

**SUSHI ROLLS**

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

**SUSHI E SASHIMI**

Prezzo al pezzo  
Price per piece

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

**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

SPUMA E CRUMBLE DI COCCO CON COMPOSTA DI ANANAS E CIALDA AGLI AGRUMI  
Foam and Coconut Crumble, Pineapple Compote and Citrus Fruits Waffle

Euro 85,00

Minimum order 2 pax Available until 13.30

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

**INSALATE E ZUPPE  
SOUP & SALADS**

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

**SPECIALITA' NOBU  
NOBU SPECIAL DISHES**

|   |                  |
|---|------------------|
| SELEZIONE DI SUSHI<br>Assorted Sushi  | 35,00            |
| SELEZIONE DI SASHIMI<br>Assorted Sashimi  | 35,00            |
| RAVIOLI DI WAGYU E CIPOLLA CARAMELLATA, SALSA NASHI PEAR E BURRO TARTUFATO<br>Ravioli stuffed with Wagyu Beef and Caramelized Onion, Nashi Pear Sauce and Truffled Butter | 25,00            |
| GAMBERI IN SALSA AGROPICCANTE<br>Spicy Sour Shrimp  | 28,00            |
| GAMBERI CON SALSA PICCANTE ALL'AGLIO<br>Shrimp with Spicy Garlic Sauce  | 28,00            |
| MACCHERONCINI DI CALAMARO<br>Squid Pasta with Light Garlic Sauce  | 25,00            |
| ASTICE IN SALSA AL PEPE CON WASABI<br>Lobster with Wasabi Pepper Sauce  | 50,00            |
| CAPELANTE CON SALSA PICCANTE ALL'AGLIO<br>Scallops with Spicy Garlic Sauce  | 26,00            |
| MERLUZZO* NERO AL MISO<br>Black Cod* with Miso  | 45,00            |
| GALLINELLA DI MARE SHIOKOJI, ZENZERO E CAVIALE ASETRA<br>Shiokoji Tub Gurnard, Ginger and Asetra Caviar   | 30,00            |
| BRANZINO CILENO, PURÈ DI AJI AMARILLO, YUBA E GRANITA DI JALAPEÑO<br>Chilean Sea Bass, Aji Amarillo Puree, Yuba and Jalapeño Water Ice                                    | 38,00            |
| RAVIOLO, SCAMPO E MAIALINO AL VAPORE, SOIA E OLIO AL NEGI<br>Raviolo, Steamed Langoustine and Pork, Soy and Negi Oil  | 30,00            |
| WAGYU BEEF ARGENTINA<br>Wagyu Beef from Argentina   | Gr. 100<br>50,00 |
| WAGYU BEEF GIAPPONE<br>Wagyu Beef from Japan  | Gr. 100<br>85,00 |

**TEMPURA**

2 Pezzi per ordine  
2 Pieces per order

**ROCK SHRIMP TEMPURA**

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