



NOBU MILAN 2018 NY OMAKASE MENU

TRIGLIA

HIMEJI ICHIYA BOSHI, SHIRAAE DI SEPPIA E CIALDA ALLA ZUCCA
Red Mullet Himeji, Cuttlefish Shiraae, and Pumpkin Waffle

ABALONE

MAIONESE DI FEGATO DI ABALONE, TRIPPA DI ABALONE DISIDRATATA E
GRANITA DI SALSA CEVICE
Abalone Liver Mayonnaise, Dry Abalone Tripe and Water Ice Ceviche

ARAGOSTA

RAVIOLI DI ARAGOSTA, CAVOLO CINESE ALL'OLIO DI SESAMO, MAMEMA-JU
E SPUMA DI ARAGOSTA
Lobster Ravioli, Chinese Cabbage and Sesame Oil, Mamema-Ju with Lobster Foam

ROMBO

COTTO A BASSA TEMPERATURA, OSHITASHI DI FRIARIELLI GRANELLA DI
MANDORLA E GOMA, LATTE DI ROMBO KO-CREAM DI SOIA
Slow Cooked Turbot, Broccoli Raab Oshitashi Chopped Almond and Goma, Turbot
Broth Ko-Cream Soy

SPECIAL SUSHI

AKAMI E KIZAMI WASABI, RICCIOLA JALAPEÑO E CIPOLLA ROSSA, BOTAN EBI
E KIZAMI YUZU, CHIUMAKI, OCHIOCO SUSHI DI TARTARE DI TORO E CAVIALE
Tuna Akami and Wasabi Kizami, Yellowtail Jalapeño and Red Onion, Botan Ebi and
kizami Yuzu, Chiumaki, Toro Tartare and Caviar Ochioco Sushi



DESSERT

CIOCCOLATO, SESAMO, LAMPONE E GELATINA AL VIN BRULÈ

Sesame and Chocolate, Raspberry and Mulled Wine Jelly

MANDARINO, MANDORLA E ROSMARINO

CREMOSO E COMPOSTA DI MANDARINO, SPUMA DI MANDORLA, SABLÉ AL
ROSMARINO E MANDORLE SABBIASTE

Creamy and Compote Tangerine, Almond Foam, Rosemary and Almond Sablé

9:30pm – 21:30pm

Euro 250,00 per person