NOBUYA è la casa dove abitano due culture: due patrimoni di tradizioni, tecniche e ingredienti egualmente parte della vita dello chef Niimori, che trovano nella sua ricerca il perfetto equilibrio.
È l'armonia di una nuova lingua comune, segni ideali, tracciati con la mano ferma e sicura di un maestro, sull'infinita tela bianca dei suoi menù.

N

OMAKASE DEGUSTAZIONE

8 PORTATE

140

OMAKASE DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

8 PORTATE

120

ABBINAMENTO VINI

6 CALICI

80

Coperto, € 5 p.p.

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, VI INVITIAMO A RIVOLGERVI AL NOSTRO MAÎTRE

N

CRUDO DI MARE
海の幸

Ostriche Sèlection Or N2 | Irlanda ..... 9 *pz.*
ゴールドセェレクション

Gamberi Rossi | Italia (Sicilia) ..... 8 *pz.*
赤海老

Gamberi Viola | Italia (Liguria) ..... 8 *pz.*
紫海老

Scampi | Italia (Sicilia) ..... 9 *pz.*
手長海老

Capesante | Canada/Giappone ..... 8 *pz.*
ホタテ

Ventresca di tonno | Spagna ..... 12 *2 pz.*
トロ

Tonno | Italia ..... 8 *2 pz.*
鮪

Salmone | Scozia ..... 8 *2 pz.*
サーモン

Ricciola | Giappone ..... 8 *2 pz.*
ハマチ

SASHIMI MISTO ..... 35 *12 pz.*
刺身五種盛り

SELEZIONE DI MARE 50
1 Ostrica, 1 Gambero Rosso, 1 Scampo, 1 Capesanta, 2 Ventresca, Tartare del Giorno

ANTIPASTI / STARTER
前菜　おつまみ

Gamberi Rossi, Capesante e Caviale (2, 4, 6, 12, 14) 30
con vinaigrette allo Yuzu
赤海老と北海道のホタテ、キャビア、柚子のヴィネグレット

Involtino di ricciola giapponese (2, 3, 4, 14)
leggermente scottato, amaebi, bottarga e dressing ponzu 28
日本産、ブリの炙り、甘海老、カラスミ、ぽん酢ドレッシング

Aburi di ventresca di tonno (4, 9, 11)
con saikyo miso allo yuzu, rucola wasabi e gel di aceto yusen 32
トロの炙り、生姜風味の西京味噌、ルーコラワサビ

Polpo alla brace (3, 12, 14)
con purea di topinambur e maionese karashi 28
スペイン産　タコの炭火焼き、菊芋のピューレ、カラシマヨネーズ

King Crab gratinato (1, 2, 3, 12) 38
Polpa di king crab, maionese, panko, erba cipollina, tobiko, spinaci saltati e morbido di patate
タラバ蟹のグラタン仕立て

Tataki di filetto di manzo piemontese (6, 8, 11, 12)
con insalata rustica di Planet Farm, lime kosyo, anacardi tostati e salsa gomadare 28
ピエモン産、牛フィレの叩き Planet Farmのサラダ、レモン胡椒、カシューナッツ、ゴマだれ

Yasai / Involtini di pasta di riso (6)
con verdure di stagione, quinoa, maionese al latte di soia e salsa al sesamo nero 20
野菜の生春巻き、キノア、豆乳醤油マヨネーズ、黒胡麻のソース

Edamame (6, 12) 7
枝豆

FROLLATURA　BRACE　VEGETARIANO

DONBURI / PRIMI
丼物

Chirashi Sushi (2, 3, 4, 11, 12, 14) 32
ちらし寿司　マグロ、トロ炙り、サーモン、ハマチ、赤海老、帆立、イクラ

Sanuki Udon (1, 4) 28
con gamberi, capesante e calamari
海老、帆立、烏賊の讃岐うどん

Yasai / Chirashi di Verdure di Stagione (1, 6, 8, 9, 11) 22
野菜のちらし寿司

URAMAKI / ROLL
裏巻き

NOBUYA (1, 2, 3, 4, 11, 12, 14) 30
pesce bianco al Josper, avocado, shiso, maionese al peperoncino, tonno, salmone, capesante e gamberi rossi
白身魚の炙り、鮪、サーモン、帆立、赤海老、アヴォカド、紫蘇、スパイシィーマヨネーズ

ZUKE TONNO / TORO ABURI (1, 3, 4, 11, 12) 32
(marinato con salsa di soia mirin, katsuobushi) shiso, avocado, maionese-wasabi e pastella di tempura
漬けマグロ,トロ炙り、紫蘇、天かす,アボカド、ワサビマヨネーズ

RICCIOLA / CAPESANTE (4, 7, 14) 35
ricciola al Josper, capesante, fagiolini, basilico e maionese jalapeño
ブリ炭火焼き、帆立、インゲン、バジルハラペーニョマヨネーズ

TATAKI DI SALMONE SCOZZESE (3, 4, 11, 12) 26
salmone leggermente scottato, salmone, avocado, maionese spicy, uova di salmone
スコットランドサーモン BIO 叩き、タルタルサーモン、イクラ、自家製醤油麹マヨネーズ

GAMBERI / EBI (2, 3, 11, 12) 35
gamberi in tempura, gambero rosso, amaebi, mazzancolle, avocado e maionese di gamberi.
海老天、赤海老、甘海老、アヴォカド、エビマヨ

MOECA / CHUMAKI (1, 2, 7) 30
softshell crab, lattughino, maionese di gamberi e avocado
ソフトシェルクラブ、ミニレタス、アヴォカド、海老マヨネーズ

WAGYU / MANZO PIEMONTESE (3, 11) 40
wagyu (Maceleria Onishi A4) passato al Josper, tataki di manzo piemontese, fagiolini, avocado, rucola wasabi
和牛サーロインと ピエモンテ産牛フィレ、 アボカド、 ルーコラワサビ

YASAI / URAMAKI VEGETARIANO (11) 20
verdure di stagione, avocado, shiso, rucola wasabi, edamame
季節野菜

N

DRY AGED FISH / PESCE FROLLATO
熟成魚（じゅくせいぎょ）

CRUDO DRY AGED (4) 32

COTTO DRY AGED (4) 40

Si prega di consultare il responsabile di sala per maggiori informazioni.
Nota: la disponibilità è soggetta a cambiamenti.

詳細については担当のウェイターにご相談ください。
注意: 在庫は変更される場合があります。

YAKIMONO / SECONDI
焼き物

Anguilla Kabayaki (4) 42
cotta alla brace con takikomi gohan di anguilla
鰻の蒲焼、鰻の炊き込みごはん

Triglia croccante (1, 3, 4) 30
shiso, tartare di uova e olio all'erba cipollina
イトヨリと紫蘇の東寺揚げ、卵タルタル、チャイブオイル

Dentice alla piastra (1, 3, 4) 42
con crosta di patate, panko croccante, carciofi arrostiti e polvere di miso
鯛の塩焼き、ジャガイモとパン粉のグラタン仕立て、アーティチョークのロースト味噌パウダー

Carabineros (1, 2, 7, 9) 45
alla brace con salsa di latte di cocco al curry
カラビネーロス海老の炭火焼、ココナッツカレー

Pollo alla brace F.lli Miroglio (3) 32
salsa yuan miso e verdure di stagione
ピエモンテ産鳥の炭火焼き、柚庵味噌、季節野菜

Striploin di Wagyu 65
alla brace con verdure di stagione
和牛炭火焼と季節野菜

Hamburger di tofu e hijiki (5, 6, 8, 9, 11, 12) 26
con asparagi, fondo vegetale e teriyaki
豆腐とひじきのハンバーグアスパラ焼き、照り焼き野菜凝縮ソース

Amiyaki di verdure di stagione alla brace (11) 22
季節野菜の炭火焼

Pesce fresco, surgelato a bordo o congelato a seconda del tipo e/o della preparazione.

ALLERGENI

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 derivatiinclusi 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 sedanosedano 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 senapesemi 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 sesamosemi 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 SO2conserve 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 lupinifarina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica - **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschiostrica, patella, tellina e vongola canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, etc.

FROLLATURA BRACE VEGETARIANO