

SUSHI ROLLS

	CONO Hand Roll	TAGLIATO Cut Roll
SALMONE CROCCANTE Salmon Skin	7,00	9,00
NEGI TORO Fatty Tuna and Scallion	10,00	12,00
ANGUILLA E CETRIOLO Eel & Cucumber	9,00	11,00
CAPELANTE E MASAGO INSIDE OUT Scallop and Smelt Eggs inside out	12,00	15,00
CALIFORNIA* INSIDE OUT Crab, Cucumber and Avocado inside out	14,00	17,00
SALMONE E AVOCADO INSIDE OUT Salmon and Avocado inside out	10,00	13,00
CALIGAMBERO INSIDE OUT Shrimp, Cucumber and Avocado inside out		15,00
GAMBERI TEMPURA INSIDE OUT Shrimp Tempura inside out	11,00	13,00
SPECIALITA' DELLA CASA House Special		17,00
GRANCHIO MORBIDO* Soft Shell Crab*		17,00
KAMPPIO (ZUCCA GIAPPONESE) Japanese Pumpkin	5,00	6,00
OSHINKO	5,00	6,00
UME SHISO	5,00	6,00
KAPPA (CETRIOLO) Cucumber	5,00	6,00
AVOCADO	5,00	6,00

SUSHI E SASHIMI

Prezzo al pezzo
Price per piece

TUNA		RICCIOLA DI MARE Yellowtail
AKAMI	6,00	DENTICE Red Snapper
TORO	8,00	OSTRICA Oyster
O-TORO	10,00	GAMBERO ROSSO SICILIA Red Shrimp Sicily
GAMBERI DOLCI* Sweet Shrimp*	5,00	SCAMPI Langoustine
SGOMBRO Mackerel	4,00	MASAGO* Smelt Egg
IKURA - CAVIALE DI SALMONE Salmon Eggs	6,00	UNAGHI - ANGUILLA DI FIUME Fresh Water Eel
BRANZINO Sea Bass	5,00	UNI - RICCIO DI MARE Sea Urchin
GAMBERI Shrimp	7,00	CAPELANTE Scallop
CALAMARO Squid/ Cuttelfish	6,00	SALMONE SCOZZESE Scottish Salmon
SALMONE AFFUMICATO Smoked Salmon	5,00	POLPA DI GRANCHIO* REALE King Crab*
POLPO Octopus	4,00	TAMAGO
WASABI FRESCO Fresh Wasabi	6,00	

OMAKASE*

DEGUSTA L' ESSENZA DELLA CUCINA DI NOBU
CON IL MENU "OMAKASE" DA SETTE PORTATE

Experience the essence of Chef Nobu's Cuisine
with the multi-course Omakase Menu

Euro 100,00

Minimum order 2 pax Available until 13.30

OMAKASE

DEGUSTA L' ESSENZA DELLA CUCINA DI NOBU MILANO
CON IL MENU "OMAKASE" DA SEI PORTATE

Experience the essence of Chef of Nobu Milan
with the multi-course Omakase Menu

CICALE E DRY MISO NEW STYLE
New Style Squills Sashimi with Dry Miso

O-TORO ABURI ZUKE E SALSA KOKURIMU
O-Toro Aburi Zuke with Kokurimu Sauce

CEVICHE DI PESCE BIANCO CON SFERE DI MANGO E LECHE DE TIGRE
White Fish Ceviche with Mango Sphere and Leche de Tigre

RAVIOLI DI WAGYU E CIPOLLA CARAMELLATA, SALSA NASHI PEAR E BURRO TARTUFATO
Ravioli stuffed with Wagyu Beef and Caramelized Onion, Nashi Pear Sauce and Truffled Butter

SELEZIONE SUSHI
Sushi Selection

BARRETTA AL COCCO, FINANCIER ALLA NOCCIOLA E GELATINA AI FRUTTI ESOTICI
Coconut Bar, Hazelnut Financier and Exotic Fruit Jelly

Euro 85,00

Minimum order 2 pax Available until 13.30

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 Lobster Ceviche with Quinoa	25,00
CEVICHE DI MAZANCOLLE E QUINOA Mazancolle Shrimp Ceviche with Quinoa	20,00
SASHIMI DI RICCIOLA CON JALAPEÑO Yellowtail Sashimi with Jalapeño	26,00
TIRADITO "NOBU STYLE" White Fish with Rocoto and Yuzu	20,00
TONNO NEW STYLE New Style Tuna Sashimi	25,00
GAMBERO ROSSO E KING CRAB, SALSA MANGO SESAMO Red Shrimp and King Crab with Mango Sesame Sauce	35,00
CICALE E DRY MISO NEW STYLE New Style Squills Sashimi with Dry Miso	30,00
CEVICHE DI PESCE BIANCO CON SFERE DI MANGO E LECHE DE TIGRE White Fish Ceviche with Mango Sphere and Leche de Tigre	22,00
KING CRAB AVOCADO ROLL CON MAIONESE AL TAMARILLO E CHIPS DI TARO King Crab Avocado Roll with Tamarillo Mayonnaise and Taro Chips	35,00
O-TORO ABURI ZUCHE E SALSA KOKURIMU O-Toro Aburi Zuke with Kokurimu Sauce	35,00
TARTARE DI MANZO, PROTEINE ALLA SOIA, ASPARAGI, EGG SAUCE Beef Tartare, Soy Protein, Asparagus, Egg Sauce	25,00
SCAMPO DI MAZARA ABURASHIMO, SPUMA DI SOIA E YUZU Aburashimo Mazara Langostine with Soya and Yuzu Foam	40,00
DENTICE SHIMOFURI ABURI, DRESSING AL CAPPERO E OLIVE DI NOCELLARA Red Snapper Shimofuri, Capers Dressing and Nocellara Olives	35,00
WAGYU BEEF GIAPPONE NEW STYLE New Style Wagyu Beef from Japan	50,00

**INSALATE E ZUPPE
SOUP & SALADS**

ALGHE* Kelp Salad*	10,00
MISTICANZA CON ASTICE, FUNGHI SHITAKE E SPICY LEMON Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing	50,00
SASHIMI CON SALSA MATSUHISA Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing	28,00
INSALATA DI CARCIOFI CON DRY MISO E OLIO DI TARTUFO Artichoke Salad with Dry Miso and Truffle Oil	16,00
INSALATA DI SPINACI CON DRY MISO E OLIO DI TARTUFO Spinach Salad with Dry Miso and Truffle Oil	14,00
EDAMAME*	5,00
OSHINKO	6,00
MISO TOFU E CIPOLLA VERDE Tofu and Scallion	3,00
MISO WAKAME E VONGOLE Clams and Wakame	4,00
RISO Steamed Rice	3,00

**SPECIALITA' NOBU
NOBU SPECIAL DISHES**

SELEZIONE DI SUSHI Assorted Sushi	35,00
SELEZIONE DI SASHIMI Assorted Sashimi	35,00
RAVIOLI DI WAGYU E CIPOLLA CARAMELLATA, SALSA NASHI PEAR E BURRO TARTUFATO Ravioli stuffed with Wagyu Beef and Caramelized Onion, Nashi Pear Sauce and Truffled Butter	25,00
GAMBERI IN SALSA AGROPICCANTE Spicy Sour Shrimp	28,00
GAMBERI CON SALSA PICCANTE ALL'AGLIO Shrimp with Spicy Garlic Sauce	28,00
MACCHERONCINI DI CALAMARO Squid Pasta with Light Garlic Sauce	25,00
ASTICE IN SALSA AL PEPE CON WASABI Lobster with Wasabi Pepper Sauce	50,00
CAPELANTE CON SALSA PICCANTE ALL'AGLIO Scallops with Spicy Garlic Sauce	26,00
MERLUZZO* NERO AL MISO Black Cod* with Miso	45,00
PESCE BANDIERA, IRIZACHE, COLATURA DI ALICI E SHIRAITA KOMBU Beltfish, Irizache, Anchovy Essence and Shiraita Kombu	30,00
BRANZINO CILENO, PURÈ DI AJI AMARILLO, YUBA E GRANITA DI JALAPEÑO Chilean Sea Bass, Aji Amarillo Puree, Yuba and Jalapeño Water Ice	38,00
RAVIOLI DI MAIALINO E SHITAKE AL VAPORE, SOIA E OLIO AL NEGI Pork Ravioli with Steamed Shitake, Soy and Negi Oil	25,00
WAGYU BEEF ARGENTINA Wagyu Beef from Argentina	Gr. 100 50,00
WAGYU BEEF GIAPPONE Wagyu Beef from Japan	Gr. 100 85,00

TEMPURA

2 Pezzi per ordine
2 Pieces per order

ROCK SHRIMP TEMPURA

SALSA PONZU Ponzu Sauce	25,00	ZUCCA Pumpkin	3,00
SALSA PICCANTE Creamy Spicy Sauce	25,00	ZUCCHINE Courgette	4,00
SALSA JALAPENO Jalapeno Sauce	25,00	SHOGIN (Vegetali) Mixed Vegetables	16,00
TRE SALSE A PARTE All 3 Sauces on the side	27,00	ASPARAGI Asparagus	4,00
FIORI DI ZUCCA E ALICI IN TEMPURA CON SALSA TABBOULEH Zucchini Flowers Tempura and Anchovies with Tabbouleh Sauce	18,00	FUNGHI SHITAKE Shitake Mushroom	4,00
POLPA DI GRANCHIO* TEMPURA CON SALSA AMAZU PONZU Snow Crab* Tempura with Amazu-Ponzu Sauce	36,00	AVOCADO	5,00
BROCCOLI SHISO	14,00	GAMBERI Shrimp	6,00
		MELANZANE Eggplant	3,00

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