

# **NOBU**

MILANO

## **NOBU IN / OUT BOX**

MERLUZZO NERO\* AL MISO  
OSHITASHI  
GAMBERETTI\* TEMPURA CON SALSA PONZU  
INSALATA DI SASHIMI CON SALSA MATSUHISA  
VERDURE SALTATE ALL'AGLIO PICCANTE  
SUSHI E SUSHI ROLL  
ZUPPA DI MISO

Black Cod\* with Miso  
Oshitashi  
Rock Shrimp\* Tempura with Ponzu Sauce  
Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing  
Vegetable Spicy Garlic  
Sushi and Sushi Roll  
Miso Soup

Euro 33,00

## **SPECIAL IN / OUT BOX**

RAVIOLI DI POLPO E SPICY TOMATO  
QUINOA E SNOW CRABS JALAPENO  
FISH AND CHIPS CON MAYO WASABI  
INVOLTINO DI SALMONE E ALGHE  
RICCIOLA JALAPENO  
SOFT SHELL CRAB KARA-AGE  
SUSHI E SUSHI ROLL

Octopus Ravioli and Spicy Tomato  
Quinoa and Snow Crabs Jalapeno  
Fish and Chips with Mayo Wasabi  
Salmon Kelp Roll  
Yellowtail Jalapeno  
Soft Shell Crab Kara-Age  
Sushi and Sushi Roll

Euro 45,00

Il Tonno Rosso e' una specie a rischio - chiedi al tuo cameriere per un'alternativa  
Per allergie e/o intolleranze vi preghiamo di informare il vostro cameriere  
Bluefin Tuna is an environmentally threatened species - please ask your server for an alternative  
If you have any food allergies and/or intollerances please inform your waiter

**ANTIPASTI NOBU  
NOBU APPETIZERS**

CEVICHE DI ASTICE E QUINOA	20,00
Lobster Ceviche with Quinoa	
SASHIMI DI RICCIOLA CON JALAPENO	22,00
Yellowtail Sashimi with Jalapeno	
TIRADITO "NOBU STYLE"	15,00
White Fish with Rocoto and Yuzu	
TARTARE DI RICCIOLA CON CAVIALE	23,00
Yellowtail Tartare with Caviar	
TARTARE DI TONNO CON CAVIALE	23,00
Tuna Tartare with Caviar	
TONNO NEW STYLE	16,00
New Style Tuna Sashimi	

**INSALATE E ZUPPE  
SOUP & SALADS**

ALGHE*	10,00
Kelp Salad*	
ASTICE	30,00
Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing	
SASHIMI CON SALSA MATSUHISA	23,00
Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing	
INSALATA DI CARCIOFI CON DRY MISO E OLIO DI TARTUFO	14,00
Artichoke Salad with Dry Miso and Truffle Oil	
INSALATA DI SPINACI CON DRY MISO E OLIO DI TARTUFO	12,00
Spinach Salad with Dry Miso and Truffle Oil	
EDAMAME*	5,00
OSHINKO	6,00
MISO TOFU E CIPOLLA VERDE	3,00
Tofu and Scallion	
MISO WAKAME E VONGOLE	4,00
Clams and Wakame	
RISO	3,00
Steamed Rice	

**SPECIALITA' NOBU  
NOBU SPECIAL DISHES**

POLPA DI GRANCHIO* GRATINATA PICCANTE King Crab* with Creamy Spicy Sauce		29,00
POLPA DI GRANCHIO* TEMPURA CON SALSA AMAZU PONZU Snow Crab* Tempura with Amazu-Ponzu Sauce		29,00
GAMBERI* IN SALSA AGROPICCANTE Spicy Sour Shrimp*		21,00
MACCHERONCINI DI CALAMARO Squid Pasta with Light Garlic Sauce		22,00
ASTICE IN SALSA AL PEPE CON WASABI Lobster with Wasabi Pepper Sauce		36,00
CAPELANTE CON SALSA PICCANTE ALL'AGLIO Scallops with Spicy Garlic Sauce		25,00
MERLUZZO* NERO AL MISO Black Cod* with Miso		40,00
WAGYU BEEF ARGENTINA	Gr. 75	35,00
Wagyu Beef from Argentina	Gr. 100	50,00
WAGYU BEEF GIAPPONE	Gr. 75	60,00
Wagyu Beef from Japan	Gr. 100	85,00

**TEMPURA**

ROCKSHRIMP TEMPURA

SALSA PONZU Ponzu Sauce		23,00
SALSA PICCANTE Creamy Spicy Sauce		23,00
SALSA JALOPENO Jalopeno Sauce		23,00
TRE SALSE A PARTE All 3 Sauce on the side		24,00
SHOGIN (Selezione Vegetali) Mixed Vegetables		14,00
GAMBERI* Shrimp*		6,00
FUNGHI SHITAKE Shitake Mushroom		4,00
ZUCCHINE Courgette		4,00
ASPARAGI Asparagus		4,00
MELANZANE Eggplant		3,00
ZUCCA Pumpkin		3,00
AVOCADO		5,00
BROCCOLI		3,00

## SUSHI E SASHIMI

Prezzo al pezzo

Price per piece

### TUNA

AKAMI	5,00
TORO	7,00
O-TORO	9,00
GAMBERI DOLCI*	4,00
Sweet Shrimp*	
SGOMBRO	3,00
Mackerel	
IKURA - CAVIALE DI SALMONE	5,00
Salmon Eggs	
BRANZINO	4,00
Sea Bass	
ROMBO	4,00
Turbot	
GAMBERI*	3,00
Shrimp*	
CALAMARO	5,00
Squid/ Cuttelfish	
SALMONE AFFUMICATO	4,00
Smoked Salmon	
POLIPO	3,00
Octopus	
SALMONE SCOZZESE	3,00
Scottish Salmon	
POLPA DI GRANCHIO* REALE	9,00
King Crab*	
RICCIOLA DI MARE	6,00
Yellowtail	
DENTICE	4,00
Red Snapper	
OSTRICA	6,00
Oyster	
GAMBERO ROSSO SICILIA	6,00
Red Shrimp Sicily	
SCAMPI	9,00
Langoustine	
MASAGO* - CAVIALE DI PESCE VOLANTE	3,00
Smelrt Egg	
UNAGHI* - ANGUILLA DI FIUME	5,00
Fresh Water Eel	
UNI - RICCIO DI MARE	9,00
Sea Urchin	
TAMAGO	3,00

## SUSHI ROLLS

	CONO	TAGLIATO
	Hand Roll	Cut Roll
ASPARAGI E TONNO	7,00	10,00
Asparagus and Tuna		
SALMONE SCOZZESE	6,00	7,00
Scottish Salmon		
TONNO	7,00	8,00
Tuna		
RICCIOLA E CIPOLLA VERDE	7,00	9,00
Yellowtail & Scallion		
SALMONE SCOZZESE PICCANTE	7,00	8,00
Spicy Scottish Salmon		
TONNO PICCANTE	8,00	9,00
Spicy Tuna		
RICCIOLA PICCANTE	9,00	10,00
Spicy Yellowtail		
SALMONE CROCCANTE	6,00	7,00
Salmon Skin		
NEGI TORO	9,00	10,00
Fatty Tuna and Scallion		
ANGUILLA* E CETRIOLO	7,00	8,00
Eel* & Cucumber		
CAPELANTE E MASAGO INSIDE OUT	11,00	12,00
Scallop and Smelt Eggs inside out		
CALIFORNIA* INSIDE OUT	13,00	16,00
Crab, Cucumber and Avocado inside out		
SALMONE E AVOCADO INSIDE OUT	9,00	10,00
Salmon and Avocado inside out		
CALIGAMBERO INSIDE OUT		12,00
Shrimp, Cucumber and Avocado inside out		
GAMBERI*TEMPURA INSIDE OUT	9,00	10,00
Shrimp* Tempura inside out		
SPECIALITA' DELLA CASA*		15,00
House Special*		
GRANCHIO MORBIDO*		16,00
Soft Shell Crab*		
KAMPIO (ZUCCA GIAPPONESE)	4,00	5,00
Japanese Pumpkin		
OSHINKO	4,00	5,00
VEGETARIANO	5,00	6,00
Vegetable		

Coperto 5,00 / Cover Charge 5,00

I prezzi indicati sono intesi in Euro e comprensivi di IVA / The prices are in Euro and are inclusive of taxes

\*A seconda della stagione il prodotto potrebbe essere surgelato / \*Product may be frozen depending on seasonal availability

Il pesce fresco viene sottoposto a profilassi di abbattimento come da ordinanza del Ministero della Sanità