

Nabucco

L'OPERA DEI SAPORI ITALIANI

IN BRERA... DOVE L'ARTE DIVENTA CIBO

Antipasti di TERRA

Bruschetta su pane con pomodoro e olio extra vergine	euro	8
Tavolozza di verdure grigliate con riduzione di aceto balsamico	euro	9
Parmigiana di melanzane	euro	9
Fiori di zucca scottati in padella con ricotta fresca e pesto leggero di basilico	euro	16
Mozzarella di bufala e burrata con bruschetta al pomorigano	euro	16
Patè di fegato di pollo con crostini caldi, riccioli di burro e riduzione di vino rosso	euro	14
Tagliere di affettati misti con focaccetta	euro	15
Prosciutto crudo di San Daniele con crudaiola di funghi e grana	euro	16
Crepes ai carciofi	euro	14
Tartare di filetto di manzo	euro	18
Vitello tonnato	euro	15
Insalata di carciofi con provola e grana	euro	15
Carpaccio di carne con puntarelle di cicoria, alici del "Cantabrico" e maionese all'aceto	euro	18
"Nabucco terra" (San Daniele, Burrata, Insalata di carciofi e Fiori di zucca farciti)	euro	20

Antipasti di MARE

Baccalà mantecato con crostini di polenta e filamenti di sedano	euro	17
Insalata di polpo, patate, olive e spinacino	euro	16
Insalata di mare tiepida con pomodorini e patate	euro	16
Sauté di conchiglie (Cozze, Vongole e...)	euro	15
Astice alla "Catalana"	euro	22
Capesante e gamberi saltati con salsa prezzemolata e polentina morbida	euro	18
Granchio porro saltato in brodetto al rosmarino	euro	20
Gran Gratinato di capesante, cozze, vongole, ostriche, gambero e scampo	euro	25
"Nabucco mare"	euro	22
Baccalà mantecato, Gamberetti, Insalata di polpo, Fiori di zucca, Crostini di polenta		

Il CRUDO Mediterraneo

Ostriche	cad.	euro	3
Scampi ed insalatina novella		euro	22
Carpaccio di branzino e carciofi		euro	17
Gamberi rossi di Sicilia su misticanza		euro	24
Tartare di Salmone		euro	15
Tartare di Tonno		euro	19
Crudité di pesci (tartare di tonno, tartare di salmone, carpaccio di branzino e carciofi)		euro	20
Crudité di crostacei e...(scampi, gamberi ostriche)		euro	25
Crudité gran mix (tartare di tonno e di salmone, carpaccio di branzino e carciofi, scampi, gamberi, ostriche)		euro	30

Primi piatti di TERRA

(paste di grano duro e paste all'uovo)

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico – O - Spaghetti aglio, olio e peperoncino	euro	8
Spaghetti "alla Carbonara"	euro	9
Fettuccine "alla Bolognese"	euro	9
Gnocchi "alla Sorrentina" con mozzarella e pomodoro	euro	9
Gnocchi di rapa rossa con crema di robiola e pistacchi sbriciolati	euro	13
Lasagne della tradizione	euro	10
Pappardelle al ragu di "luganega" al profumo di tartufo	euro	12
Ravioli di magro con burro versato e salvia	euro	12
Ravioli di bufala con burro concassè di pomodoro, origano e basilico	euro	14
Tris di tortelli in salsa bianca (Funghi, carciofi, ricotta & spinaci)	euro	14
Paccheri alla "Norma" con melanzane, pomodoro e ricotta dura	euro	12

Primi piatti di MARE

(paste di grano duro e paste all'uovo)

Spaghetti con frutti di mare	euro	15
Spaghetti con vongole veraci	euro	14
Tagliolini con seppie in nero	euro	14
Tortelloni neri di branzino con filetti di pomodoro fresco e basilico	euro	15
Tagliolini neri con calamari, fiori di zucca e pomodorini	euro	15
Garganelli ai gamberi e carciofi	euro	16
Linguine all'astice (1/2 astice fresco)	euro	20

... Risotti

Risotto ai carciofi	euro	14
Risotto ai frutti di mare	euro	15

... Zuppe

Pasta e fagioli	euro	11
Zuppa di verdure	euro	8
Zuppa di pesce	euro	22

Secondi piatti di TERRA

Tagliata di pollo gratinata al limone con tortino patate	euro	16
Fegato di vitello alla "Veneziana" con crostini di polenta gialla	euro	18
Tavolozza di formaggi tipici con miele e marmellate di casa	euro	15
Tagliata di manzo del Nebraska al rosmarino con patate al forno o rucola e grana	euro	20
Stinco di maiale e patate al forno con friggirelli	euro	18
Filetto di Angus con carciofi	euro	23

... alla Griglia

Tomino & Scamorza & Verdure	euro	18
Costolette di agnello con patate ed olio alla mentuccia	euro	22
Filetto di Angus	euro	22
Costine & Salsiccia & Polenta	euro	18
Costata di manzo	euro	24
Grigliata di carne	euro	21
Fiorentina contornata di verdure e patate al forno (minimo 2 pers.)	cad.	euro 26
Chateaubriand con verdure alla griglia, patate e salsa Bernaise (minimo 2 pers.)	cad.	euro 28

I SECONDI DI CARNE SONO SERVITI CON PATATE AL FORNO

Secondi piatti di MARE

Cartoccio di pesce, crostacei, conchiglie e verdure	euro	26
Filetto di branzino e gamberi gratinati con erbe aromatiche	euro	21
Tonno pinne gialle in crosta di sesamo con spinacine al burro	euro	24
Pesce spada alla "Siciliana" con pomodorini, olive e capperi	euro	21
Gamberoni al vino bianco con tortino di riso venere	euro	23
Scamponi lardellati con crema di porri e patate	euro	25
Fritto di scampi, gamberi e calamaretti con verdure a fiammifero	euro	22
Branzino in crosta di sale con patate al vapore (minimo 2 pers.)	cad.	euro 22

... alla Griglia

Spiedini di Calamari & Gamberi & Verdure	euro	19
Trancio di pesce spada	euro	19
Branzino	euro	18
"Gran grigliata" di pesce	euro	25
"Gran grigliata" di crostacei (1 Astice, Scampi e Gamberoni)	euro	40

I SECONDI DI PESCE SONO SERVITI CON VERDURE GRIGLIATE

SPECIALITÀ MILANESI

Risotto alla milanese	euro	11
Risotto al parmigiano con filetti di pesce persico panati e saltati al burro e salvia	euro	13
Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini o patate al forno	euro	22
Ossobuco in gremolada con risottino alla milanese	euro	22
Brasato di radicchio e manzo cotto a bassa temperatura con polenta	euro	21

... con funghi "PORCINI" FRESCHI

Formaggio "Asiago" con Polenta e "Porcini"	euro	15
Tagliatelle e "Porcini"	euro	15
Risotto e "Porcini"	euro	16
Filetto di Angus e "Porcini"	euro	24

... con TARTUFO NERO FRESCO "UMBRO"

Uova al tegame e tartufo	euro	20
Risotto o cappelletti o tagliatelle e tartufo	euro	22
Tagliata di manzo e tartufo	euro	30
Carpaccio di manzo e tartufo	euro	24

Contorni

Insalata verde o insalata mista con pomodori	euro	7
Verdure bollite o alla griglia	euro	7
Patate bollite o arrosto	euro	6
Spinaci freschi al burro o all'agro	euro	7

Coperto	euro	3
---------	------	---

*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° dal produttore Forno Italiano di Vicenza.