

NOBUYA

SELECTED PLATES – TAKEAWAY

CRUDO DI MARE

SELEZIONE DI MARE – 45 €

1 Ostrica, 1 Gambero Rosso, 1 Scampo, 1 Capesanta, 2 Ventresca, Tartare del Giorno

Sashimi Misto – 28 € (12 pz.)	Tartare tonno – 18 €
Sashimi Ricciola – 14 € (4 pz.)	Tartare salmone – 16 €
Sashimi Tonno – 16 € (4 pz.)	Tartare ricciola – 19 €
Sashimi Salmone – 12 € (4 pz.)	
Sashimi Ventresca – 24 € (4 pz.)	

SIGNATURE STARTERS

Aburi di ventresca di tonno con saikyo miso allo yuzu, rucola wasabi e gel di aceto yusen – 32 €

Ricciola Giapponese amaebi, bottarga e salsa vinegrette di ponzu – 28 €

Insalata di pesce crudo tonno, salmone, ricciola, gamberi cotti, insalata di Planet Farm, avocado e dressing mela verde e soia – 28 €

Yasai / Involtoni di pasta di riso (6pz) con verdure di stagione, maionese al mama kojimiso e gomadare – 20 €

Edamame – 7 €

CHIRASHI

Chirashi di Verdure di Stagione – 22 €

Chirashi Sushi tonno, salmone, gamberi rossi, capesanta, ricciola, avocado e icura – 32 €

URAMAKI

(8 pz.)

NOBUYA – 30 €

pesce bianco al Jospier, tonno, salmone, capesante, gamberi rossi, shiso, avocado e maionese al yuzukosyo

ZUKE TONNO / TORO ABURI – 32 €

(marinato con salsa di soia mirin, katsuobushi) shiso, avocado, maionese-wasabi e pastella di tempura

RICCIOLA / CAPELANTE – 35 €

ricciola al Jospier, capesante, fagiolini, basilico e maionese jalapeño

TATAKI DI SALMONE SCOZZESE – 26 €

salmone leggermente scottato, salmone, avocado, maionese spicy, uova di salmone

GAMBERI / EBI – 35 €

gamberi in tempura, gambero rosso, amaebi, mazzancolle, avocado e maionese di gamberi

ASTICE ROLL – 45 €

astice alla brace, polpa di granchio, avocado, lattughino di Planet Farm e maionese al gambero

SALMONE E AVOCADO – 16 €

salmone, avocado e maionese spicy

EBITEN – 18 €

gambero in tempura, avocado e maionese al wasabi

TONNO E AVOCADO – 18 €

tonno, avocado, shiso e maionese

YASAI / URAMAKI VEGETARIANO – 20 €

verdure di stagione, avocado, shiso, rucola wasabi, edamame