



NOBU MILAN BAR DINNER MENU

ANTIPASTI NOBU NOBU APPETIZERS

Ceviche Di Astice E Quinoa	25
<i>Lobster Ceviche with Quinoa</i>	
Ceviche Di Gamberi E Quinoa	20
<i>Shrimp Ceviche with Quinoa</i>	
Sashimi Di Ricciola Con Jalapeño	26
<i>Yellowtail Sashimi with Jalapeño</i>	
Ostriche 5 Salse (5 pezzi)	36
<i>Oysters with 5 Sauces (5 pieces)</i>	
Salmone Tataki Con Karashi Su-Miso	18
<i>Salmon Tataki with Karashi Su-Miso</i>	
Tiradito "Nobu Style"	20
<i>Whitefish with Rocoto and Yuzu</i>	
Maiale Iberico Croccante Con Spicy Miso	16
<i>Crispy Pork Belly with Spicy Miso</i>	
Tofu Bun, Hamburger Di Wagyu E Maionese Al Tartufo	22
<i>Tofu Bun, Wagyu Hamburger and Truffle Mayonnaise</i>	
Tonno Piccante Con Riso Croccant	25
<i>Crispy Rice with Spicy Tuna</i>	
Salmone Piccante con Riso Croccant	22
<i>Crispy Rice and Spicy Salmon</i>	
Sashimi Di Ricciola Con Dry Miso E Yuzu Oil	26
<i>Yellowtail Sashimi with Dry Miso and Yuzu Oil</i>	

TARTARE WITH CAVIAR

Ricciola	25	Tonno	25
<i>Yellowtail</i>		<i>Tuna</i>	
Salmone	25	Toro	35
<i>Salmon</i>			

NEW STYLE SASHIMI

Salmone	18	Gamberetti Dolci	15
<i>Salmon</i>		<i>Sweet Shrimp</i>	
Pesce Bianco	20	Tonno	25
<i>Whitefish</i>	<i>Tuna</i>		

TACOS

2 pezzi per ordine - 2 pieces per order

Tonno	4	Gamberi	4
<i>Tuna</i>		<i>Shrimp</i>	
Salmon	3	Wagyu	6
<i>Salmon</i>		<i>Wagyu Beef</i>	



INSALATE E ZUPPE SOUPS AND SALADS

Verde Con Salsa Matsuhisa	8
<i>Field Greens Salad with Matsuhisa Dressing</i>	
Alghe*	10
<i>Kelp Salad*</i>	
Astice	50
<i>Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing</i>	
Sashimi Con Salsa Matsuhisa	28
<i>Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing</i>	
Insalata Di Carciofi Con Dry Miso E Olio Di Tartufo	16
<i>Artichoke Salad with Dry Miso and Truffle Oil</i>	
Insalata Di Spinaci Con Dry Miso E Olio Di Tartufo	14
<i>Spinach Salad with Dry Miso and Truffle Oil</i>	
Edamame*	5
Brodo Di Funghi	6
<i>Broth with Mushroom</i>	
Miso Wakame E Vongole	4
<i>Clams and Wakame</i>	
Miso Tofu E Cipolla Verde	3
<i>Tofu and Scallion</i>	
Riso	3
<i>Steamed Rice</i>	

TEMPURA

2 PEZZI PER ORDINE - 2 PIECES PER ORDER

Rock Shrimp Tempura			
Salsa Ponzu	25	Zuzza	3
<i>Ponzu Sauce</i>		<i>Pumpkin</i>	
Salsa Piccante	25	Zucchine	4
<i>Creamy Spicy Sauce</i>		<i>Courgette</i>	
Salsa Jalapeno	25	Shogin (Vegetali)	16
<i>Jalapeno Sauce</i>		<i>Mixed Vegetables</i>	
Tre Salsa A Parte	27	Asparagi	4
<i>All 3 Sauces on the side</i>		<i>Asparagus</i>	
Fish and Chips	18	Funghi Shitake	4
<i>Fish and Chips</i>		<i>Shitake Mushroom</i>	
Gamberi	6	Avocado	5
<i>Shrimp</i>		<i>Avocado</i>	

SPIEDINI ANTICUCHO PERUVIAN STYLE SKEWERS ANTICUCHO PERUVIAN STYLE

2 PEZZI PER ORDINE - 2 PIECES PER ORDER

Salmone	14	Manzo	14
<i>Salmon</i>		<i>Beef</i>	
Capesante	15	Asparagi	8
<i>Scallops</i>		<i>Asparagus</i>	
Gamberi*	15	Shitake	8
<i>Shrimp*</i>			
Pollo	27		
<i>Chicken</i>			



SPECIALITA' NOBU NOBU SPECIAL DISHES

Selezione Di Sushi	35
<i>Sushi Dinner</i>	
Selezione Di Sashimi	35
<i>Sashimi Dinner</i>	
Merluzzo* Nero Al Miso	45
<i>Black Cod* with Miso</i>	
Merluzzo* Nero Al Miso Mezza Pozione	23
<i>Black Cod* with Miso half portion</i>	
Merluzzo* Nero Al Miso New York Style	20
<i>Black Cod* with Miso New York Style</i>	
Branzino Cileno Con Salsa Di Riso Intergale	38
<i>Chilean Seabass with Brown Rice Sauce</i>	
Astice In Salsa Al Pepe Con Wasabi	50
<i>Lobster with Wasabi Pepper Sauce</i>	
Pollo In Salsa Teriyaki	18
<i>Chicken with Teriyaki Sauce</i>	
Filetto Di Scottona Piemontese In Salsa Teriyaki	35
<i>Piedmont Scottona Tenderloin with Teriyaki Sauce</i>	
Salmone Scozzese Con Salsa Teriyaki	24
<i>Scottish Salmon with Teriyaki Sauce</i>	
Ravioli Di Wagyu E Cipolla Caramellata, Salsa Nashi Pear E Burro Tartufato	25
<i>Ravioli stuffed with Wagyu Beef and Caramelized Onion, Nashi Pear Sauce and Truffled Butter</i>	

SUSHI E SASHIMI

Prezzo al pezzo - Price per piece

Tuna			
Akami	6	Ricciola Di Mare	7
Toro	8	<i>Yellowtail</i>	
O-Toro	10		
		Dentice	5
		<i>Red Snapper</i>	
Gamberi Dolci*	5	Ostrica	7
<i>Sweet Shrimp*</i>		<i>Oyster</i>	
Sgombro	4	Gambero Rosso Sicilia	7
<i>Mackerel</i>		<i>Red Shrimp Sicily</i>	
Ikura – Caviale Di Salmone	6	Scampi	10
<i>Salmon Eggs</i>		<i>Langoustine</i>	
Branzino	5	Masago* -Caviale Di Pesce Volante	4
<i>Sea Bas</i>		<i>Smelt Egg</i>	
Gamberi	7	Unaghi- Anguilla Di Fume	4
<i>Shrimp</i>		<i>Fresh Water Eel</i>	
Calamaro	6	Uni – Riccio Di Mare	10
<i>Squid/ Cuttelfish</i>		<i>Sea Urchin</i>	
Salmone Affumicato	5	Capesante	7
<i>Smoked Salmon</i>		<i>Scallop</i>	
Polpo	4	Salmone Scozzese	5
<i>Octopus</i>		<i>Scottish Salmon</i>	
		Polpa Di Granchio* Reale	10
		<i>Shitake Mushroom</i>	
Wasabi Fresco	6	Tamago	4
<i>Fresh Wasabi</i>			



SUSHI ROLLS

Asparagi E Tonno <i>Asparagus and Tuna</i>	Cono 8 <i>Hand Roll 8</i>	Tagliato 11 <i>Cut Roll 11</i>
Salmone Scozzese <i>Scottish Salmon</i>	Cono 7 <i>Hand Roll 7</i>	Tagliato 10 <i>Cut Roll 10</i>
Tonno <i>Tuna</i>	Cono 8 <i>Hand Roll 8</i>	Tagliato 11 <i>Cut Roll 11</i>
Ricciola E Cipolla Verde <i>Yellowtail and Scallion</i>	Cono 9 <i>Hand Roll 9</i>	Tagliato 11 <i>Cut Roll 11</i>
Salmone Scozzese Piccante <i>Spicy Scottish Salmon</i>	Cono 8 <i>Hand Roll 8</i>	Tagliato 10 <i>Cut Roll 10</i>
Tonno Piccante <i>Spicy Tuna</i>	Cono 9 <i>Hand Roll 9</i>	Tagliato 11 <i>Cut Roll 11</i>
Ricciola Piccante <i>Spicy Yellowtail</i>	Cono 10 <i>Hand Roll 10</i>	Tagliato 11 <i>Cut Roll 11</i>
Salmone Croccante <i>Salmon Skin</i>	Cono 7 <i>Hand Roll 7</i>	Tagliato 9 <i>Cut Roll 9</i>
Negi Toro <i>Fatty Tuna and Scallion</i>	Cono 10 <i>Hand Roll 10</i>	Tagliato 12 <i>Cut Roll 12</i>
Anguilla E Cetriolo <i>Eel and Cucumber</i>	Cono 9 <i>Hand Roll 9</i>	Tagliato 11 <i>Cut Roll 11</i>
Capesante E Masago Inside Out <i>Scallop and Smelt Eggs Inside Out</i>	Cono 12 <i>Hand Roll 12</i>	Tagliato 15 <i>Cut Roll 15</i>
California Inside Out <i>Crab, Cucumber and Avocado Inside Out</i>	Cono 14 <i>Hand Roll 14</i>	Tagliato 17 <i>Cut Roll 17</i>
Salmone E Avocado Inside Out <i>Salmon and Avocado inside out</i>	Cono 10 <i>Hand Roll 10</i>	Tagliato 13 <i>Cut Roll 13</i>
Caligambero Inside Out <i>Shrimp, Cucumber and Avocado Inside Out</i>		Tagliato 15 <i>Cut Roll 15</i>
Camberi Inside Out <i>Shrimp Tempura Inside Out</i>	Cono 11 <i>Hand Roll 11</i>	Tagliato 13 <i>Cut Roll 13</i>
Specialita' Della Casa <i>House Special</i>		Tagliato 17 <i>Cut Roll 17</i>
Granchio Morbido* <i>Soft Shell Crab*</i>		Tagliato 17 <i>Cut Roll 17</i>
Kampio (Zucca Giapponese) <i>Japanese Pumpkin</i>	Cono 5 <i>Hand Roll 5</i>	Tagliato 6 <i>Cut Roll 6</i>
Oshinko	Cono 5 <i>Hand Roll 5</i>	Tagliato 6 <i>Cut Roll 6</i>
Ume Shiso	Cono 5 <i>Hand Roll 5</i>	Tagliato 6 <i>Cut Roll 6</i>
Kappa (Cetriolo) <i>Cucumber</i>	Cono 5 <i>Hand Roll 5</i>	Tagliato 6 <i>Cut Roll 6</i>
Avocado	Cono 5 <i>Hand Roll 5</i>	Tagliato 6 <i>Cut Roll 6</i>
Vegetariano <i>Vegetable</i>	Cono 5 <i>Hand Roll 5</i>	Tagliato 7 <i>Cut Roll 7</i>

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 Sanita

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