



DAL 1970.
Nabucco
MILANO

LA CARTE


STARTERS


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

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

PASTA&CO

 **Tagliolino di pasta fresca con pomodorino fresco** ⁽¹⁾ 16/euro
Fresh pasta tagliolino with fresh tomato

 **Risotto allo zafferano, jus di ossobuco,
zest di arance caramellate e lamelle di mandorle tostate** ^(1,7,9,12) 24/euro
Saffron risotto, ossobuco jus,
caramelized orange zest and toasted almond slices

 **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** ⁽⁴⁾ 24/euro

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

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



finocchio ghiaccio, maionese alla senape ^(1,3,10)

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

IN ABBINAMENTO / PAIRING COCKTAIL "NABUCCO" 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



Patate sotto sale 10/euro

Salted potatoes

Spinaci freschi saltati al burro ⁽⁷⁾ 10/euro

Fresh spinach sautéed in butter

EX REG. CE 1169/2011 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 1169/2011 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 so₂
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or mg / l as so₂
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.