



## NOBU MILAN BAR LUNCH MENU

### ANTIPASTI NOBU NOBU APPETIZERS

Ceviche Di Astice E Quinoa <i>Lobster Ceviche with Quinoa</i>	25
Ceviche Di Mazancolle E Quinoa <i>Mazancolle Shrimp Ceviche with Quinoa</i>	20
Capasanta Aburi, Avocado E Wasabi, Cialda Di Mais Bianco E Granita Di Leche De Tigre <i>Scallop Aburi, Avocado, and Wasabi with White Corn Waffles and Leche de Tigre Water Ice</i>	25
Sashimi Di Ricciola Con Jalapeño <i>Yellowtail Sashimi with Jalapeño</i>	26
Tiradito "Nobu Style" <i>Whitefish with Rocoto and Yuzu</i>	20
Tonno New Style <i>New Style Tuna Sashimi</i>	25
Branzino Kobu Jime, Jamón Ibérico, Kizami Kombu E Pesca <i>Sea Bass Kobu Jime, Jamón Ibérico, Kizami Kombu and Peach</i>	28
Cicale E Dry Miso New Style <i>New Style Squills Sashimi with Dry Miso</i>	30
Ceviche Di Pesce Bianco Con Sfere Di Mango E Leche De Tigre <i>Whitefish Ceviche with Mango Sphere and Leche de Tigre</i>	22
King Crab Avocado Roll Con Maionese Al Tamarillo E Chips Di Taro <i>King Crab Avocado Roll with Tamarillo Mayonnaise and Taro Chips</i>	35
Roll Di Salmone Affumicato, Sashimi Di Gambero Rosso E Fasolaro Goji, Kimizu E Gelatina Tosazu <i>Smoked Salmon Roll, Red Shrimp, and Smooth Clam Sashimi with Goji, Kimizu and Tosazu Jelly</i>	28
Tartare Di Manzo, Proteine Alla Soia, Asparagi, Egg Sauce <i>Beef Tartare, Soy Protein, Asparagus, Egg Sauce</i>	25
Scampo Di Mazara Aburashimo, Spuma Di Soia E Yuzu <i>Aburashimo Mazara Langoustine with Soya and Yuzu Foam</i>	40
Dentice Shimofuri Aburi, Dressing Al Cappero E Olive Di Nocellara <i>Red Snapper Shimofuri, Capers Dressing and Nocellara Olives</i>	35
Wagyu Beef Giappone New Style <i>New Style Wagyu Beef from Japan</i>	50



## INSALATE E ZUPPE SOUPS AND SALADS

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

## SPECIALITA' NOBU NOBU SPECIAL DISHES

Ravioli Di Wagyu E Cipolla Caramellata, Salsa Nashi Pear E Burro Tartfato <i>Ravioli stuffed with Wagyu Beef and Caramelized Onion, Nashi Pear Sauce and Truffled Butter</i>	25
Gamberi in Salsa Agropiccante <i>Spicy Sour Shrimp</i>	28
Gamberi Con Salsa Piccante All'aglio <i>Shrimp with Spicy Garlic Sauce</i>	28
Maccheroncini Di Calamaro <i>Squid Pasta with Light Garlic Sauce</i>	25
Astice in Salsa Al Pepe Con Wasabi <i>Lobster with Wasabi Pepper Sauce</i>	50
Capesante Con Salsa Piccante All'aglio <i>Scallops with Spicy Garlic Sauce</i>	26
Merluzzo* Nero Al Miso <i>Black Cod* with Miso</i>	45



Wagyu Stagionato Al Sancho, Salbute Di Edamame E Ko Cream, Baby Vegetali In Osmosi Di Amazu E Acqua Di Pomodoro, E Soia Croccante	32
<i>Sancho Pepper Aged Wagyu, Edamame and Ko Cream Salbute, Baby Vegetables in Amazu and Tomato Water Osmosis and Crunchy Soy</i>	
Branzino Cileno, Pure De Aji Amarillo, Yuba E Granita Di Jalapeño	38
<i>Chilean Sea Bass, Aji Amarillo Purée, Yuba, and Jalapeño Ice Water</i>	
Raviolo, Scampo E Maialino Al Vapore, Soia E Olio Al Negi	30
<i>Raviolo, Steamed Langoustine and Pork, Soy, and Negi Oil</i>	
Wagyu Beef Argentina Gr. 100	50
<i>Wagyu Beef from Argentina</i>	
Wagyu Beef Giappone Gr. 100	85
<i>Wagyu Beef from Japan</i>	

## TEMPURA

2 pezzi per ordine - 2 pieces per order

Zucca - Pumpkin	3
Zucchine - Courgette	4
Shogin (Vegetali) – Mixed Vegetables	16
Asparagi - Asparagus	4
Funghi Shitake - Shitake Mushroom	4
Avocado	5
Gamberi - Shrimp	6
Melanzane - Eggplant	3
Rock Shrimp Tempura with	
Salsa Ponzu – Ponzu Sauce	25
Salsa Piccante – Creamy Spicy Sauce	25
Salsa Jalapeño – Jalapeño Sauce	25
Tre Salse A Parte – All Three Sauces on the Side	27
Fiori Di Zucca E Alici In Tempura Con Salsa Tabbouleh	18
<i>Zucchini Flowers Tempura and Anchovies with Tabbouleh Sauce</i>	
Polpa Di Granchio* Tempura Con Salsa Amazu Ponzu	36
<i>Snow Crab* Tempura with Amazu Ponzu Sauce</i>	
Broccoli Shiso	14



## **NOBU IN / OUT BOX**

38

Merluzzo Nero\* Al Miso

Oshitashi

Gamberetti\* Tempura Con Salsa Ponzu

Insalata Di Sashimi Con Salsa Matsuhisa

Verdure Salate 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*

## **SPECIAL IN / OUT BOX**

45

Ceviche Di Pesce Bianco Con Sfere Di Mango E Leche De Tigre

Ravioli Di Wagyu E Cipolla Caramellata,

Salsa Nashi Pear E Burro Tartufato

Insalata Sashimi Con Yuzu Dressing

Sashimi Di Ricciola Con Dry Miso E Yuzu Oil

Sushi E Sushi Roll

*White Fish Ceviche with Mango Sphere and Leche de Tigre*

*Ravioli stuffed with Wagyu Beef and Caramelized Onion,*

*Nashi Pear Sauce and Truffled Butter*

*Sashimi Salad with Yuzu Dressing*

*Yellowtail Sashimi with Dry Miso and Yuzu Oil*

*Sushi and Sushi Roll*



## SUSHI ROLLS

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 8</i>	Tagliato 13 <i>Cut Roll 12</i>
Caligambero Inside Out <i>Shrimp, Cucumber, and Avocado Inside Out</i>		Tagliato 15 <i>Cut Roll 15</i>
Gamberi Tempura 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 <i>Oshinko</i>	Cono 5 <i>Hand Roll 5</i>	Tagliato 6 <i>Cut Roll 6</i>
Ume Shiso <i>Ume Shiso</i>	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 <i>Avocado</i>	Cono 5 <i>Hand Roll 5</i>	Tagliato 6 <i>Cut Roll 6</i>



## SUSHI E SASHIMI

*Prezzo al pezzo - Price per piece*

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

*Coperto 5,00*

*I prezzi indicati sono intesi in Euro e comprensivi di IVA*

*\*A seconda della stagione il prodotto potrebbe essere surgelato*

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

*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*

*Cover Charge 5,00*

*The prices are in Euro and are inclusive of taxes*

*\*Product may be frozen depending on seasonal availability*

*Bluefin Tuna is an environmentally threatened species - please ask your server for an alternative*

*If you have any food allergies and/or intolerances please inform your waiter*