

# Nabucco

L'OPERA DEI SAPORI ITALIANI  
IN BRERA... DOVE L'ARTE DIVENTA CIBO

 *Piatti Storici del Nabucco*

## Antipasti di TERRA

Bruschetta su pane con pomodoro e olio extra vergine

Tavolozza di verdure grigliate con riduzione di aceto balsamico

Parmigiana di melanzane

Insalata composée di insalate di foglia, erbe aromatiche, germogli, legumi e frutta secca



Fiori di zucca scottati in padella con ricotta fresca e pesto leggero di basilico

Mozzarella di bufala e burrata con bruschetta al pomorigano

Tagliere di affettati rustici di "Marco D'Oggiono" con focaccetta e giardiniera di casa  
(Cotto alla carbonella, Pancetta cotta "La Collinetta", Salame gentile, Coppa dolce)

Prosciutto crudo di "Marco D'Oggiono" e tagliata di frutta

Vitello tonnato

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

Tartare di filetto di manzo



"Nabucco terra"

(Crudo D'Oggiono, Insalata di carciofi, nervetti di vitello alla milanese e Fiori di zucca farciti)

## Antipasti di MARE

Baccalà mantecato con crostini di polenta e filamenti di sedano

Insalata di polpo, patate, olive e spinacino

Insalata di mare tiepida con pomodorini e patate

Sauté di conchiglie (Cozze, Vongole e...)

Capesante e gamberi saltati con salsa prezzemolata e polentina morbida

Granchio porro saltato in brodetto al rosmarino

Gran Gratinato di capesante, cozze, vongole, ostriche, gambero e scampo



"Nabucco mare"

(Baccalà mantecato & crostini di polenta, Tartare di tonno Insalata di polpo, Fiori di zucca)

## Il CRUDO Mediterraneo

Ostriche

Tartare di Salmone

Tartare di Branzino

Tartare di Tonno

Crudité di pesci (tartare di tonno, tartare di salmone, tartare di branzino)

Scampi ed insalatina novella

Gamberi rossi di Sicilia su misticanza

Crudité di crostacei e... (scampi, gamberi ostriche)



Crudité gran mix

(tartare di tonno e di salmone, carpaccio di branzino e carciofi, scampi, gamberi, ostriche)

## Primi piatti di TERRA (paste di grano duro e paste all'uovo)

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico – O - Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti "alla Carbonara"

Fettuccine "alla Bolognese"

Gnocchi "alla Sorrentina" con mozzarella e pomodoro

Lasagne della tradizione

Tortiglioni alla "Norma" con melanzane, pomodoro e ricotta dura



Pappardelle al ragu di "luganega" e profumo di tartufo

Ravioli di magro farciti con ricotta e spinaci al burro versato, parmigiano e salvia

Ravioli mix (magro, funghi, carciofi) in salsa bianca



Gnocchi di rapa rossa con crema di robiola e pistacchi sbriciolati

## Primi piatti di MARE (paste di grano duro e paste all'uovo)

Spaghetti con vongole veraci

Spaghetti con frutti di mare

Spaghetti alla chitarra con granchio e filangè di zucchine

Tortelloni di branzino con filetti di pomodoro fresco e basilico

Tagliolini neri con calamari, fiori di zucca e pomodorini

Gnocchi di patate con code di scampi su verza scottata

Garganelli ai gamberi e carciofi



Linguine all'astice (1/2 astice fresco)

## ... Risotti

Risotto ai funghi "Porcini"



Risotto ai frutti di mare

## ... Zuppe

Zuppa di verdure

Pasta e fagioli

Zuppa di pesce

## Secondi piatti di TERRA

Tavolozza di formaggi tipici con miele e marmellate di casa

Tagliata di pollo gratinata al limone con patate prezzemolate

Fegato di vitello alla "Veneziana" con crostini di polenta gialla

Stinco di maiale e patate al forno con friggirelli



Tagliata di manzo del Nebraska al rosmarino con patate al forno o rucola e grana

Filetto di Angus con funghi "Porcini"

### ... alla Griglia

Tomino & Scamorza & Verdure

Costine & Salsiccia & Polenta

Costolette di agnello con patate ed olio alla mentuccia

Filetto di Angus

Grigliata di carne

Costata di manzo

Fiorentina contornata di verdure e patate al forno (minimo 2 pers.)

cad.



Chateaubriand con verdure alla griglia, patate e salsa Bernaise (minimo 2 pers.)

cad.

I SECONDI DI CARNE SONO SERVITI CON PATATE AL FORNO

## Secondi piatti di MARE

Pesce spada alla "Siciliana" con pomodorini, olive e capperi

Cordon bleu di salmone alla crema di avocado e verdure candite

Sogliola alla mugnaia



Filetto di branzino e gamberi gratinati con erbe aromatiche

Fritto di scampi, gamberi e calamaretti con verdure a fiammifero

Branzino in crosta di sale con patate al vapore (minimo 2 pers.)

cad.

Gamberoni al vino bianco con tortino di riso venere

Tonno pinne gialle in crosta di sesamo con spinacine al burro

### ... alla Griglia [SECONDI DI PESCE SONO SERVITI CON VERDURE GRIGLIATE]

Trancio di pesce spada

Salmone

Sogliola

Branzino



Spiedini di Calamari & Gamberi & Verdure

"Gran grigliata" di pesce

"Gran grigliata" di crostacei (1 Astice, Scampi e Gamberoni)

## SPECIALITÀ MILANESI



Insalata di nervetti di vitello, cuori di cipolline novelle, erbe aromatiche

Risotto alla milanese

Risotto al parmigiano con filetti di pesce persico panati e saltati al burro e salvia

Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini o patate al forno



Ossobuco in gremolada con risottino alla milanese

Brasato di radicchio e manzo cotto a bassa temperatura con polenta

"Mondeghili" polpettine di vitello e manzo in sugo con polenta

## ... con CARCIOFI

Crepes ai carciofi



Insalata di carciofi, provola e misticanza

Tagliatelle con carciofi

Risotto con carciofi

Filetto di Angus con carciofi e patate

## ... con TARTUFO NERO FRESCO "UMBRO"



Uova al tegame e tartufo

Risotto o cappelletti o tagliatelle e tartufo

Tagliata di manzo e tartufo

Carpaccio di manzo e tartufo

## ... con CAVIALE "ITALIANO"

Classico Caviale (gr.10) con le sue guarnizioni

Risotto scamorza & brut con caviale



Carpaccio di branzino scottato e caviale

## Contorni

Insalata verde o insalata mista con pomodori

Verdure bollite o alla griglia

Patate bollite o arrosto

Spinaci freschi al burro o all'agro

Coperto

\*Servizio 10%

\*\*Per garantire la migliore qualità ai nostri Clienti i seguenti prodotti possono essere surgelati o congelati all'origine: gamberi, scampi, code di gamberi, code di scampi, polpo, pesce spada, totanetti, costolette d'agnello, funghi.

\*\*\*Il pane viene cotto al momento in forno da impasto abbattuto a -18°.