

**COLD DISHES CLASSIC**

---

€

<b>TARTARE DI TORO</b> <i>TORO TARTARE WITH CAVIAR</i>	35
<b>TARTARE DI SALMONE O RICCIOLA</b> <i>SALMON OR YELLOWTAIL TARTARE WITH CAVIAR</i>	26
<b>SASHIMI DI RICCIOLA JALAPEÑO</b> <i>YELLOWTAIL JALAPEÑO</i>	26
<b>OSTRICHE 5 SALSE (5PZ)</b> <i>OYSTERS WITH NOBU SAUCES</i>	36
<b>TIRADITO "NOBU STYLE"</b> <i>TIRADITO</i>	20
<b>NEW STYLE SASHIMI DI TONNO</b> <i>NEW STYLE SASHIMI TUNA</i>	27
<b>CEVICHE MISTA</b> <i>SEAFOOD CEVICHE</i>	25
<b>TONNO TATAKI CON TOSAZU</b> <i>TUNA TATAKI WITH TOSAZU</i>	26
<b>TONNO TEMPURA ROLL</b> <i>TUNA TEMPURA ROLL</i>	18
<b>INSALATA SASHIMI CON SALSA MATSUHISA</b> <i>SASHIMI SALAD WITH MATSUHISA DRESSING</i>	28
<b>MISTICANZA CON ASTICE, FUNGHI SHITAKE E SPICY LEMON</b> <i>LOBSTER SALAD WITH SPICY LEMON DRESSING</i>	50
<b>INSALATA VERDE CON SALSA MATSUHISA</b> <i>FIELD GREENS WITH MATSUHISA DRESSING</i>	8
<b>CEVICHE DI ASTICE E QUINOA</b> <i>LOBSTER CEVICHE WITH QUINOA</i>	35

**COLD DISHES NOW**

€

<b>GAMBERO CARABINEROS ABURI E KABURA RAVANELLI ANGURIA</b> <i>CARABINEROS SHRIMP ABURI AND KABURA RADISHES WATERMELON</i>	35
<b>TRIGLIA KARASHI RENKON</b> <i>KARASHI RENKON MULLET</i>	28
<b>ALICE BECCAFICO ROLL</b> <i>ANCHOVY BECCAFICO ROLL</i>	25
<b>ASTICE BLU, SHIMEJI, CARCOFI E POMODORO</b> <i>BLUE LOBSTER, SHIMEJI, ARTICHOKE AND TOMATO</i>	28
<b>CHU TORO, INSALATA DI SPINACINO, AGLIO NERO-MISO E GOMA-TOSAZU</b> <i>CHU TORO, SPINACH SALAD, BLACK GARLIC-MISO AND GOMA-TOSAZU</i>	35
<b>HAND ROLL VEGETARIANO CON SALSA AL SESAMO</b> <i>VEGETABLE HAND ROLL WITH SESAME SAUCE</i>	10
<b>TONNO PICCANTE CON RISO CROCCANTE</b> <i>CRISPY RICE WITH SPICY TUNA</i>	25
<b>SASHIMI DI PESCE BIANCO CON DRY MISO E YUZU OIL</b> <i>WHITE FISH SASHIMI DRY MISO</i>	27
<b>SALMONE SCOTTATO CON KARASHI SUMISO</b> <i>SEARED SALMON KARASHI SUMISO</i>	18
<b>INSALATA DI SPINACI CON DRY MISO E OLIO DI TARTUFO</b> <i>BABY SPINACH SALAD DRY MISO</i>	15
<b>INSALATA DI CARCIOFI CON DRY MISO E OLIO DI TARTUFO</b> <i>ARTICHOKE SALAD WITH DRY MISO AND TRUFFLE OIL</i>	16
<b>INSALATA DI BABY LATTUGA CON DRY MISO E OLIO TARTUFATO</b> <i>BABY LETTUCE SALAD WITH DRY MISO AND TRUFFLE OIL</i>	14
<b>BRESAOLA DI WAGYU AL SANCHO, TACOS SOFFIATO, CAVOLFIORE E TARTUFO NERO</b> <i>SANSHO PEPPER WAGYU BRESAOLA, PUFFED TORTILLA WITH CAULIFLOWE FOAM AND BLACK TRUFFLE</i>	30
<b>CICALE SASHIMI , LIME SOY E DRY MISO, NEW STYLE</b> <i>NEW STYLE SQUILLS SASHIMI WITH DRY MISO AND LIME SOY</i>	30

**HOT DISHES CLASSIC**

---

€

**MERLUZZO\* NERO AL MISO**

*BLACK COD\* MISO*

48

**MERLUZZO\* NERO AL MISO NEW YORK STYLE**

*BLACK COD\* MISO*

21

**ROCK SHRIMP\* TEMPURA CON PONZU O CREAMY SPICY**

*ROCK SHRIMP\* TEMPURA WITH CREAMY SPICY SAUCE OR PONZU*

25

**ROCK SHRIMP\* TEMPURA CON TRE SALSE A PARTE**

*ROCK SHRIMP\* TEMPURA ALL 3 SAUCES ON THE SIDE*

27

**MACCHERONCINI DI CALAMARO**

*SQUID 'PASTA' WITH LIGHT GARLIC SAUCE*

25

**GRANCHIO GRATINATO**

*CREAM SPICY CRAB*

36

**ASTICE E GAMBERI CON SALSIA PICCANTE AL LIMONE**

*SHRIMP AND LOBSTER WITH SPICY LEMON SAUCE*

50

**ASTICE IN SALSIA WASABI E PEPE NERO**

*LOBSTER WASABI PEPPER*

50

**FILETTO DI SCOTTONA PIEMONTESE IN SALSIA TERIYAKI**

*PIEDMONT SCOTTONA TENDERLOIN WITH TERIYAKI SAUCE*

36

**POLLO IN SALSIA TERIYAKI**

*CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE*

20

**SALMONE SCOZZESE CON SALSIA TERIYAKI**

*SCOTTISH SALMON WITH TERIYAKI SAUCE*

25

**COSTATA DI ANGUS DRY AGED CON SALSIA ANTI-CUCHO GR 340**

*BEEF RIB-EYE STEAK ANGUS DRY AGED WITH ANTI-CUCHO PERUVIAN STYLE SAUCE GR 340*

48

**WAGYU BEEF ARGENTINA GR 100**

*WAGYU BEEF FROM ARGENTINA PER 100 GRAMS*

50

## HOT DISHES NOW

€

<b>GYOZA DI MAIALINO, SCAMPI, GAZPACHO ALLE MANDORLE</b> <i>PORK GYOZA, LANGUSTIONE, ALMONDS GAZPACHO</i>	30
<b>GOMA RAMEN, SEPPIA E GERMOGLI DI BAMBÙ</b> <i>GOMA RAMEN, CUTTLEFISH AND BAMBOO SHOOTS</i>	28
<b>MAIALINO KAKUNI, PEPERONE BIANCO E PAK-CHOI</b> <i>KAKUNI PORK, WHITE PEPPER AND PAK-CHOI</i>	35
<b>BRANZINO CILENO KARA-AGE, MISO DI DATTERINI E NASU MISO AL POMODORO</b> <i>CHILEAN SEA BASS KARA-AGE, CHERRY TOMATOES MISO AND TOMATO NASU MISO</i>	38
<b>GRANCHIO MORBIDO* CON SALSA PONZU</b> <i>SOFT SHELL CRAB* KARA-AGE WITH PONZU</i>	22
<b>POLPA DI GRANCHIO* TEMPURA CON SALSA AMAZU PONZU</b> <i>KING CRAB* TEMPURA AMAZU PONZU</i>	36
<b>RAVIOLI DI WAGYU E CIPOLLA CARAMELLATA, SALSA NASHI PEAR E BURRO TARTUFATO</b> <i>RAVIOLI WITH WAGYU BEEF AND CAMELIZED ONION, NASHI PEAR SAUCE AND TRUFFLED BUTTER</i>	26
<b>BRANZINO CILENO* CON SALSA DI RISO INTEGRALE</b> <i>CHILEAN SEABASS* WITH BROWN RICE SAUCE</i>	38



NOBU MILANO DONERÀ PARTE DEL RICAVATO ALL'INIZIATIVA RISTORANTI CONTRO LA FAME

*NOBU MILANO WILL DONATE PART OF THE PROCEEDS TO THE RESTAURANTS ACTION AGAINST HUNGER INITIATIVE*

## OMAKASE

**OMAKASE**

*Multi Course Tasting Menu*

*Nobu Milano 140*

*Signature 120*

*Vegetarian 80*

*Available for the whole table only until 9:30pm*

## JAPANESE WAGYU BEEF (grade A5)

**85 PER 100 GRAMMI / 85 PER 100 GRAMS**

**Scelta di preparazione / Choice of Preparations**

**NEW STYLE      TATAKI      STEAK      TACOS (6PCS)**

**TEMPURA**

€

**GAMBERT\***  
*SHRIMP\**

6

**ASPARAGO**  
*ASPARAGUS*

4

**AVOCADO**  
*AVOCADO*

5

**ZUCCA**  
*PUMPKIN*

3

**FUNGHI SHITAKE**  
*SHIITAKE MUSHROOM*

4

**ZUCCHINE**  
*ZUCCHINI*

4

**MELANZANA**  
*EGGPLANT*

3

**JULIENNE DI VERDURE TEMPURA**  
*VEGETABLE TEMPURA JULIENNE*

10

**SOUP AND RICE**

€

**MISO TOFU E CIPOLLA VERDE**  
*MISO SOUP*

3

**BRODO DI FUNGHI**  
*MUSHROOM SOUP*

14

**CLEAR SOUP**  
*CLEAR SOUP*

6

**BRODO DI MARE PICCANTE**  
*SPICY SEAFOOD SOUP*

18

**RISO**  
*STEAMED RICE*

3

**SHUKO (SNACKS)**

€

**EDAMAME**

*EDAMAME*

6

**NOBU TACOS** (Ordine minimo 6pz / *minimum order of 6*)

€

**TONNO**

*TUNA*

5

**SALMONE**

*SALMON*

4

**ASTICE**

*LOBSTER*

7

**AVOCADO E CAVIALE**

*AVOCADO AND CAVIAR*

20

**WAGYU GIAPPONE (6PZ)**

*JAPANESE WAGYU BEEF (6PCS)*

85

**KUSHIAKI** (2 spiedini per porzione / *2 skewers per order*)

Serviti con Anti-Cucho o Salsa Teriyaki / *Served with Anti-Cucho or Teriyaki Sauce*

€

**SALMONE**

*SALMON*

15

**GAMBERI**

*SHRIMP*

15

**POLLO**

*CHICKEN*

15

**MANZO**

*BEEF*

15

**FUNGHI SHITAKE**

*SHITAKE*

8

## COLD VEGETABLES

---

€

**OSHITASHI**

*OSHITASHI*

10

**INSALATA DI ALGHE**

*KELP SALAD*

12

**INSALATA DI SHITAKE**

*SHIITAKE MUSHROOM SALAD*

18

**CEVICHE DI POMODORI E MISTICANZA**

*TOMATO VEGETABLE CEVICHE*

8

**TARTARE DI AVOCADO**

*AVOCADO TARTARE*

12

**SELEZIONE DI TACOS VEGETARIANI**

*SELECTION OF VEGETARIAN TACOS*

12

**NEW STYLE DI ALGHE E TOFU**

*TOFU AND KELP NEW STYLE*

10

## HOT VEGETABLES

---

€

**NASU MISO**

*NASU MISO*

14

**INSALATA DI FUNGHI**

*WARM MUSHROOM SALAD*

20

**VERDURE CON AGLIO PICCANTE**

*SPICY GARLIC VEGETABLES*

18

**BROCCOLO SHISO**

*SHISO BROCCOLI*

14



**NIGIRI & SASHIMI**

---

	€
<b>TONNO</b> <i>TUNA</i>	6
<b>TORO</b> <i>TORO</i>	8
<b>O-TORO</b> <i>O-TORO</i>	10
<b>RICCIOLA</b> <i>YELLOWTAIL</i>	7
<b>SALMONE</b> <i>SALMON</i>	5
<b>BRANZINO</b> <i>SEA BASS</i>	5
<b>SGOMBRO</b> <i>MACKEREL</i>	4
<b>CALAMARO</b> <i>SQUID</i>	6
<b>POLPA DI GRANCHIO REALE*</b> <i>KING CRAB*</i>	10
<b>UOVA DI SALMONE</b> <i>SALMON EGG</i>	6
<b>MASAGO*</b> <i>SMELT EGG*</i>	4
<b>CAPASANTA</b> <i>SCALLOP</i>	7
<b>POLPO</b> <i>OCTOPUS</i>	4

**NIGIRI & SASHIMI**

---

<b>GAMBERO</b> <i>SHRIMP</i>	7
<b>GAMBERO DOLCE*</b> <i>SWEET SHRIMP*</i>	5
<b>GAMBERO ROSSO SICILIA</b> <i>SICILIAN RED SHRIMP</i>	7
<b>UNAGI</b> <i>FRESHWATER EEL</i>	7
<b>TAMAGO</b> <i>TAMAGO</i>	4
<b>OSTRICA</b> <i>OYSTER</i>	7
<b>DENTICE</b> <i>RED SNAPPER</i>	6
<b>SCAMPO</b> <i>LANGOUSTINE</i>	10
<b>SALMONE AFFUMICATO</b> <i>SMOKED SALMON</i>	5
<b>WAGYU GIAPPONE (100GR)</b> <i>JAPANESE WAGYU (100GR)</i>	88
<b>WASABI FRESCO</b> <i>FRESH WASABI</i>	6
<b>SELEZIONE DI SUSHI</b> <i>SUSHI SELECTION</i>	36
<b>SELEZIONE DI SASHIMI</b> <i>SASHIMI SELECTION</i>	36
<b>SELEZIONE SPECIAL SUSHI (5PZ)</b> <i>SPECIAL SUSHI SELECTION (5PCS)</i>	45
<b>SELEZIONE DI SUSHI VEGETARIANO</b> <i>VEGETARIAN SUSHI SELECTION</i>	21

**SUSHI MAKI**

	€ hand	€ cut
<b>TONNO</b> <i>TUNA</i>	8	12
<b>TONNO PICCANTE</b> <i>SPICY TUNA</i>	9	11
<b>ASPARAGI E TONNO</b> <i>TUNA &amp; ASPARAGUS</i>	8	12
<b>SALMONE</b> <i>SALMON</i>	7	10
<b>NEGI TORO</b> <i>TORO &amp; SCALLION</i>	10	12
<b>RICCIOLA E CIPOLLINA</b> <i>YELLOWTAIL &amp; SCALLION</i>	9	11
<b>SALMONE &amp; AVOCADO</b> <i>SALMON &amp; AVOCADO</i>	10	13
<b>CAPASANTA E MASAGO</b> <i>SCALLOP &amp; SMELT EGG</i>	12	15
<b>UNAGI E CETRIOLO</b> <i>EEL &amp; CUCUMBER</i>	10	12
<b>CALIFORNIA</b> <i>CALIFORNIA</i>	14	17
<b>GAMBERO TEMPURA</b> <i>SHRIMP TEMPURA</i>	11	13
<b>GRANCHIO MORBIDO*</b> <i>SOFT SHELL CRAB* ROLL</i>		17
<b>SALMONE CROCCANTE</b> <i>SALMON SKIN</i>	7	9
<b>SPECIALITA' DELLA CASA</b> <i>HOUSE SPECIAL</i>		17
<b>CALIGAMBERO</b> <i>CALIGAMBERO</i>		15
<b>VEGETARIANO</b> <i>VEGETABLE</i>	7	7
<b>KAPPA</b> <i>KAPPA</i>		6
<b>AVOCADO</b> <i>AVOCADO</i>		6

**SPECIAL MAKI**

€

<b>NEW STYLE WAGYU GIAPPONE</b> <i>NEW STYLE JAPANESE WAGYU</i>	88
<b>NEW STYLE TORO</b> <i>NEW STYLE TORO</i>	64
<b>NEW STYLE SALMONE AVOCADO</b> <i>NEW STYLE SALMON AVOCADO</i>	33
<b>NEW STYLE TONNO</b> <i>NEW STYLE TUNA</i>	39
<b>NEW STYLE ASTICE</b> <i>NEW STYLE LOBSTER</i>	50
<b>NEW STYLE BRANZINO</b> <i>NEW STYLE SEABASS</i>	37
<b>NEW STYLE CAPESANTE</b> <i>NEW STYLE SCALLOP</i>	40
<b>NEW STYLE GAMBERO DOLCE</b> <i>NEW STYLE SWEET SHRIMP</i>	39
<b>NEW STYLE GAMBERO ROSSO SICILIA</b> <i>NEW STYLE SICILIAN RED SHRIMP</i>	56
<b>NEW STYLE RICCIOLA</b> <i>NEW STYLE YELLOWTAIL</i>	38
<b>GAMBERO TEMPURA &amp; RICCIOLA ABURI</b> <i>SHRIMP TEMPURA &amp; YELLOWTAIL ABURI</i>	39

**\*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.**

*\* THE FRESH FISH IS SUBJECTED TO ABATEMENT PROPHYLAXIS AS PER THE ORDINANCE OF THE MINISTRY OF HEALTH.*

**COPERTO 5,00**  
*COVER CHARGE 5,00*

**I PREZZI INDICATI SONO INTESI IN EURO E COMPRESIVI DI IVA**  
*THE PRICES ARE IN EURO AND INCLUSIVE OF TAXES*

**PER ALLERGIE E/O INTOLLERANZE LA PREGO DI INFORMARE IL SUO CAMERIERE**  
*IF YOU HAVE ANY DIETARY REQUIREMENTS OR FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR SERVER*