



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

ANTIPASTI DI TERRA

ЗАКУСКИ ИЗ ДАРОВ ЗЕМЛИ

Bruschetta su pane con pomodoro e olio extra vergine

Брускетта с помидорами и оливковым маслом первого отжима

Tavolozza di verdure grigliate con riduzione di aceto balsamico

Ассорти из овощей-гриль с бальзамным уксусом

Parmigiana di melanzane

Запеканка из баклажанов с пармезаном

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

Листовой салат с ароматическими травами, ростками, бобами и сухофруктами



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

Цветки тыквы, слегка поджаренные на сковороде, со свежим сыром рикотта и легким соусом песто

Mozzarella di bufala e burrata con bruschetta al pomorigano

Моцарелла из молока буйволицы и сыр буррата с брускеттой с помидорами и душицей

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

Паштет из куриной печени с горячими кростини, завитками сливочного масла и соусом из красного вина

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)

Мясная нарезка-ассорти «Марко д'Оджоно» с лепешкой «фокаччетта» и консервированными овощами

(ветчина запеченная на угле, запеченная панчетта «Ла Коллинетта», разные колбасы - «саламе» и «коппа»)

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

Сыровяленая ветчина «Марко д'Оджоно» и фруктовые шашлычки

Vitello tonnato

Телятина под тунцовым соусом

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

Карпаччо из говядины с руколой и пармезаном

Tartare di filetto di manzo

Тартар из говяжьего филе

Nabucco Terra

(Crudo d'Oggiono, insalata di asparagi, burrata, fiori di zucca farciti)

Блюда из даров земли Nabucco (сыровяленая ветчина «Марко д'Оджоно», салат из спаржи, сыр буррата, фаршированные цветки тыквы)



ANTIPASTI DI MARE

ЗАКУСКИ ИЗ ДАРОВ МОРЯ

Affumicati di mare con crostini, burro ed insalatine

Морские копчености с кростини, маслом и молодыми листьями салата

Baccalà mantecato con crostini di polenta e filamenti di sedano

Взбитая вяленая треска с гренками из поленты и сельдереем

Insalata di polpo, patate, olive e spinacino

Салат из осьминога, картофеля, оливок и молодого шпината

Insalata di mare tiepida con pomodorini e patate

Теплый салат из морепродуктов с помидорами-черри и картофелем

Cocktail di crostacei con maionese in rosa

Коктейль из ракообразных с розовым майонезным соусом

Astice al vapore con verdure, cipolla, olive alla Catalana

Лобстер на пару с овощами, луком, оливками по-каталански

Sautée di conchiglie (cozze, vongole)

Соте из моллюсков (мидий, морских черенков)

Capasante e gamberetti con salsa prezzemolata e polentina morbida

Гребешки и креветки с соусом, посыпанным петрушкой и мягкой полентой

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

Гребешки, мидии, петушки, устрицы, креветки и лангустины гратэн

Nabucco Mare

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

Блюда из даров моря Nabucco

(взбитая вяленая треска & кростини из поленты, тартар из тунца, салат из осьминога, фаршированные цветки тыквы)

...IL CRUDO MEDITERRANEO

...СЫРЫЕ ДАРЫ СРЕДИЗЕМНОГО МОРЯ

Ostriche

Устрицы

cad.

Tartare di salmone

Тартар из семги

Tartare di branzino

Тартар из сибаса

Tartare di tonno

Тартар из тунца

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

Сырая рыба (тартар из тунца, тартар из семги, тартар из сибаса)

Scampi ed insalatina novella

Лангустины с молодым листовым салатом

Gamberi rossi di Sicilia su misticanza

Красные сицилийские креветки со смешанным зеленым салатом

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

Сырые ракообразные и ... (лангустины, креветки, устрицы)

Crudità Gran Mix

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

Ассорти из сырых рыбы и морепродуктов

(тартар из тунца, семги и сибаса, карпаччо из тунца, семги, сибаса, лангустины, креветки и устрицы)



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

ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ ДАРОВ ЗЕМЛИ (ПАСТА ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ И ЯИЧНАЯ ПАСТА)

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico o aglio, olio e peperoncino
Спагетти с соусом из свежих помидоров и базилика ИЛИ Спагетти с чесноком, оливковым маслом и острым перчиком

Spaghetti "alla Carbonara"
Спагетти алла карбонара

Fettuccine "alla Bolognese"
Феттучине по-болонски

Gnocchi "alla Sorrentina" con mozzarella e pomodoro
Клецки по-соррентийски с моццареллой и помидорами

Lasagne della tradizione
Лазанья по традиционному рецепту

Tortiglioni alla "Norma" con melanzane, pomodoro e ricotta dura
Тортильони «Аля Норма» с баклажанами, помидорами и твёрдой рикоттой



Pappardelle al ragù di "luganega" e profumo di tartufo
Паппарделле с рагу из колбасок Луганега с ароматом трюфеля

Ravioli di magro farciti con ricotta e spinaci al burro versato, parmigiano e salvia
Равиоли с постной начинкой (шпинат и рикотта) со сливочным маслом, пармезаном и шалфеем

Ravioli mix (magro, funghi, asparagi) in salsa bianca
Равиоли с разными начинками (шпинат и рикотта, грибы, спаржа) в белом соусе



Gnocchi di rapa rossa con crema di robiola e pistacchi sbriciolati
Клецки с красной репой с кремом из сыра robiola и измельченными фисташками

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

ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ ДАРОВ МОРЯ (ПАСТА ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ И ЯИЧНАЯ ПАСТА)

Spaghetti con vongole veraci
Спагетти с морскими черенками

Spaghetti con frutti di mare
Спагетти с морепродуктами

Caserecce al ragù di spada, melanzane e mentuccia
Казеречче с рагу из меч-рыбы, баклажанов и мяты

Fettuccine al nero di seppia
Феттучини с чернилами каракатицы

Tagliolini neri con calamari, fiori di zucca e pomodorini
Черные тальолини с кальмарами, цветками тыквы и помидорами-черри

Ravioli al baccalà in vellutata di porri e patate
Равиоли с солено-вяленой треской в креме из лука-поррея и картофеля

Garganelli ai gamberi e asparagi
Гарганелли с креветками и спаржей



Linguine all'astice (1/2 astice fresco)
Лингуине с лобстером (половина свежего лобстера)

...RISOTTI
РИЗОТТО

Risotto ai funghi "Porcini"
Ризотто с белыми грибами



Risotto ai frutti di mare
Ризотто с морепродуктами

...ZUPPE
СУПЫ

Zuppa di verdure
Овощной суп

Crema di asparagi con focchi di ricotta e crostini di pane
Крем из спаржи с хлопьями сыра рикотта и гренками

Zuppa di pesce
Рыбный суп

SECONDI PIATTI DI TERRA

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ДАРОВ ЗЕМЛИ

Tavolozza di formaggi tipici con miele e marmellate della casa
Ассорти из типичных сыров с медом и домашним вареньем

Tagliata di pollo gratinata al limone con patate prezzemolate e spinaci
Тальята из курицы, запеченная с лимоном, с посыпанным петрушкой вареным картофелем и шпинатом

Filetto di maiale in camicia di lardo con crema di asparagi e tartufo nero
Свиное колено и запечённый картофель с перцем «фриджителли»

Fegato di vitello alla "Veneziana" con crostini di polenta gialla
Телячья печень по-венециански с гренками из желтой поленты

Petto d'anatra ai fili d'arancia e chutney di mango con borretane stufate
Утиная грудка с апельсиновой цедрой и чатни из манго с тушеным луком Бореттана



Tagliata di manzo del Nebraska al rosmarino con patate al forno o rucola e grana
Тальята из нежной говядины из Небраски с розмарином с запеченным картофелем или руколой и сыром грана

Filetto di Angus con funghi "Porcini"
Филе говядины ангус с белыми грибами

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

НА ГРИЛЕ ВТОРЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Tomino & Scamorza & Verdure
Сыры томино и скаморца и овощи

Selezione di Salsicce & Polenta
Колбаски и полента

Costolette di agnello con patate ed olio alla mentuccia
Ребрышки ягненка с картофелем и оливковым маслом с пахучкой

Filetto di Angus
Филе говядины ангус

Grigliata di carne
Жареное мясо

Costata di manzo
Антрекот из говядины

Florentina contornata di verdure e patate al forno (minimo per 2 persone) cad.
Флорентийский стейк с запеченными овощами и картофелем (минимум на 2 чел.) кажд.



Chateaubriand con verdure alla griglia, patate e salsa Bernaise (minimo per 2 persone) cad.
Стейк Шатобриан с овощами-гриль, картофелем и холодным бернским соусом (минимум на 2 чел.) кажд.

SECONDI PIATTI DI MARE ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ДАРОВ МОРЯ

Filetto di gallinella con riso pilaw e salsa al curry
Запеченное филе морского петуха с рисом и карри

Pesce spada alla "Siciliana" con pomodorini, olive e capperi
Рыба-меч по-сицилийски с помидорами-черри, оливками и каперсами

Cordon bleu di salmone alla crema di avocado e verdure candite
Лосось в панировке с кремом из авокадо и овощей цукатами

Sogliola alla mugnaia
Камбала «аля муньяя» (жареная с зеленым маслом)



Filetto di branzino gratinato con code di gamberi e scampi, pomodorini ed erbe aromatiche
Филе сибаса, запеченное под грилем с раковыми шейками и лангустинами, с помидорами и душистыми травами

Fritto di scampi, gamberi e calamaretti con verdure a fiammifero
Жаренные лангустины, креветки и кальмары с овощной соломкой

Branzino in crosta di sale con patate al vapore (minimo per 2 persone) cad.
Сибас в соли с паровым картофелем (минимум 2 чел.) кажд.

Gamberoni al vino bianco con tortino di riso venere
Королевские креветки в белом вине с запеканкой из черного риса

Tonno pinne gialle in crosta di sesamo con spinacine al burro
Желтоперый тунец в кунжуте с молодым шпинатом в сливочном масле

...**ALLA GRIGLIA** (I secondi di pesce sono serviti con verdure grigliate) НА ГРИЛЕ СТЕЙК ИЗ РЫБЫ-МЕЧА ВТОРЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА ПОДАЮТСЯ С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ

Trancio di pesce spada
Стейк из рыбы-меча

Salmone
Лосось

Sogliola
Камбала



Branzino
Сибас

Spiedini di calamari e gamberi
Шашлык из кальмаров и креветок

Gran grigliata di pesce
Рыбное ассорти на гриле

Gran grigliata di crostacei (1 Astice, Scampi e Gamberoni)
ассорти из ракообразных на гриле (1 лобстер, лангустины и королевские креветки)

SPECIALITÀ MILANESI

ТИПИЧНЫЕ МИЛАНСКИЕ БЛЮДА

Gorgonzola e porcini con polenta
Горгонзола и белые грибы с полентой

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

Ассорти на доске: миланская колбаса и каприно (козий сыр), брезаола (сыровяленая говядина) и сыр «Грана Лодиджано» с консервированными в уксусном маринаде и в масле овощами и фокаччей

Risotto alla milanese
Ризотто по-милански

Risotto al parmigiano con filetti di pesce persico panati e saltati al burro e salvia
Ризотто с пармезаном с панированным филе окуня, обжаренным в сливочном масле с шалфеем



Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini o patate al forno
Котлета из телятины по-милански с руколой и помидорами-черри или запеченным картофелем

“Mondeghili” polpettine di vitello e manzo in rosso di pomodoro
con polenta e spinaci saltati
«Мондегили» - фрикадельки из мяса говядины и телятины в соусе с полентой и салатом из шпината



Ossobuco in gremolada con risottino alla milanese
Оссобуко с острой приправой и ризоттино по-милански

... CON ASPARAGI

... СО СПАРЖЕЙ



Insalata di asparagi, rucola, misticanza e scaglie di grana Lodigiano
Салат из спаржи, руколы, листьев разных видов салата и лепестков сыра «Грана Лодиджано»

Asparagi alla “Parmigiana”
Спаржа с пармезаном

Asparagi alla “Bismarck” con uova fritte o alla “Parmigiana”
Спаржа «Бисмарк» с яичницей-глазуньей или с пармезаном

Tagliatelle con asparagi
Тальятелле со спаржей

Ravioli agli asparagi al burro e grana
Равиоли со спаржей, маслом и пармезаном

Risotto agli asparagi
Ризотто со спаржей

Tagliata di manzo del Nebraska con asparagi
Тальята из нежной говядины из Небраски со спаржей

Filetto di Angus con asparagi e patate
Филе говядины ангус со спаржей и картофелем

Carpaccio di branzino scottato con asparagi
Карпаччо из сибаса со спаржей

... CON TARTUFO NERO FRESCO "UMBRO" СО СВЕЖИМ ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ ИЗ УМБРИИ

Carpaccio di manzo e tartufo
Карпаччо из говядины с трюфелем

Uova al tegame e tartufo
Глазунья с трюфелем



Tagliatelle e tartufo
Тальятелле с трюфелем

Risotto e tartufo
Тальятелле с трюфелем

Cappelletti di carne e tartufo
Каппеллетти с мясной начинкой и трюфелем



Tagliata di manzo del Nebraska e Tartufo
Тальята из нежной говядины из Небраски с трюфелем

Carpaccio di branzino scottato e Tartufo
Карпаччо из сибаса с трюфелем

CONTORNI ГАРНИРЫ

Insalata: verde o verde e pomodorini o mista
Салат: зеленый ИЛИ зеленый с помидорами черри ИЛИ микс

Verdure bollite o alla griglia
Овощи отварные или гриль

Patate bollite o arrosto
Отварной или запеченный картофель

Spinaci freschi al burro o all'agro
Свежий шпинат со сливочным маслом или лимоном



I piatti contrassegnati da questo simbolo sono i "Grandi classici del Nabucco"



Блюда, помеченные данным значком, являются «Наилучшими

классическими блюдами Nabucco»

Coperto
Сервировка

* 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. Для обеспечения наивысшего качества для наших клиентов следующие продукты могут использоваться замороженными: креветки, лангустины, мякоть креветок, мякоть лангустинов, осьминог, рыба-меч, кальмары, ребрышки ягненка, грибы.

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

**Хлеб свежей выпечки из замороженного до -18° теста.