



Menu

“ l'esperienza oltre la cucina.

Innovazione, cucina

contemporanea di ispirazione

giapponese e cura nelle

preparazioni danno vita ad

un'esperienza unica. La scelta

della migliore materia prima

spesso a km zero, la cura di ogni

particolare, la professionalità”



DEGUSTAZIONE CLASSICA

70 € A PERSONA

EBI STICK - mazzancolla ed edamame
TORTINO TAPIOCA - tortino tapioca e ricotta con
gambero rosso di Mazara
AGEMONO NIKITA - crocchetta Nikita, tacoiky
TAGLIATELLA DI VETRO PONZU
MANZO TARTARE - chips di amaranto e wagyu
BAO NIKITA - bao con salsiccia di tonno
SUSHI SELECTION - tris di gunkan e 1 uramaki
TEMPURA TAMAGO - uovo in tempura
GYOZA - raviolo di carne di maiale
PRE DESSERT
DESSERT

DEGUSTAZIONE NIKITA

90 € A PERSONA

MACARONS - macarons con paté di gambero
TACOYAKI - polpetta di polpo
CROCCHETTA NIKITA
EBI STICK - mazzancolle ed edamame
MINI TARTARE - tartare nikita
CARPACCIO NIKITA - carpaccio di salumeria
GYOZA - raviolo di carne di maiale
TAGLIATELLA DI VETRO PONZU
MANZO TARTARE - chips di amaranto e wagyu
SUSHI SELECTION - tris di gunkan e 1 uramaki
TATAKI TUNA
PRE DESSERT
DESSERT



ANTIPASTI*

EDAMAME SPECIAL 6 - 11 * 5,00
Fave giapponesi con sale affumicato, burro e
spezie giapponesi

EDAMAME CLASSICO 6 * 4,00
Fave giapponesi con sale affumicato

GOMA WAKAME 11 * 4,00
Alga wakame con sesamo

CARPACCI*

CARPACCIO PREMIUM 8 - 4 25,00
20 PEZZI

CARPACCIO MISTO 8 - 4 15,00
10 PEZZI

CARPACCIO AGLI AGRUMI 8 - 4 15,00
Carpaccio marinato agli agrumi e salsa ponzu

CARPACCIO NIKITA 15,00
Carpaccio di salumeria di mare priva di
conservanti, additivi e coloranti

CARPACCIO TETE DE MOINE 8 - 4 16,00
carpaccio di bresaola di tonno, tete de moine e
salsa al finocchietto, il tutto affumicato a
freddo



TARTARE

TARTARE NIKITA 2-4-6-8	12,00
tartare mista di tonno, ricciola e salmone, condita con salsa al limone e capperi	
TARTARE MAZARA 2-6-8	12,00
tartare di gambero rosso di Mazara	
TARTARE TUNA 3-4-8	11,00
tartare di tonno con maionese al basilico e cipollotto	
TARTARE SAKE 3-4-8	11,00
tartare di salmone	

CREAZIONI

TORTINO DI TAPIOCA E GAMBERO ROSSO 4	10,00
tortino di tapioca, ricotta, gambero rosso, salsa al tamarindo, salsa al basilico e mandorle tostate	
PAN CRISTALLO 3-4-8	3,00
finto pane trasparente con salmone dry aged agli agrumi	
TAGLIATELLA DI VETRO PONZU 4	10,00
finta tagliatella trasparente marinata al ponzu e servita con capasanta affumicata	
MACARONS (1pz) 1-2-4	3,00
macarons nero con vellutata di gambero e polvere d'oro	
BRUSCHETTA 3-4-8	6,00
bruschetta di riso con insalata mistica, philadelphia e bresaola di tonno	



URAMAKI CLASSICI

URAMAKI PHILADELPHIA 4-7	10,00
salmone avocado e philadelpphia	
URAMAKI SAKÉ AVOCADO 4-11	11,00
salmone, avocado e sesamo	
URAMAKI TUNA 4-11	11,00
tonno, avocado e sesamo	
SPICY TUNA 4-6-11	10,00
tonno, salsa spicy, cipollotto, bonito flakes	
CALIFORNIA 4-6-11	11,00
polpa di granchio, avocado, maionese, mango	

URAMAKI SPECIAL *

SHENRON 1-2-4	14,00
gambero in tempura, avocado, caviale di salmone, salsa unagi	
CROWNTUNA 4-6	14,00
tonno, zucchine, cavolo nero, tonno crudo, teriyaki	
ROYALE 1-2-4-6	14,00
roll in tempura con tonno, e mango, ricoperto da tartare di salmone, salsa spicy e teriyaki	
NIKITA 4-6-8	14,00
pesce bianco, asparagi, tonno, chips di patate viola, salsa spicy	
TORTILLA 1-2-4-6-8	14,00
gambero in tempura, tartare di salmone, avocado, salsa spicy, teriyaki, tortillas	
EBITEN MEX ROLL 1-2-4	12,00
gambero in tempura, avocado, vellutata di gambero cotto, masago, teriyaki	
BACCAMANGO 3-4-8	12,00
baccalà in tempura, mango, maionese e pistacchio	
PESCARA 4-6-7-8-14	14,00
tonno, philadelphia, ricoperta da capasanta scottata, salsa unagi e granella di pistacchio	
D'ANNUNZIO 1-2-4-8	16,00
gambero rosso in tempura, zucchine grigliate, ricoperto da gambero rosso, maionese al basilico e pinoli	
SALMOND 3-4-6-8	12,00
mango, avocado,, zucchine,, ricoperto da salmone, mandorle, spicy maionese e teriyaki	
MEDUSA 1-2-4	12,00
gambero in tempura, ricoperto da avocado, cipolla croccante	
NICOLE 1-2-4	18,00
zucchine, avocado, scampi, bottarga, ricci di mare, olio evo e yuzu	
SAKE MAKI FRY 1-3-4-6-11	8,00
hosomaki al salmone in panko tempura, philadelphia, salsa unagi, cipollotto e sesamo tostato	
SMOKED ROLL 1-2-4	15,00
Avocado, zucchine, philadelphia, ricoperto da salmone, tartare di gambero in tempura, cipollotto, caviale di salmone	



URAMAKI CARNE

WAGYU ₃	15,00
zucchine, avocado, ricoperto da wagyu beef, maionese ai capperi, salsa aburi	
PICANHA AL MONTEPULCIANO ₃	15,00
avocado, cetrioli, picanha di wagyu marinata al montepulciano, agrumi e chimichurri	
MARCHIGIANA ₃	15,00
olio, sale allo yuzu, tuorlo di quaglia, asparagi, petali di madorle	
FASSONA ₁₋₃₋₆	15,00
olio, sale allo yuzu, tuorlo di quaglia, cipolla caramellata, salsa al tartufo, miele	

PIATTI DI CARNE

WAGYU TARTARE ₁₋₃₋₅₋₆₋₈₋₁₁₋₁₃	10,00
Tartare di manzo nobile giapponese (A5), chips di amaranto, mandorle d'Avola	
ENTRECOTE WAGYU A5	60,00



NIGIRI*

NIGIRI WAGYU (2PZ) ⁴	10,00
NIGIRI SAKE - salmone (2PZ) ⁴	4,00
NIGIRI MAGURO - tonno (2PZ) ⁴	5,00
NIGIRI HAMACHI - ricciola (2PZ) ⁴	5,00
NIGIRI EBI - mazzancolle (2PZ) ²	5,00
NIGIRI TAI - dentice (2PZ) ⁴	5,00
NIGIRI HOTATE - capasanta (2PZ) ^{14*}	4,00
NIGIRI SUIJIKU - panocchia (2PZ) ⁴	6,00
NIGIRI AMAEBI (2PZ) ⁴	6,00
NIGIRI AKAZAEBI - scampo (2PZ) ^{4*}	6,00
NIGIRI TORO - ventresca di tonno (2PZ) ⁴	7,00
NIGIRI SUZUKI - branzino (2PZ) ⁴	4,00
NIGIRI ABURI scottati (2pz)	secondo la scelta
NIGIRI MIX (12PZ) ²⁻⁴⁻¹⁴	25,00

SASHIMI

SASHIMI ROYALE (25 PZ) ⁴⁻²	40,00
SASHIMI MISTO (10 PZ) ⁴⁻²	15,00
SASHIMI SAKE (10 PZ) ⁴	15,00

FLAMBE'

FLAMBÉ GUNKAN (2PZ) ⁴⁻⁷⁻⁸	8,00
Gunkan al salmone	



AGEMONO*

è la parola giapponese per frittura

EBI TEMPURA (4PZ) 1-2	8,00
mazzancolle in tempura	
HARUMAKI (6 PZ) 1-2-6 *	6,00
involtini fritti con verdure	
EBI STICK (2PZ) 2-6 *	6,00
mazzancolla, pasta croccante, edamame	
TORI KARAGE 6 *	8,00
pepite di pollo fritto	
BACCALA' FRY 1-4-6-11 *	8,00
baccala in tempura	
TAKOYAKI (2pz) 1-4 *	5,00
polpette di polpo	
YASAI 1	6,00
tempura di verdure di stagione	

PASTA E ZUPPE*

NARUTO RAMEN 1-6-8	18,00
zuppa di carne di suino, pollo, spaghetti di soba, porchetta marinata con spezie, cipollotto	
YAKI NORI 1-2-3-6-8	12,00
tagliatella di alga nori on verdure, gamberi e salsa teriyaki	
YAKI SOBA 1-2-6-8	12,00
spaghetto di soba, con gamberi e verdure	
MISO 4-6	5,00



GYOZA*

GYOZA CARNE(4PZ) 1 - 6 - 10

8,00

carne di maiale

GYOZA PESCE (6 PZ) 1 - 4 - 6 - 11 - 12

8,00

gyoza di gambero

GYOZA VEGETARIANO (6PZ) 1 - 6 - 10 - 11 - 12 - 14

6,00

Gyoza di verdure

ROBATAYAKI*

tecnica di cottura al carbone su griglia giapponese

TATAKI TUNA 4 - 6

15,00

Tataki di tonno

SGOMBRO HIMONO 1 - 6 - 10 - 11 - 12 - 14

12,00

sgombro marinato ed essiccato (himono) grigliato al carbone per esaltare il sapore

RIBEYE DI WAGYU A5

60,00

SEGRETO IBERICO

15,00

Segreto iberico cbt



BAO.

BAO 1 - 6 - 7 - 11 * 6,00
panino giapponese con porchetta

BAO NIKITA 1 - 6 - 7 - 11 * 6,00
panino giapponese con salsiccia di tonno

BAO PASTRAMI 1 - 6 - 10 - 11 - 12 6,00
panino giapponese con pastrami

BAO PULED PORK 1 - 6 - 10 - 11 - 12 6,00
panino giapponese con pulled pork

TRIS BAO 1 - 6 - 7 - 11 * 15,00
bao con gambero in tempura, bao con salsiccia di tonno e bao con tartare di salmone

GUNKAN.

GUNCAN SAKE 4 - 7 3,00
Riso, salmone, philadelphia, teriyaki

GUNKAN TUNA 4 - 11 3,00
riso, tonno, tartare di tonno e salsa spicy

GUNKAN HAMAKI 4 - 11 3,00
riso, ricciola tartare ricciola e salsa spicy

TRIS GUNKAN 4 - 7 - 11 9,00
Salmone, ricciola, tonno salsa spicy



BEVANDE

ACQUA NATURALE	3,00
ACQUA GASSATA	3,00
COCACOLA	3,00
COCACOLA ZERO	3,00
FANTA	3,00
SAKÉ FREDDO	8,00
BICCHIERE SAKE	2,00
BIRRA ASAHI 33cl	4,00
BIRRA SAPPORO 33cl	4,00
BIRRA KIRIN ICHIBAN 33cl	4,00
CALICE BOLLICINA	7,00
AMARI	3,00
GIN TONIC	10,00
CALICE VINO	7,00
WHISKEY SPECIALI	10,00
CAFFÈ	2,00
CAFFÈ DECA	2,00
COPERTO	3,00



Lista Allergeni

1 CEREALI

contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamute 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

solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

13 LUPINI

e prodotti a base di lupini

14 MOLLUSCHI

e prodotti a base di molluschi

*in mancanza di prodotto fresco si usa prodotto congelato



DESSERT

LEMON EXPERIENCE	3 - 5 - 6 - 8 *	10,00
frolla lenotre con crema al limone meringa all'italiana e sponge		
CHEESECAKE HEALTY	5 - 8 *	10,00
mandorle, crema al mango sciroppo d'agave ed anacardi		
TIRAMISU	3 - 5 - 6 - 8	10,00
base savoiardo con crema al mascarpone e gelee al caffe e cacao		
MOCHI	1 - 6 - 10 - 11 - 12	6,00
cialda di riso giapponese con gelato		

DESSERT

LEMON EXPERIENCE	3 - 5 - 6 - 8 *	10,00
frolla lenotre con crema al limone meringa all'italiana e sponge		
CHEESECAKE HEALTY	5 - 8 *	10,00
mandorle, crema al mango sciroppo d'agave ed anacardi		
TIRAMISU	3 - 5 - 6 - 8	10,00
base savoiardo con crema al mascarpone e gelee al caffè e cacao		
MOCHI	1 - 6 - 10 - 11 - 12	6,00
cialda di riso giapponese con gelato		