



DAL 1970

*Nabucco*

MILANO

OMAGGIO A VERDI

---

## L'AGNELLO ALLA NABUCCO (6, 7, 8, 10)

32<sup>/euro</sup>

Agnello scottato, fonduta di scquacquerone e olio al rosmarino, funghi di Borgotaro arrostiti, polvere di castagne e mostarda di loto.

L'Agnello alla Nabucco nasce per omaggiare il grande Giuseppe Verdi e il suo profondo legame con la terra. Le sue radici emiliane si fondono con la sua passione per il buon cibo e i sapori genuini. Un piatto che accorda gusto deciso e note delicate in un'armonia perfetta.

Seared lamb, fondue of scquacquerone cheese and rosemary oil, roasted Borgotaro mushrooms, powdered chestnuts and lotus mustard.

"L'Agnello alla Nabucco" is a tribute to the great Giuseppe Verdi and his deep bond with the land. His Emilian roots blend with his passion for good food and genuine flavours. A dish that combines strong taste and delicate notes in perfect harmony.

## PALATO FINE

12<sup>/euro</sup>

Lime, sciroppo d'Agave, Gin Clandestino, Liqueur Chataigne & Cognac, essenza di rosmarino.

Come accompagnamento un cocktail esclusivo: Palato Fine. Le due componenti alcoliche che lo compongono provengono da terre molto care a Giuseppe Verdi. Il gin è italiano e per la precisione di Reggio Emilia, il liquore di Cognac & castagne è francese, nazione che ha sempre fatto vivere forti passioni contrastanti di amore e odio al nostro compositore.

"Palato Fine" Lime, Agave syrup, Clandestino Gin, Liqueur Chataigne & Cognac, rosemary essence.

An exclusive cocktail parings with the dish. The two alcoholic components that compose it come from lands very dear to Giuseppe Verdi. The gin is Italian and to be precise from Reggio Emilia, the Cognac & chestnut liqueur is French, a nation that has always made our composer experience strong contrasting passions of love and hate.

---

DAL 1970  
Nabucco  
MILANO

Love Milano 



---

EX REG. CE I 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 I 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.