

ARMANI / NOBU

ANTIPASTI NOBU NOBU APPETIZERS

CEVICHE MISTA

Mixed Ceviche

CEVICHE DI ASTICE E QUINOA

Lobster Ceviche with Quinoa

SASHIMI DI RICCIOLA CON JALAPENO

Yellowtail Sashimi with Jalapeno

GAMBERI MATSUHISA CON CAVIALE OSETRA (2 PZ)

Shrimps with Golden Osetra Caviar and Yuzu (2 pc)

OSTRICHE 5 SALSE (5 PZ)

Oysters with 5 Sauces (5 pc)

TONNO TATAKI CON PONZU

Tuna Tataki with Ponzu Sauce

SALMONE TATAKI CON KARASHI SU-MISO

Salmon Tataki with Karashi Su-Miso

HAMACHI KAMA SHIOYAKI

Grilled Yellowtail Collar

SHIROMI USUZUKURY (PESCE BIANCO)

White Fish with Ponzu Sauce

TIRADITO "NOBU STYLE"

White Fish with Rocoto and Yuzu

MAIALE IBERICO CROCCANTE CON SPICY MISO

Crispy Pork Belly with Spicy Miso

TARTARE WITH CAVIAR

RICCIOLA

Yellowtail

SALMONE

Salmon

TONNO

Tuna

NEW STYLE SASHIMI

SALMONE

Salmon

PESCE BIANCO

White Fish

TONNO

Tuna

GAMBERETTI DOLCI

Sweet Shrimp

CAPELANTE

Scallops

MANZO

Beef

NEW STYLE SASHIMI DRY MISO

SALMONE

Salmon

PESCE BIANCO

White Fish

TONNO

Tuna

GAMBERETTI DOLCI

Sweet Shrimp

CAPELANTE

Scallops

MANZO

Beef

**SPIEDINI ANTICUCHO PERUVIAN STYLE
SKEWERS ANTICUCHO PERUVIAN STYLE**

2 Pezzi per ordine
2 Pieces per order

SALMONE
Salmon
CAPESANTE
Scallops
GAMBERI
Shrimp
MANZO
Beef
POLLO
Chicken

ASPARAGI
Asparagus
SHITAKE

KUSHIYAKI

2 Pezzi per ordine
2 Pieces per order

SALMONE
Salmon
CAPESANTE
Scallops
GAMBERI
Shrimp
MANZO
Beef
POLLO
Chicken

ASPARAGI
Asparagus
SHITAKE

ROCKSHRIMP TEMPURA

SALSA PONZU
Ponzu Sauce
SALSA PICCANTE
Creamy Spicy Sauce

SALSA JALOPENO
Jalopeno Sauce
TRE SALSE A PARTE
All 3 Sauce on the side

TACOS

Prezzo al pezzo / Ordine minimo 2pz
Price per piece / Minimum order 2pcs

TONNO
Tuna
SALMONE
Salmon

ASTICE
Lobster
WAGYU
Wagyu Beef

**ZUPPE E RISO
SOUP & RICE**

BRODO DI FUNGHI
Broth with Mushroom
BRODO PICCANTE CON FRUTTI DI MARE
Broth with Spicy Seafood
RISO
Steamed Rice
MISO TOFU E CIPOLLA VERDE
Tofu and Scallion
MISO WAKAME E VONGOLE
Clams and Wakame
MISO WAKAME E TOFU
Wakame and Tofu

INSALATE SALADS

VERDE CON SALSA MATSUHISA
Field Greens Salad with Matsuhisa Dressing

ALGHE
Kelp Salad

ASTICE
Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing

SASHIMI CON SALSA MATSUHISA
Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing

SALMONE CROCCANTE
Salmon Skin Salad

INSALATA CALDA DI FUNGHI
Warm Mushroom Salad

SPINACI E PESCE BIANCO
Spinach Salad with White Fish

INSALATA DI FUNGHI SHITAKE
Shitake Mushroom Salad

INSALATA DI CARCIOFI CON SALSA DRY MISO E OLIO DI TARTUFO
Artichoke Salad with Dry Miso Sauce and Truffle Oil

INSALATA DI SPINACI CON SALSA DRY MISO E OLIO DI TARTUFO
Spinach Salad with Dry Miso Sauce and Truffle Oil

OSHITASHI (SPINACI)
(Spinach)

OSHINKO

EDAMAME

SPECIALITA' NOBU NOBU SPECIAL DISHES

NASU MISO
Eggplant with Miso Sauce

ASPARAGI CON CAVIALE DI SALMONE
Asparagus with Egg Sauce and Salmon Roe

POLPA DI GRANCHIO GRATINATA PICCANTE
King Crab with Creamy Spicy Sauce

GRANCHIO MORBIDO KARA-AGE CON SALSA PONZU
Kara-Age Soft Shell Crab with Ponzu Sauce

POLPA DI GRANCHIO TEMPURA CON SALSA AMAZU PONZU
Snow Crab Tempura with Amazu-Ponzu Sauce

TONNO PICCANTE CON RISO CROCCANTE
Spicy Tuna with Crispy Rice

GAMBERONI IN SALSA AGROPICCANTE
Spicy Sour Shrimp

MACCHERONCINI DI CALAMARO
Squid Pasta with Light Garlic Sauce

ASTICE E GAMBERI CON SALSA PICCANTE AL LIMONE
Shrimp and Lobster with Spicy Lemon Dressing

ASTICE IN SALSA AL PEPE CON WASABI
Lobster with Wasabi Pepper Sauce

MERLUZZO NERO AL MISO
Black Cod with Miso

MERLUZZO NERO AL MISO MEZZA PORZIONE
Black Cod with Miso half portion

MERLUZZO NERO AL MISO NEW YORK STYLE
Black Cod with Miso New York Style

WAGYU BEEF

WAGYU BEEF ARGENTINA	Gr. 75
Wagyu Beef from Argentina	Gr. 100
	Gr. 150

KUROGHE WAGYU BEEF

WAGYU BEEF GIAPPONE	Gr. 75
Wagyu Beef from Japan	Gr. 100

"TOBAN" YAKI

FRUTTI DI MARE	MANZO
Seafood	Beef
FUNGHI	WAGYU CHUCK TAIL
Mushroom	Gr.100

PIATTI PRINCIPALI NOBU MAIN DISHES

Servito con Zuppa di Miso e Riso
Served with Miso Soup and Rice

SELEZIONE DI SUSHI
Sushi Dinner
SELEZIONE DI SASHIMI
Sashimi Dinner
SELEZIONE DI SUSHI E SASHIMI
Sushi and Sashimi Dinner
SALMONE SCOZZESE CON SALSA TERIYAKI
Scottish Salmon with Teriyaki Sauce
SALMONE SCOZZESE CON SALSA DI RISO INTEGRALE
Scottish Salmon with Brown Rice Sauce
BRANZINO CILENO CON SALSA DI RISO INTEGRALE
Chilean Seabass with Brown Rice Sauce
CAPESANTE IN SALSA AL PEPE CON WASABI
Scallops with Wasabi Pepper Sauce
POLLO IN SALSA TERIYAKI
Chicken with Teriyaki Sauce
FILETTO DI MANZO IN SALSA TERIYAKI
Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce
COSTATA DI MANZO CON SALSA PERUVIANA ANTI-CUCHO
Beef Rib-eye Steak with Anti-Cucho Peruvian Style Sauce

TEMPURA

2 Pezzi per ordine
2 Pieces per order

ASPARAGI

Asparagus

PEPERONI

Bell Pepper

CAROTE

Carrot

MELANZANE

Eggplant

CALAMARI

Squid

GAMBERI

Shrimp

PATATE DOLCI

Sweet Potatoes

CAPELANTE

Scallops

FAGIOLINI

Green Beans

PISELLI DOLCI

Sugar Snap Peas

ZUCCA

Pumpkin

CIPOLLA

Onion

ZUCCHINE

Courgette

PESCE BIANCO

White Fish

SHOGIN (Selezione Vegetali)

Mixed Vegetables

TOFU

BROCCOLI

FUNGI ENOKI

Enoki Mushroom

FUNGI SHITAKE

Shitake Mushroom

AVOCADO

PESCE BIANCO SHISO

White Fish Shiso

SUSHI E SASHIMI

Prezzo al pezzo
Price per piece

TONNO

AKAMI

TORO

O-TORO

GAMBERI DOLCI

Sweet Shrimp

SGOMBRO

Mackerel

IKURA - CAVIALE DI SALMONE

Salmon Eggs

BRANZINO

Sea Bass

ROMBO

Turbot

GAMBERI

Shrimp

CALAMARO

Squid

SALMONE AFFUMICATO

Smoked Salmon

POLIPO

Octopus

SALMONE SCOZZESE

Scottish Salmon

POLPA DI GRANCHIO REALE

King Crab

RICCIOLA DI MARE

Yellowtail

DENTICE

Red Snapper

OSTRICA

Oyster

GAMBERO ROSSO SICILIA

Red Shrimp Sicily

SCAMPI SICILIA

Langoustine Sicily

MASAGO - CAVIALE DI PESCE VOLANTE

UNAGHI - ANGUILLA DI FIUME

UNI - RICCIO DI MARE

Sea Urchin

TAMAGO

ABURI SUSHI SEARED SUSHI

Prezzo al pezzo
Price per piece

SALMONE

Salmon

TONNO

Tuna

TORO

BRANZINO

Sea Bass

RICCIOLA

Yellowtail

SUSHI ROLLS

CONO
Hand Roll

TAGLIATO
Cut Roll

ASPARAGI E TONNO

Asparagus and Tuna

SALMONE SCOZZESE

Scottish Salmon

TONNO

Tuna

RICCIOLA E CIPOLLA VERDE

Yellowtail & Scallion

SALMONE SCOZZESE PICCANTE

Spicy Scottish Salmon

TONNO PICCANTE

Spicy Tuna

RICCIOLA PICCANTE

Spicy Yellowtail

SALMONE CROCCANTE

Salmon Skin

NEGI TORO

Fatty Tuna and Scallion

ANGUILLA E CETRIOLO

Eel & Cucumber

CAPELANTE E MASAGO INSIDE OUT

Scallop and Smelt Eggs inside out

CALIFORNIA* INSIDE OUT

Crab, Cucumber and Avocado inside out

SALMONE E AVOCADO INSIDE OUT

Salmon and Avocado inside out

CALIGAMBERO INSIDE OUT

Shrimp, Cucumber and Avocado inside out

GAMBERI TEMPURA INSIDE OUT

Shrimp Tempura inside out

SPECIALITA' DELLA CASA

House Special

GRANCHIO MORBIDO

Soft Shell Crab

KAMPIO (ZUCCA GIAPPONESE)

Japanese Pumpkin

OSHINKO

UME SHISO

KAPPA (CETRIOLO)

Cucumber

AVOCADO

VEGETARIANO

Vegetable

DESSERT

TOBAN DI FRUTTI DI BOSCO, CRUMBLE DI ZENZERO,
SALSA DI FRAGOLA E GELATO ALLA VANIGLIA
Wild Berry Toban with Ginger Crumble, Strawberry Sauce and Vanilla Ice Cream

ARMANI ICE CREAM - AFFOGATO AL CAFFE' D'ORZO CON KAHLUA
Ice Cream with Barley Coffee and Kahlua

SCATOLA GIAPPONESE BENTO:
FONDENTE AL CIOCCOLATO CON GELATO AL TE' VERDE
Chocolate Bento Box with Green Tea Ice-Cream
TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI
Preparation Time: 10 minute

CIOCCOLATO SATANDAGI CON GELATO AL PISTACCHIO
Warm Chocolate Satandagi With Pistachio Ice Cream

GELO DI MANGO CON MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO
Mango Soft Gelee with White Chocolate Mousse

SCELTA DI GELATI E SORBETTI
Assorted Ice-Creams and Sorbets

SELEZIONE DI FRUTTA ESOTICA CON SORBETTO
Exotic Fruit Selection with Sorbet

SELEZIONE DI CIOCCOLATINI ARMANI (9 PZ.)
Armani Chocolate Selection

MOCHI (1 PZ.)
AL TE VERDE, CIOCCOLATO E COCCO, VANIGLIA
Mochi (1 PZ.)
Green Tea, Chocolate and Coconut, Vanilla