

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.


Coperto | Cover charge 3<sup>euro</sup>

---

DAL 1970  
Nabucco  
MILANO

# STARTERS

**Mondeghili della tradizione** **15/euro**  
**con fonduta di Parmigiano Reggiano e salsa ai lamponi** <sup>(1,3,7,9,10)</sup>  
Traditional mondeghili with Parmigiano Reggiano fondue and raspberry sauce

 **Riso allo zafferano al salto con pomodorini confit, mousse di fungo cardoncello, riduzione di Porto** <sup>(6,7,9)</sup> **16/euro**  
Saffron saffron rice with confit cherry tomatoes, cardoncello mushroom mousse, Porto wine reduction

**Sfumature di polpo\* e capesante\* con cremoso di porro, barbabietola e prezzemolo** <sup>(2,4,6,7,9,14)</sup> **20/euro**  
Nuances of octopus\* and scallops\* with cream of leek, beetroot and parsley

**Grand Cru'** <sup>(2,4,9,14)</sup> **80/euro**  
**specialità di pesce crudo in base al pescato del giorno** <sup>(min per 2 persone)</sup>  
raw fish specialties based on the catch of the day <sup>(for a minimum of 2 people)</sup>

 **IN ABBINAMENTO / PAIRING COCKTAIL "MARTINI"** **12/euro**  
**Martini dry, gin Gunpowder irish gin, Caviar lime**  
Martini dry, gin Gunpowder irish gin, Caviar lime

# PASTA&CO

**Paccheri “Pastificio Vicidomini” con pesto di rucola, rucola croccante e cacio barilotto** <sup>(1,7)</sup> **18/euro**

Paccheri “Pastificio Vicidomini” with rocket pesto, crunchy rocket and barrel cheese

**Carbonà, tartare di gambero rosso\*, guanciale croccante, cremoso al tuorlo e pepe nero con fonduta di pecorino scorza nera** <sup>(3,5,7,4)</sup> **22/euro**

Carbonà, red prawn tartare \*, crispy bacon, creamy egg yolk and black pepper with black rind pecorino cheese fondue

**Tagliolini all’astice\* e tartufo con aria di bisque e lamelle di tartufo** <sup>(2,3,4,8,9,14)</sup> **30/euro**

Tagliolini with lobster\* and truffle with a bisque air and slices of truffle

**IN ABBINAMENTO / PAIRING COCKTAIL “EXOTIC DRY”**

**12/euro**



**Martini Bitter Riserva Speciale, vodka Ketel One, Grapefruit bitter, succo di pompelmo, Passoa, Assenzio delle Alpi**

Martini Bitter Riserva Speciale, vodka Ketel One, Grapefruit bitter, grapefruit juice, Passoa, Assenzio delle Alpi

# RISOTTI & SOUP



**Vellutata di zucca, cremoso all'aglio dolce e sfoglia di pane saporito** <sup>(1,5,9)</sup>  
Velvety pumpkin soup, creamy sweet garlic and savory bread pastry

15/euro



**Risotto allo zafferano, jus di ossobuco,  
zest di arance caramellate e lamelle di mandorle tostate** <sup>(1,7,9,12)</sup>  
Saffron risotto, ossobuco jus,  
caramelized orange zest and toasted almond slices

24/euro

**IN ABBINAMENTO / PAIRING COCKTAIL "NABUCCO"**

12/euro



**Marendry bitter, Campari bitter, amaro Amara,  
aranciata amara, soda, ghiaccio "Nabucco"**  
Marendry bitter, Campari bitter, Amara bitter,  
orange bitter, soda water, ice "Nabucco"

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

# MAIN

**Baccalà cotto a bassa temperatura con menta glaciale,  
cremoso di n'duja e lattughino arrosto** <sup>(4)</sup> **24/euro**

Baccalà cooked at low temperature with glacial mint,  
n'duja cream and roasted lettuce

**Filetto di ricciola scottato con gazpacho alla pizzaiola,  
olive nere di Gaeta e scarola ripassata** <sup>(2,4,5,8)</sup> **26/euro**

Seared amberjack fillet with pizzaiola gazpacho,  
black olives from Gaeta and sautéed escarole

**Filetto di manzo alla francese con il suo fondo e peperoni alla napoletana** <sup>(7)</sup> **32/euro**

French-style beef fillet with its stock and Neapolitan-style peppers

**Costoletta di vitello alla milanese  
con patate olandesi cotte sotto sale,** **32/euro**

**finocchio ghiaccio, maionese alla senape** <sup>(1,3,10)</sup>

Milanese-style veal cutlet with Dutch potatoes cooked in salt,  
fennel ice, mustard mayonnaise

**IN ABBINAMENTO / PAIRING COCKTAIL "MAGMATICO"** **12/euro**

**Martini vermouth Riserva Speciale Rubino, Martini bitter Riserva Speciale,  
pepe servito con acqua Magma di Cabreiroa a parte**

Martini vermouth Riserva Speciale Rubino,  
Martini bitter Riserva Speciale, pepper, Magma water Cabreiroa



# GREEN SIDE

**Insalata mista con radicchio, pomodoro, carote e cetriolo**  
Mixed salad with radicchio, tomato, carrot and cucumber

8/euro



**Patate sotto sale**  
Salted potatoes

10/euro

**Spinaci freschi saltati al burro <sup>(7)</sup>**  
Fresh spinach sautéed in butter

10/euro

---

EX REG. CE 1169/2011 Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.  
EX REG. CE 1169/2011 Substances or products that cause allergies or intolerances.

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.