Rainbow Roll-Roll di riso con avocado e top di carpaccio di pesce misto | 16.00 euro |
| 209) Uramaki California-Roll di riso con polpa di *granchio, avocado, maionese e cetrioli | 17.00 euro |

D • o • l • c • i

Piccoli babà con gelato e panna *7.00 euro*

Cantuccini e ricotta fresca *6.00 euro*

Millefoglie di ricotta pistacchio e cannella *8.00 euro*

ICE cream roll *8.00 euro*

Cuore caldo al cioccolato *7.00 euro*

Cuore caldo al cioccolato bianco *7.00 euro*

Cuore caldo al pistacchio *7.00 euro*

Cheesecake alla Nutella al pistacchio al cioccolato al caramello al cioccolato bianco ai frutti bosco *8.00 euro*

B · e · v · a · n · d · e

| | |
|---|-----------|
| 230) Coca Cola cl 33 | 3.00 euro |
| 231) Coca Cola Zero cl 33 | 3.00 euro |
| 232) Fanta cl 33 | 3.00 euro |
| 233) Sprite cl 33 | 3.00 euro |
| 234) Acqua Effervescente Naturale Bott. lt 0,75 | 3.00 euro |
| 235) Acqua Frizzante Bott. lt 0,75 | 3.00 euro |
| 236) Acqua Lete | 3.00 euro |
| 237) Birra Giapponese Asahi Bott. cl 33 | 6.00 euro |
| 238) Birra Iki Giapponese allo zenzero e tè verde cl 33 | 7.00 euro |
| 239) Birra Bianca cl 33 | 5.00 euro |

Tutte le pietanze presenti in questo menù sono preparate con prodotti freschi all'origine e successivamente abbattuti a non meno di 20°C per almeno 24H, in ottemperanza alle disposizioni imposte dal regolamento Europeo 853/2004 sull'igiene degli alimenti.

I prodotti contrassegnati con il simbolo * sono surgelati.

Gli alimenti dove presente asterisco sono surgelati all'origine

All the dishes present in this menu are prepared with fresh products at the origin and subsequent slaughtered at not less than 20 ° C for at least 24 hours, in compliance with the conditions imposed by the European 853/2004 on food hygiene. Products marked with the symbol * are frozen.

Foods are present as asterisk are frozen at the origin

La direzione invita gli ospiti a segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari prima dell'ordine.

We invite our guests to advise us about possible allergies or food intolerances before ordering.

A richiesta il libro degli allergeni e Menu ingredienti.

Ingredients book and allergens list available upon request.

Informiamo i nostri gentili clienti che i prodotti serviti in questo locale sono trattati con sistema di abbattimento termico.

We inform our kind guests that food served in this restaurant is treated with blast chilling process.

Lista allergeni

Le 14 sostanze considerate "allergeni" nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

- 1) Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2) Crostacei e prodotti derivati;
- 3) Uova e prodotti derivati;
- 4) Pesce e prodotti derivati;
- 5) Arachidi e prodotti derivati;
- 6) Soia e prodotti derivati;
- 7) Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
- 8) Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- 9) Sedano e prodotti derivati;
- 10) Senape e prodotti derivati;
- 11) Semi di sesamo e prodotti derivati;
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
- 13) lupino e prodotti a base di lupino,
- 14) molluschi e prodotti a base di molluschi;

L'intero sistema d'igiene e sicurezza alimentare è gestito attraverso il Piano di Autocontrollo Aziendale, attuato attraverso il metodo HACCP che tramite specifiche procedure garantisce la salubrità delle nostre preparazioni e la tutela dei nostri clienti.