

NOBU CLASSIC SET MENU (2 persone)

EDAMAME

EDAMAME

TARTARE DI SALMONE CON CAVIALE

SALMON TARTARE WITH CAVIAR

SASHIMI DI RICCIOLA JALAPEÑO

YELLOWTAIL JALAPENO

ROCK SHRIMP* TEMPURA CON TRE SALSE A PARTE

ROCK SHRIMP TEMPURA ALL 3 SAUCES ON THE SIDE

RAVIOLI WITH WAGYU BEEF

RAVIOLI WITH WAGYU BEEF

BLACK COD MISO

BLACK COD MISO

SELEZIONE DI SUSHI

SUSHI SELECTION

FRUTTA ESOTICA

EXCOTIC FRUIT

SELEZIONE MOCHI

MOCHI SELECTION

€ 259

NOBU SUSHI BAR SET MENU

EDAMAME

EDAMAME

CEVICHE MISTA

SEAFOOD CEVICHE

TONNO TATAKI CON TOSAZU

TUNA TATAKI WITH TOSAZU

SELEZIONE SUSHI E SASHIMI

SUSHI E SASHIMI SELECTION

MILLEFOGLIE

MILLEFEUILLE

€ 142

COLD

€

WAGYU GIAPPONESE A5 TATAKI CON SALSA PONZU
WAGYU JAPAN A5 TATAKI WITH ONION PONZU SAUCE

85

TARTARE DI TORO CON CAVIALE
TORO TARTARE WITH CAVIAR

35

TARTARE DI SALMONE O RICCIOLA CON CAVIALE
SALMON OR YELLOWTAIL TARTARE WITH CAVIAR

26

SASHIMI DI RICCIOLA JALAPEÑO
YELLOWTAIL JALAPENO

26

NEW STYLE SASHIMI DI TONNO
NEW STYLE SASHIMI TUNA

27

CEVICHE MISTA
SEAFOOD CEVICHE

25

MISTICANZA CON ASTICE, FUNGHI SHITAKE E SPICY LEMON
LOBSTER SALAD WITH SPICY LEMON DRESSING

50

TONNO TATAKI CON TOSAZU
TUNA TATAKI WITH TOSAZU

26

INSALATA DI SPINACINO E DRY MISO
BABY SPINACH SALAD DRY MISO

15

HOT

€

MERLUZZO* NERO AL MISO <i>BLACK COD MISO</i>	48
ROCK SHRIMP* TEMPURA CON TRE SALSE A PARTE <i>ROCK SHRIMP TEMPURA ALL 3 SAUCES ON THE SIDE</i>	27
ASTICE IN SALSA WASABI E PEPE NERO <i>LOBSTER WASABI PEPPER</i>	50
RAVIOLI DI WAGYU E CIPOLLA CAMELLATA, SALSA NASHI PEAR E BURRO TARTUFATO <i>RAVIOLI WITH WAGYU BEEF</i>	26
BRANZINO CILENO* CON SALSA DI RISO INTEGRALE <i>CHILEAN SEABASS WITH BROWN RICE SAUCE</i>	38
VERDURE CON AGLIO PICCANTE <i>SPICY GARLIC VEGETABLES</i>	18
POLLO IN SALSA TERIAKY <i>CHICKEN TERIYAKI</i>	20
SALMONE IN SALSA TERIAKY <i>SALMON TERIYAKI</i>	25
FILETTO DRY AGED IN SALSA TERIAKY <i>DRY AGED BEEF TENDERLOIN TERIYAKI</i>	36
SALMONE PICCANTE CON RISO CROCCANTE <i>CRISPY RICE SALMON</i>	22
TONNO PICCANTE CON RISO CROCCANTE <i>CRISPY RICE TUNA</i>	25

NIGIRI & SASHIMI

€

TONNO
TUNA

6

RICCIOLA
YELLOWTAIL

7

SALMONE
SALMON

5

BRANZINO
SEA BASS

5

CALAMARO
SQUID

6

POLPA DI GRANCHIO REALE*
*KING CRAB**

10

UOVA DI SALMONE
*SALMON EGG**

6

GAMBERO DOLCE*
*SWEET SHRIMP**

5

SELEZIONE DI SASHIMI
SASHIMI SELECTION

36

SELEZIONE DI SUSHI
SUSHI SELECTION

36

RICE & SOUP

€

CHIRASHI DONBURI
CHIRASHI DONBURI

26

POLLO DONBURI SALSA ANTICUCHO E TERIAKY A PARTE
CHICKEN DONBURI (ANTICUCHO E TERIYAKI ON THE SIDE)

14

SALMONE DONBURI SALSA ANTICUCHO E TERIAKY A PARTE
SALMON DONBURI (ANTICUCHO E TERIYAKI ON THE SIDE)

16

**FILETTO DRY AGED DONBURI SALSA
ANTICUCHO E TERIAKY A PARTE**
DRY AGED BEEF TENDERLOIN DONBURI (ANTICUCHO E TERIYAKI ON THE SIDE)

20

ZUPPA DI MISO
ZUPPA DI MISO

3

RISO
STEAMED RICE

3

EDAMAME
EDAMAME

6

SUSHI MAKI 6 Pz

€

GRANCHIO GRATINATO
CREAM SPICY CRAB

41

TONNO
TUNA HAND ROLL 8 CUT ROLL

12

TONNO PICCANTE
SPICY TUNA

11

ASPARAGI E TONNO
TUNA & ASPARAGUS

12

SALMONE
SALMON

10

NEGI TORO
TORO & SCALLION

12

RICCIOLA E CIPOLLINA
YELLOWTAIL & SCALLION

11

SALMONE & AVOCADO
SALMON & AVOCADO

13

CAPASANTA E MASAGO
SCALLOP & SMELT EGG

15

CALIFORNIA
CALIFORNIA

17

GAMBERO TEMPURA
SHRIMP TEMPURA

13

GRANCHIO MORBIDO*
*SOFT SHELL CRAB**

17

SPECIALITA' DELLA CASA
HOUSE SPECIAL

17

CALIGAMBERO
SOFT SHELL CRAB

15

AVOCADO
AVOCADO

6

FRUTTA E DESSERT

€

FRUTTA ESOTICA CON SORBETTO
EXOTIC FRUIT WITH SORBET

18

SELEZIONE MOCHI (6PZ)
MOCHI SELECTION

24

MILLEFOGLIE CON CREMOSO BIANCO E YUZU
GEL DI FRUTTO DELLA PASSIONE
WHITE CREAMY AND YUZU MILLEFEUILLE, PASSION FRUIT GEL

12

MOUSSE AL BISCOTTO TOSTATO, FRAGOLE,
CREMA AL PISTACCHIO E DRY MISO
TOASTED BISCUIT MOUSSE, STRAWBERRIES, PISTACHIO CREAM AND DRY MISO

12

***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.**

**PRODUCT MAY BE FROZEN DEPENDING ON SEASONAL AVAILABILITY. THE FRESH FISH IS SUBJECTED TO ABATEMENT PROPHYLAXIS AS PER THE ORDINANCE OF THE MINISTRY OF HEALTH.*

MENU ALLERGENI

N

- 1 Cereali contenenti glutine**
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei**
gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi
- 3 Uova e prodotti a base di uova**
maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati
- 4 Pesce e derivati**
inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi**
arachidi tostate, olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, margarina
- 6 Soia e derivati**
latte, tofu, spaghetti, etc.
- 7 Latte e prodotti a base di latte**
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
- 8 Frutta a guscio**
mandorle, nocciole, noci, anacardi
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano**
sedano da coste o gambi, sedano, sedimenti di sedano, sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape**
semi di senape, polpa di senape, senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
semi di sesamo, farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂**
conservate di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini**
farina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi**
ostrica, patella, tellina e vongola canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, etc.

MENU ALLERGENI

Allergeni

	COLD
1,6,7	Wagyu Giapponese A5 Tataki con Salsa Ponzu
1,4,6,10	Tartare di Toro con Caviale
1,4,6,10	Tartare di Salmone o Ricciola con Caviale
1,4,6	Sashimi di Ricciola Jalapeño
1,4,6,11	New Style Sashimi di Tonno
1,4,6	Ceviche Mista
1,2,6,11	Misticanza con Astice, Funghi Shitake e Spicy Lemon
1,4,6	Tonno Tataki con Tosazu
6,7	Insalata di Spinacino e Dry Miso
	HOT
4,6	Merluzzo* Nero al Miso
1,2,3,6,7,12	Rock Shrimp* Tempura con Tre Salse a Parte
1,2,6,10	Astice in Salsa Wasabi e Pepe Nero
1,3,4,6,7	Ravioli di Wagyu e Cipolla Caramellata, Salsa Nashi Pear e Burro Tartufato
1,4,6	Branzino Cileno* con Salsa di Riso Integrale
1,6	Verdure con Aglio Piccante
1,6,9	Pollo In Salsa Teriaky
1,4,6,9	Salmone In Salsa Teriaky
1,6,9	Filetto Dry Aged in Salsa Teriaky
1,3,4,6,7	Salmone Piccante con Riso Croccante
1,3,4,6,7	Tonno Piccante con Riso Croccante
	RICE & SOUP
1,2,4,6,10,11	Chirashi Donburi
1,6,9	Pollo Donburi Salsa Anticucho e Teriaky a Parte
1,4,6,9	Salmone Donburi Salsa Anticucho e Teriaky a Parte
1,6,9	Filetto Dry Aged Donburi Salsa Anticucho e Teriaky a Parte
4,6	Zuppa di Miso
—	Riso
6	Edamame
	NIGIRI & SASHIMI
1,4,6,10	Tonno
1,4,6,10	Ricciola
1,4,6,10	Salmone
1,4,6,10	Branzino
1,6,10,14	Calamaro
1,2,6,10,12	Polpa di Granchio Reale*
1,4,6,10,12	Uova di Salmone*
1,2,6,10,12	Gambero Dolce*
1,2,4,6,10,12,14	Selezione di Sashimi
1,2,4,6,10,12,14	Selezione di Sushi

MENU ALLERGENI

Allergeni

SUSHI MAKI	
2,3,12	Granchio Gratinato
1,4,6,10,11	Tonno
1,3,4,6,7,10,11	Tonno Piccante
1,4,6,10,11	Asparagi e Tonno
1,4,6,10,11	Salmone
1,4,6,10,11	Negi Toro
1,4,6,10,11	Ricciola e Cipollina
1,4,6,10,11	Salmone & Avocado
1,3,4,6,10,11,12,14	Capasanta e Masago
1,2,4,6,10,11,12	California
1,3,4,6,7,10,11,12	Gambero Tempura
1,2,3,4,6,10,11,12	Granchio Morbido*
1,2,3,4,6,10,11,12	Specialita' della Casa
1,2,3,4,6,10,11,12	Caligambero
1,4,6,10,11	Avocado
FRUTTA E DESSERT	
—	Frutta Esotica
1,3,5,6,7,8,11	Selezione Mochi
1,3,7,8	Millefoglie Con Cremoso Bianco e Yuzu, Gel di Frutto Della Passione
1,3,7,8	Mousse al Biscotto Tostato, Fragole, Crema al Pistacchio e Dry Miso

***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.**

**PRODUCT MAY BE FROZEN DEPENDING ON SEASONAL AVAILABILITY. THE FRESH FISH IS SUBJECTED TO ABATEMENT PROPHYLAXIS AS PER THE ORDINANCE OF THE MINISTRY OF HEALTH.*