



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

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 composta di insalate di foglia, erbe aromatiche, germogli, legumi e frutta secca



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

Mozzarella di bufala e burrata con bruschetta al pomorigano

Patè di fegato di pollo con crostini caldi, riccioli di burro e riduzione di vino rosso

Tagliere di affettati rustici di "Marco d'Oggiono" con focaccetta e giardiniera della 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, burrata, fiori di zucca farciti)

ANTIPASTI DI MARE

Affumicati di mare con crostini, burro ed insalatine

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

Cocktail di crostacei con maionese in rosa

Astice al vapore con verdure, cipolla, olive alla Catalana

Sauté di conchiglie (cozze, vongole)

Capesante e gambretti con salsa prezzemolata e polentina morbida

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



Nabucco Mare

(Baccalà mantecato e crostini di polenta, tartare di tonno, insalata di polpo, fiori di zucca farciti)

...IL CRUDO MEDITERRANEO

Ostriche

Tartare di salmone

Tartare di branzino

Tartare di tonno

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

Scampi ed insalatina novella

Gamberi rossi di Sicilia su misticanza

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



Cruditè Gran Mix

(Tartare: tonno-salmone-branzino | Carpaccio: tonno-salmone-branzino e scampi-gamberi-ostriche)

PRIMI PIATTI DI TERRA **(paste di grano duro e paste all'uovo)**

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico

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 ragù 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

Caserecce al ragù di spada, melanzane e mentuccia

Fettuccine al nero di seppia

Tagliolini neri con calamari, fiori di zucca e pomodorini

Ravioli al baccalà in vellutata di porri e patate

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

Crema di fagioli e pasta

Zuppa di pesce

SECONDI PIATTI DI TERRA


Tavolozza di formaggi tipici con miele e marmellate della casa

Tagliata di pollo gratinata al limone con patate prezzemolate e spinaci

Stinco di maiale e patate al forno con friggirelli

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

Petto d'anatra ai fili d'arancia e chutney di mango con borretane stufate

 Tagliata di manzo del Nebraska al rosmarino con patate al forno o rucola e grana
Filetto di Angus con funghi "Porcini"

...**ALLA GRIGLIA** (I secondi di carne sono serviti con patate al forno)

Tomino & Scamorza & Verdure

Selezione di Salsicce & 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 per 2 persone)

 Chateaubriand con verdure alla griglia, patate e salsa Bernaise (minimo per 2 persone)

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 gratinato con code di gamberi e scampi,
pomodorini ed erbe aromatiche

Fritto di scampi, gamberi e calamaretti con verdure a fiammifero

Branzino in crosta di sale con patate al vapore (minimo per 2 persone)

Gamberoni al vino bianco con tortino di riso venere

Tonno pinne gialle in crosta di sesamo con spinacine al burro

...**ALLA GRIGLIA** (I secondi di pesce sono serviti con verdure grigliate)

Trancio di pesce spada

Salmone

Sogliola

Branzino

 Spiedini di calamari e gamberi

Gran grigliata di pesce

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

SPECIALITÀ MILANESI

Gorgonzola e porcini con polenta

Tagliere: salame Milano e caprino, bresaola e grana lodigiano con sott'aceti, sott'oli e focaccia



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 manzo cotto a bassa temperatura e radicchio tardivo con polenta

“Mondeghili” polpettine di vitello e manzo in rosso di pomodoro con polenta e spinaci saltati

... CON CARCIOFI



Insalata di carciofi, provola e misticanza

Tagliatelle con carciofi

Ravioli con carciofi

Risotto con carciofi

Tagliata di manzo del Nebraska con carciofi

Filetto di Angus con carciofi e patate

Carpaccio di branzino scottato con carciofi

... CON TARTUFO NERO FRESCO “UMBRO”

Carpaccio di manzo e tartufo



Ova al tegame e tartufo

Tagliatelle e tartufo

Risotto e tartufo

Cappelletti di carne e tartufo



Tagliata di manzo del Nebraska e Tartufo

Carpaccio di branzino scottato e Tartufo

CONTORNI

Insalata: verde o verde e pomodorini o mista

Verdure bollite o alla griglia

Patate bollite o arrosto

Spinaci freschi al burro o all'agro

I piatti contrassegnati da questo simbolo  sono i “Piatti storici del Nabucco”

Coperto

* 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°.