

Nabucco

*...in Brera.
...dove l'Arte diventa cibo...*

Menu Tradizione

Parmigiana di melanzane
Aubergines "Parmigiana" style

Ossobuco in gremolada con risottino alla Milanese
Marrowbone in gremolada with Milanese risotto

Tiramisu

Menu Tradizione Mare

Insalata di polpo, patate, olive e spinacino
Octopus salad with potatoes, olives and sprouts of spinach

Pesce spada alla "Siciliana" con pomodorini, olive e capperi
Swordfish "Sicilian" style with cherry tomatoes, olives, capers

Gelato fior di latte con salsa ai frutti rossi
Milk ice cream with red fruit sauce

Menu Rigoletto

"Nabucco"

San Daniele, Burrata, insalatadi asparagi, Fiori di zucca farciti con ricotta
San Daniele ham, Burrata, Asparagus salad, Zucchini flowers filled with ricotta cheese

Costolette di agnello alla mentuccia con patate saltate
Lamb chops with mint sauce and potatoes

Latte in piedi
panna cotta al caffè con salsa di lamponi
coffee cream pudding with raspberries sauce

Menu Nabucco Asparagi

Insalata di asparagi, provola e misticanza
Asparagus salad with provola cheese and sprouts

Risotto agli asparagi
Risotto with asparagus

Filetto di Angus con asparagi e patate
Angus beef fillet with asparagus and potatoes

Tartufo di "Pizzo Calabro" con crema moka
"Tartufo" ice cream from "Pizzo Calabro"

Menu Orchestra

Fiori di zucca ripieni di ricotta e pesto leggero saltati in padella
Zucchini flowers stuffed with ricotta and basil pesto

Gnocchi di rapa rossa con crema di robiola e pistacchi sbriciolati
Beetroot dumpling with "Robiola" cheese cream and pistachios

Fiorentina contornata di verdure e patate al forno
"Fiorentina" T-bone steak with potatoes and vegetables

Semifreddo alla menta con salsa al cioccolato bianco
Mint parfait with white chocolate sauce

Menu Tartufo nero fresco

Asparagi alla Bismarck con tartufo nero fresco
Asparagus Bismarck style with and fresh black truffle

Risotto alla "Parmigiana" con tartufo nero fresco
With the risotto with parmesan cheese and fresh black truffle

Tagliata di manzo con tartufo nero fresco e patate saltate
Sliced beef with fresh black truffle and sauted potatoes

Vin Santo e Cantucci
"Vin Santo" & "Cantucci" cookies

Menu Nabucco Aida

“Nabucco Mare ”

Baccalà mantecato , Tartare di tonno, Insalata di polpo e Fiori di zucca

“Nabucco Mare”

Cod fish “Veneziana” style , Tuna tartare, Octopus salad, Zucchini flowers

Linguine all'astice

“Linguine” *pasta with lobster*

Filetto di branzino gratinato con gamberi ed erbe aromatiche

Sea bass fillet au gratin with prawns and aromatic herbs

Frutti di bosco con sorbetto al limone

Wild berries with lemon sorbet

Menu Teatro

Insalata di polpo, patate, olive e misticanza

Octopus salad with potatoes, olives and sprouts of salad

Garganelli ai gamberi e asparagi

Garganelli pasta with shrimps and asparagus

Tonno pinne gialle in crosta di sesamo con spinacine al burro

Tuna fish crusted with sesame and buttered spinach

Sorbetto alla mela verde con Calvados

Green apple sorbet with Calvados liquor

Menu Opera

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

Mix crustaceans crudità di and...(scampi, Prawns, Oysters)

Tortelloni neri di branzino con filetti di pomodoro fresco e basilico

Black sea-bass tortelloni with fresh tomatoes and basil

“Gran grigliata” di pesci e verdure

“*Gran Grigliata of fish & vegetables*”

Fragole all'aceto balsamico

Strawberries with balsamic vinegar sauce