



NOBU MILAN 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

Selezione Di Sushi <i>Assorted Sushi</i>	35
Selezione Di Sashimi <i>Assorted Sashimi</i>	35
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 <i>Sancho Pepper Aged Wagyu, Edamame and Ko Cream Salbute, Baby Vegetables in Amazu and Tomato Water Osmosis and Crunchy Soy</i>	32
Branzino Cileno, Pure De Aji Amarillo, Yuba E Granita Di Jalapeño <i>Chilean Sea Bass, Aji Amarillo Purée, Yuba, and Jalapeño Ice Water</i>	38
Raviolo, Scampo E Maialino Al Vapore, Soia E Olio Al Negi <i>Raviolo, Steamed Langoustine and Pork, Soy, and Negi Oil</i>	30
Wagyu Beef Argentina Gr. 100 <i>Wagyu Beef from Argentina</i>	50
Wagyu Beef Giappone Gr. 100 <i>Wagyu Beef from Japan</i>	85

TEMPURA

2 pezzi per ordine - 2 pieces per order

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

OMAKASE*

100 (Minimum order of 2 pax – Available until 13:30)

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



OMAKASE

85 (Minimum order of 2 pax – Available until 13:30)

Degusta L' Essejza Della Cucina Di Nobu Milano Con Il Menu "Omakase" Da Sei Portate

Experience the Essence of Nobu Milan's Chef with the Multi-Course Omakase Menu

Cicale E Dry Miso New Style

New Style Squills Sashimi with Dry Miso

Branzino Kobu Jime, Jamón, Ibérico, Kizami Kobu E Pesca

Sea Bass Kobu Jime, Jamón Ibérico, Kizami Kombu and Peach

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

Whitefish 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 Carmalized 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 Fruit Waffle

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 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>
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>Cono 5</i>	Tagliato 6 <i>Cut Roll 6</i>
Kappa (Cetriolo) <i>Cucumber</i>	Cono 5 <i>Cono 5</i>	Tagliato 6 <i>Cut Roll 6</i>
Oshinko	Cono 5	Tagliato 6
Ume Shiso	Cono 5	Tagliato 6
Avocado	Cono 5	Tagliato 6



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 - chieda al suo 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