



*Nel cuore di Brera, il Ristorante Nabucco accoglie milanesi e viaggiatori da tutto il mondo  
con la sua atmosfera elegante e un'identità profondamente legata alla città.  
Un punto di riferimento per artisti, appassionati di cibo e musica*

---

*In the heart of Brera, Ristorante Nabucco welcomes Milanese locals and travelers from all  
over the world with its elegant atmosphere and an identity deeply connected to the city.  
A landmark for artists, food lovers, and music enthusiasts.*

## PER COMINCIARE

<b>IL NOSTRO ANTIPASTO DEL NABUCCO</b>	€ 24
Composto da: mondegghili della tradizione, fiori di zucca e baccalà mantecato <i>Traditional nabucco mondegghili platter, courgette flowers and creamed cod (1,3,4,6,7,8,9,10)</i>	
<b>FIORI DI ZUCCA</b>	€ 19
In tempura, ripieno di mozzarella e basilico <i>Tempura courgette flowers filled with mozzarella and basil (1,6,7,8,10)</i>	
<b>IL NOSTRO BACCALÀ</b>	€ 23
Baccalà mantecato con chips di patate <i>Creamed cod with potato chips (4,7)</i>	
<b>MONDEGHILI DELLA TRADIZIONE</b>	€ 18
Polpettine di carne al profumo di limone e salsa verde <i>Meatballs with lemon and green sauce (1,3,4,6,7,9,10)</i>	
<b>I SALUMI</b>	€ 22
Crudo di Langhirano 24 mesi, mortadella tartufata accompagnato da panzerotto fritto <i>cured meats: 24-month-old Langhirano ham, truffled mortadella accompanied by fried panzerotto (1,7)</i>	
<b>TARTARE DI SALMONE</b>	€ 22
Marinato al sale rosa con avocado al lime <i>Salmon tartare marinated in pink salt with lime avocado (4) C</i>	
<b>LA BURRATINA</b>	€ 19
Ripiena di Zola, pastellata e servita su un letto di funghi misti al timo <i>Burrata stuffed with Zola cheese, battered and served on a bed of mixed mushrooms with thyme (1,6,7,10) C</i>	
<b>INSALATINA DI MARE</b>	€ 24
Puntarelle con mare caldo <i>Seafood Salad: Puntarelle with Warm Sea Salt (2,14) C</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	€ 22
Scamoncino di vitello c.b.t con salsa tonnata, capperi in fiori e cipolla rossa in agrodolce <i>Veal rump steak with tuna sauce, caper flowers and sweet and sour red onion (3,4,7)</i>	

## DA ACCOMPAGNARE

<b>FORMAGGI</b>	€ 23
la nostra selezione di formaggi freschi e stagionati DOP con noci e marmellate dello chef <i>Our selection of fresh and aged DOP cheeses with walnuts and chef's jams (7,8)</i>	
<b>CATALOGNA CON AGLIO, OLIO &amp; PEPERONCINO</b>	€ 9
Catalogna with garlic, olive oil, and chili pepper	
<b>VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA</b>	€ 9
Grilled season vegetables	
<b>CHIPS HOME MADE</b>	€ 9
Home made chips (1)	
<b>VALERIANA CON DATTERINO ROSSO E GIALLO</b>	€ 9
Valerian with red and yellow cherry tomatoes	

## I PRIMI

RISO CARNAROLI ALLA MILANESE	€ 18
Con pistilli di zafferano e midollo su richiesta +3€ <i>Carnaroli rice with saffron pistils and bone marrow on request +€3 (7,9)</i>	
ARANCINO	€ 20
Con ripieno di osso buco su cremoso di gremolada <i>Arancini filled with ossobuco and creamy gremolata (1,3,6,7,9,10)</i>	
RISO AL SALTO	€ 18
A scelta: con crudo di Langhirano, spuma di pecorino e funghi misti +5€ C <i>Stir-fried rice, choice of: with Langhirano ham, pecorino cheese mousse and mixed mushrooms +€5 (7,9)</i>	
LA NOSTRA CARBONARA	€ 22
Spaghettoni di gragnano con guanciale di Amatrice, "ova" e spuma di pecorino <i>Our carbonara: Gragnano spaghetti with Amatrice bacon, eggs and pecorino cheese foam (1,3,6,7,9,10)</i>	
RAGOUT DI VITELLO	€ 25
Maccheroncini verdi al ragout bianco di vitello con funghi e tartufo nero <i>Green macaroni with white veal ragù, mushrooms, and black truffle (1,3,6,7,9,10)</i>	
LA CACIO, PEPE E MARE	€ 25
Calamarata di pasta fresca con crostacei, molluschi e fonduta di pecorino <i>Fresh pasta calamarata with crustaceans, molluscs and pecorino fondue (1,2,6,7,10,14) C</i>	
I 3 POMODORI	€ 19
Spaghetti "Carmiano" ai 3 pomodori e basilico <i>Carminio Spaghetti with 3 Tomatoes and Basil (1,6,10)</i>	

## I PIATTI PRINCIPALI

CHATEAUBRIAND	min per 2 pers. cad. € 38
Doppio filetto grigliato servito con verdure di stagione, chips home made e salsa Bernese <i>Grilled double fillet served with seasonal vegetables, homemade chips and Béarnaise sauce (1,3,7,9,10)</i>	
ROBESPIERRE DI BLACK ANGUS	€ 35
Servita con rucola selvatica e parmigiano reggiano 36 mesi <i>Black Angus Robespierre Served with wild rocket and 36-month-old Parmigiano Reggiano (7)</i>	
LA COTOLETTA ALLA MILANESE	€ 35
di vitello con l'osso al burro chiarificato <i>Breaded and fried veal cutlet in milanese-style (1,3,6,7,10)</i>	
L'OSSOBUCO	€ 36
ossobuco di vitello, gremolada e risotto alla milanese <i>Veal bone marrow with saffron risotto (1,6,7,9,10) C</i>	
GRAN FRITTO DI MARE	€ 33
Calamari, scampi e gamberi con julienne di verdura in tempura <i>large fried seafood, calamari, scampi and prawns with julienned vegetables in tempura (1,2,6,10,14) C</i>	
LA MILLEOGLIE DI MELANZANA	€ 27
Con salmone marinato, provola affumicata di Agerola su vellutata di datterino giallo <i>Eggplant parmigiana with marinated salmon, smoked provola cheese on a cream of yellow datterino tomatoes (1,4,6,7,9,10)</i>	
PESCATO DEL GIORNO (in base a disponibilità)	all'etto € 9
<i>Catch of the day (subject to availability) (4)</i>	