



DAL 1970

*Nabucco*

MILANO

LA CARTE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.  
On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

---

DAL 1970  
*Nabucco*  
MILANO

---



# STARTERS



**Vitello tonnato con capperi in fiore fritto  
e giardiniera di verdure** <sup>(3,4,9,10)</sup>

20/euro

Vitello tonnato with fried caper in bloom  
and vegetables



**Crudo di Parma 32 mesi con insalatina di carciofi  
e cialde di Grana Padano invecchiato** <sup>(7)</sup>

20/euro

32 months-aged Parma ham with artichoke salad  
and aged Grana Padano cheese waffles



**Asparagi verdi gratinati, croccante al pepe  
e zabaione all'aceto balsamico** <sup>(3,12)</sup>

18/euro

Grated green asparagus, crunchy pepper  
and zabaglione with balsamic vinegar


**Baccalà mantecato con verdure croccanti in agrodolce** <sup>(4,7,9)</sup>

22/euro

Creamed cod with crunchy sweet and sour vegetables



# PASTA&CO

-  **Tagliolini di pasta fresca al pesto di finocchietto,  
fiori di zuccina e crumble di frutta** <sup>(1,3,8,9)</sup> **20/euro**  
Fresh patata tagliolini with fennel pesto,  
courgette flowers and fruit crumble
- Paccheri alle vongole e bottarga con pane croccante** <sup>(1,2,4,8)</sup> **30/euro**  
Paccheri with clams, mullet bottarga and crunchy bread
- Raviolo di vitello fatto in casa  
con salsa al datterino e basilico** <sup>(1,3,8,9)</sup> **22/euro**  
Homemade veal ravioli  
with cherry tomato and basil sauce





# RISOTTI & SOUP



## Risotto vecchia Milano

con ragù di ossobuco di vitello in gremolada <sup>(1,7,9,12)</sup>

Old Milan saffron risotto with veal ossobuco ragout  
in gremolada sauce

30/euro

## Crema di piselli con calamaretti\* spillo e olio al peperoncino <sup>(14)</sup>

Peas cream with baby squids\* and chilli oil

18/euro

## Gaspacho di pomodori e anguria con burrata di bufala <sup>(1,7,9)</sup>

Gaspacho of tomatoes and watermelon  
with buffalo burrata cheese

20/euro

PER I NOSTRI RISOTTI UTILIZZIAMO IL RISO CARNAROLI DELLA RISAIA MILANESE "CHICCO DEL MULINO".



# MAIN



## Costoletta di vitello alla milanese con patate ratte fritte <sup>(1,3)</sup>

Milanese-style veal cutlet with fried potatoes

36/euro



## Filetto di manzo alla “Nabucco” con purea di sedano rapa, foie grass e tartufo <sup>(7,9,12)</sup>

Beef fillet “Nabucco” style with celeriac puree,  
foie grass and truffle

36/euro

## Petto d’anatra\* al miele con carciofi arrosto e guanciaie croccate <sup>(14)</sup>

Honey duck breast\* with roasted artichokes  
and crispy pork cheek

32/euro

## Tagliata di pluma di pata negra\*, chutney di frutta speziata e vignarola romana

Sliced pluma of pata negra\*, spiced fruit chutney  
and Roman vignarola

34/euro

## Salmone arrosto con spinaci al burro e salsa al sesamo <sup>(4,6,7,9,11)</sup>

Roasted salmon with buttered spinach and sesame sauce

32/euro

## Nabucco salad con salmone affumicato, insalata iceberg, pomodori datterino, cipollotto crudo, crostino di pane, salsa tzatzichi, mela verde <sup>(1,4,7)</sup>

Nabucco salad with smoked salmon, iceberg salad,  
cherry tomatoes, war spring onion, bread crouton,  
tzatzchi sauce, green apple

22/euro





# DESSERTS



**Il tiramisù** <sup>(1,3,7,8)</sup>

Tiramisù

12/euro

**Torta Sacher con panna montata** <sup>(1,3,7,8)</sup>

Sacher torte with whipped cream

12/euro

**Cheesecake all'amaretto** <sup>(1,7)</sup>

Amaretto cheese cake

12/euro



**Frutti di bosco e fragole**

Berries and strawberries

12/euro

**Coperto** | cover charge

3/euro



love vegetable

DAL 1970  
*Nabucco*  
MILANO

love Milano



---

EX REG. CE | 169/2011 | Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa.

Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

EX REG. CE | 169/2011 | Substances or products that cause allergies or intolerances.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati - Cereals containing gluten and derivatives
2. Crostacei e prodotti derivati - Crustaceans and derivatives
3. Uova e prodotti derivati - Eggs and derivatives
4. Pesce e prodotti derivati - Fish and derivatives
5. Arachidi e prodotti derivati - Peanuts and derivatives
6. Soia e prodotti derivati - Soybeans and derivatives
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) - Milk and derivatives (including lactose)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati - Nuts as almonds and derivatives
9. Sedano e prodotti derivati - Celery and derivatives
10. Senape e prodotti derivati - Mustard and derivatives
11. Semi di sesamo e prodotti derivati - Sesame seeds and derivatives
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so<sub>2</sub>  
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or mg / l as so<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino - Lupine and products based on lupine
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco - Molluscs and derivatives on molluscs

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

All of the foods we serve are prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.