

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì-Domenica 19:00 - 22:00

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 30/05/2023, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/nobu-milano>

Rice & Edamame

Riso € 3,00

Riso al vapore

Edamame € 7,00

Baccelli di soia bolliti, serviti con sale Maldon

Edamame spicy € 9,00

Baccelli di soia bolliti, serviti con maionese piccante

Tartare

Tartare di tonno € 35,00

Tartare di tonno condita con cipolla, salsa wasabi-soia, accompagnato con pesca sciroppata giapponese

Tartare di salmone € 26,00

Tartare di salmone condita con cipolla, salsa wasabi-soia, accompagnato con pesca sciroppata giapponese

Tartare di ricciola € 26,00

Tartare di ricciola condita con cipolla, salsa wasabi-soia, accompagnato con pesca sciroppata giapponese

Rolls

Salmone avocado roll € 14,00

Uramaki di salmone scozzese ed avocado

Spicy tuna roll € 12,00

Uramaki di tonno con maionese piccante

Avocado roll € 10,00
Hosomaki di avocado

Negi ricciola roll € 13,00
Uramaki di ricciola giapponese e cipollotto verde

Negi toro roll € 15,00
Uramaki di tonno "Bluefin" e cipollotto verde

Caligambero roll € 17,00
Uramaki di Gambero, Avocado e Cetriolo

Gambero tempura roll € 13,00
Uramaki di gambero in tempura, asparago e maionese piccante

Nigiri - 2 Pezzi

Toro Sushi 2pz € 11,00
Sushi di tonno Bluefin

Tonno Sushi 2pz € 9,00
Sushi di tonno

Branzino Sushi 2pz € 8,00
Sushi di branzino

Salmone Sushi 2pz € 7,00
Sushi di salmone scozzese

Ricciola Sushi 2pz € 10,00
Sushi di ricciola giapponese

Ikura Sushi 2pz € 9,00
Gunkan di uova di salmone

Gambero Rosso Sushi 2pz € 16,00
Sushi di gambero rosso di Mazara

Gambero Sushi 2pz € 10,00
Sushi di mazzancolle cotto

Capasanta Sushi 2pz € 10,00

Sashimi - 2 Pezzi

Tonno Sashimi 2pz Sashimi di tonno	€ 8,00
Salmone Sashimi 2pz Sashimi di salmone scozzese	€ 8,00
Branzino Sashimi 2pz Sashimi di branzino	€ 7,00
Ikura Sashimi 2pz Gunkan di uova di salmone	€ 8,00
Toro Sashimi 2pz Sashimi di tonno "Bluefin"	€ 10,00
Capasanta Sashimi 2pz Sashimi di capesante giapponesi	€ 9,00
Gambero Rosso Sashimi 2pz Scelta tra nigiri o sashimi di gambero rosso di Mazara	€ 15,00
Ricciola Sashimi 2pz Sashimi di ricciola giapponese	€ 9,00
Gambero Sashimi 2pz Sashimi di mazzancolle cotto	€ 9,00

Favourites

Black Cod Merluzzo Carbonaro marinato 72 ore, servito con salsa yuzu-miso	€ 55,00
Rockshrimp in tempura con tre salse Gamberetti in tempura accompagnati da insalata con yuzu dressing, serviti con salsa di jalapeno, maionese piccante e butter-ponzu	€ 30,00
Ravioli di Wagyu Ravioli di Wagyu e cipolla caramellata, accompagnati da sashimi di zucchine e burro al tartufo, serviti con salsa pera Nashi e salsa fiori di zucca	€ 27,00

Insalata di astice	€ 50,00
Astice Blu servito su insalata mista, funghi Shitake, sesamo ed aglio chips, servita con salsa piccante e dressing al limone	
New style sashimi di tonno	€ 28,00
Sashimi di tonno tagliato di fine, condito con salsa yuzu soia, zenzero a fette, erba cipollina, semi di sesamo; leggermente scottato con una miscela di olio di sesamo e olio d'oliva caldo	
New style Wagyu	€ 85,00
Carpaccio di Wagyu scottato con olio di sesamo e condito con aglio, sesamo e zenzero	
Ricciola jalapeno	€ 28,00
Carpaccio di ricciola condito con jalapeno fresco e salsa yuzu-soia	
New style sashimi di salmone	€ 26,00
Sashimi di salmone tagliato fine, condito con salsa yuzu, soia, zenzero a fette, erba cipollina, semi di sesamo; leggermente scottato con una miscela di olio di sesamo e olio d'oliva caldo	
Crispy rice salmone	€ 25,00
Riso croccante e tartare di spicy salmon, serviti con salsa butter-ponzu	
Crispy rice tonno	€ 26,00
Riso croccante e tartare di spicy tuna, serviti con salsa butter-ponzu	
Crispy rice avocado	€ 20,00
Riso croccante e tartare di avocado, serviti con salsa butter-ponzu	

Party Sushi Selections

Sushi party - 18pz	€ 60,00
1 Salmone Avocado Roll 1 Gamberi Tempura Roll 2 Salmone Nigiri 2 Branzino Nigiri 2 Ebi Nigiri	
Sushi party - 27pz	€ 90,00
1 Negi Toro Roll 1 Salmone Avocado Roll 1 Gambero Tempura Roll 3 Salmon eNigiri 2 Branzino Nigiri 2 Nigiri Ebi 2 Tonno Nigiri	
Sushi party - 36pz	€ 120,00
1 Negi Toro Roll 1 Salmone Avocado Roll 1 Gamberi Tempura Roll 1 Ricciola Negi Roll 3 Salmone Nigiri 3 Branzino Nigiri 3 Tonno Nigiri 3 Ebi Nigiri	

Bento Box

Classic box	€ 40,00
Selezione di piatti a firma dello Chef Nobu Matsuhisa	

Box vegetariano € 35,00
 Selezione di "signature dishes" vegetariani dello Chef Nobu Matsuhisa

Deluxe box € 45,00
 Selezione di "signature dishes" dello Chef Antonio D'Angelo

Selezione Sushi Vegetariano - 12 Pezzi € 21,00
 Selezione di nigiri e rolls vegetariani

Hot

Filetto dry aged in salsa teriyaki € 36,00
 Filetto di manzo cotto alla griglia servito con salsa teriyaki

Salmone in salsa teriyaki € 27,00
 Filetto di salmone scozzese cotto alla griglia servito con salsa teriyaki

Gyoza vegetariani - 6 pz € 22,00
 Ravioli di verdure, accompagnati da sashimi di zucchine, serviti con salsa pera "Nashi" e salsa ai fiori di zucca

Pollo teriyaki € 22,00
 Pollo nostrano cotto alla griglia servito con salsa teriyaki

Gambero in tempura - 2pz € 15,00
 Gamberi Mazzancolle interi in tempura serviti con salsa tentsuyu

Wagyu tataki € 85,00
 Sashimi di Wagyu A5 scottato in padella, servito con salsa onion-ponzu e aglio chips

Verdure con aglio piccante € 18,00
 Verdure di stagione saltate in padella con aglio piccante e sake-soia

Wagyu steak € 85,00
 Controfiletto di Wagyu Giapponese A5 cotto alla griglia, servito con salsa teriyaki, jalapeno ed anticucho

Salads

Insalata di spinacino e gamberi € 35,00
 Insalata di spinaci e mazzancolle saltate in padella, condita con yuzu oil, olio tartufato, olio extra vergine di oliva, dry miso, Parmigiano Reggiano e Kizami-yuba

Insalata di spinacino e dry miso € 16,00
 Insalata di spinaci condita con olio allo yuzu, olio tartufato, olio extra vergine di oliva, dry miso, Parmigiano Reggiano e Kizami-yuba

Tacos

Selezione tacos - 12 pezzi	€ 44,00
Selezione di 4 tacos spicy salmon, 4 tartare di tonno, 4 manzo anticucho (serviti con salsa tacos e cipollotto verde)	
Selezione tacos vegetariani - 6 pezzi	€ 12,00
Selezione di 6 tacos con bruonoise di verdure miste di stagione (serviti con salsa tacos e cipollotto verde)	
Selezione tacos - 18 pezzi	€ 70,00
Selezione di 6 tacos spicy salmon, 6 tartare di tonno, 6 manzo anticucho (serviti con salsa tacos e cipollotto verde)	
Tacos di Wagyu - 6 pezzi	€ 85,00
Selezione di 6 tacos Wagyu giapponese A5 e cipolla caramellata (serviti con salsa tacos e cipollotto verde)	

Bowls

Salmone donburi	€ 18,00
Salmone scozzese grigliato, accompagnato da riso e verdure giapponesi (tzukemono) servito con salsa anticucho e salsa teriaki	
Pollo donburi	€ 16,00
Pollo nostrano grigliato, accompagnato da riso e verdure giapponesi (tzukemono) servito con salsa anticucho e salsa teriaki	
Filetto donburi	€ 20,00
Filetto di "Black Angus" grigliato, accompagnato da riso e verdure giapponesi (tzukemono) servito con salsa anticucho e salsa teriaki	
Salmone affumicato donburi	€ 20,00
Carpaccio di salmone affumicato, accompagnato da riso, avocado e nikiri-soia	
Verdure aglio spicy donburi	€ 16,00
Verdure di stagione saltate in padella con aglio piccante e sake-soia, accompagnate da riso	
Chirashi donburi	€ 26,00
Selezione di sashimi misto, accompagnato da riso sushi	

Desserts

Lingotto cioccolato e nocciola	€ 12,00
Mousse al cioccolato con cremoso alla nocciola e lampone	

Selezione di mochi

€ 24,00

Dolci tradizionali giapponesi costituiti da riso glutinoso all'esterno e gelato all'interno. La selezione includerà 6 pezzi di gusti assortiti selezionati dallo Chef

Cheesecake giapponese

€ 12,00

Rivisitazione della Cheesecake in chiave giapponese

Salse

Spicy cream

€ 2,00

Salsa jalapeño

€ 2,00

Salsa butter ponzu

€ 2,00

Salsa teriyaki

€ 2,00

Salsa anticucho

€ 2,00

Salsa spicy lemon

€ 2,00

Salsa yuzu

€ 2,00

Salsa pepe wasabi

€ 2,00

Salsa yuzu miso

€ 2,00

Salsa ceviche

€ 2,00

Salsa tosatzu

€ 2,00

Salsa tacos

€ 2,00

Salsa onion ponzu

€ 2,00

Olio yuzu

€ 2,00

Truffle oil

€ 2,00

Truffle butter sauce

€ 2,00

Bollicine

Brut Rose Ruinart - 75 cl 70% Pinot Noir - 30% Chardonnay	€ 113,00
Blanc De Blancs Ruinart - 75 cl 100% Chardonnay	€ 113,00
Franciacorta DOCG Cuvee Prestige Cà del Bosco - 75 cl 100% Chardonnay	€ 68,00
Trento DOC Perlè Rose Ferrari - 75 cl 80% Pinot Nero - 20% Chardonnay	€ 84,00
Dom Perignon 2012 - 75 cl	€ 272,00

Vini Bianchi

Rossj Bass - Gaja - 75 cl 100% Chardonnay	€ 104,00
Curtefranca DOC - Corte Del Lupo - Ca' Del Bosco - 75 cl 80% Chardonnay - 20% Pinot Bianco	€ 52,00
Vintage Tunina - Jermann - 75 cl Sauvignon - Chardonnay - Ribolla Gialla - Malvasia Istriana - Picolit	€ 100,00
Vistamare - Gaja - 75 cl Vermentino - Viognier - Chardonnay - Sauvignon	€ 72,00
Venezia Giulia Igt Sauvignon - Jermann - 75 cl	€ 48,00
Chablis Chablisienne - 75 cl	€ 64,00

Vini Rossi

Ca La Bionda Valpolicella - 75 cl	€ 55,00
Francesco Rinaldi Barolo - 75 cl	€ 115,00
Cloudy Bay Pinot Nero - 75 cl	€ 75,00

Vini Rosati

Whispering Angel - 75 cl € 55,00

Sake

Hokusetsu Junmai Daiginjo Nobu the Sake - 50 cl € 67,00

Hokusetsu Daiginjo YK35 € 104,00

Bevande

Acqua Armani Naturale - 75 cl € 5,00

Acqua Armani Gasata - 75 cl € 5,00

Coca Cola - 20 cl € 5,00

Coca Cola Zero - 20 cl € 5,00

Fever Tree Classic Tonic Water - 20cl € 5,00

Birre

Asahi - 33 cl € 6,00
