



€ 4

€ 5

Menu Lunch

Nel cuore del quartiere Brera, lo storico Ristorante Nabucco si rinnova e accoglie i suoi ospiti, provenienti da tutto il mondo, con accoglienza italiana dal respiro internazionale.

In the heart of the Brera district, the historic Nabucco Restaurant has been recently renovated and welcomes guests from all over the world with Italian hospitality and an international flair.



MILANO RESTAURANT GROUP



PER COMINCIARE TO START

FIORI DI ZUCCA	€ 19
In tempura, ripieno di mozzarella e basilico <i>Tempura courgette flowers filled with mozzarella and basil (1,6,7,8,10)</i>	
MONDEGHILI DELLA TRADIZIONE	€ 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>	
I SALUMI	€ 22
Crudo di Langhirano 24 mesi, mortadella tartufata e salame felino <i>Cured meats: 24-month aged Prosciutto di Langhirano, truffle mortadella and Felino salami</i>	
LA BURRATINA	€ 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>	
INSALATINA DI MARE	€ 24
Puntarelle con mare caldo <i>Seafood Salad: Puntarelle with Warm Sea Salt (2,14)C</i>	
VITELLO TONNATO	€ 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>	

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

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>	
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>	
RAGÙ DI VITELLO	€ 25
Maccheroncini verdi al ragù 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>	
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

MAIN COURSES

LA COTOLETTA ALLA MILANESE

€ 35

di vitello con l'osso al burro chiarificato

Breaded and fried veal cutlet in milanese-style (1,3,6,7,10)

L'OSSOBUCO

€ 36

Ossobuco di vitello, gremolata e risotto alla milanese

Veal bone marrow with saffron risotto (1,6,7,9,10) C

GRAN FRITTO DI MARE

€ 33

Calamari, scampi e gamberi con julienne di verdura in tempura

Large fried seafood, calamari, scampi and prawns with julienned vegetables in tempura (1,2,6,10,14) C

CONTORNI & INSALATE

SIDES & SALADS

FORMAGGI

€ 23

La nostra selezione di formaggi freschi e stagionati DOP con noci e marmellate dello chef

Our selection of fresh and aged DOP cheeses with walnuts and chef's jams (7,8)

CATALOGNA CON AGLIO, OLIO & PEPERONCINO

€ 9

Catalogna with garlic, olive oil, and chili pepper

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA

€ 9

Grilled season vegetables

CAESAR SALAD

€ 16

Iceberg, pancetta croccante, pollo, crostini di pane, scaglie di Parmigiano e caesar dressing

Iceberg lettuce with crispy bacon, chicken, croutons, Parmigiano shavings and Caesar dressing (1,3,7,10)

INSALATA NABUCCO

€ 16

Songino, arancia, noci, finocchio, acciughe, Parmigiano Reggiano e datterini

Lamb's lettuce, orange, walnuts, fennel, anchovies, Parmigiano Reggiano and datterini tomatoes (4,8)

INSALATA ESOTICA

€ 16

Ruola, avocado, salmone marinato, gamberi e salsa rosa

Rocket salad with avocado, marinated salmon, prawns and pink sauce (2,3,4,10)

CAPRESE

€ 16

Mozzarella di bufala e pomodoro

Buffalo mozzarella and tomato (4,7)

INSALATA DI PUNTARELLE

€ 16

con mozzarella di bufala e acciughe

Buffalo mozzarella and anchovies (4,7)

Acqua Lurisia Bolle&Stille
Lurisia Water – Sparkling & Still

€ 4

COPERTO
Cover Charge

€ 5

ALLERGENI – ALLERGENS

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- | | | |
|---|---|---|
| 1. Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro) | 6. Soia e prodotti a base di soia | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 7. Latte e prodotti a base di latte | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesame |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) | 12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 9. Sedano e prodotti a base di sedano | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva. Per sicurezza alimentare, i prodotti ittici somministrati crudi vengono abbattuti a come previsto dal RG. CE 853/2004

C - Produzione propria abbattute per sicurezza alimentare / prodotto abbattuto all'origine

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE, CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

- | | | |
|--|---|---|
| 1. Gluten Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, their derivative strains and by-products | 6. Soy and soy-based products | 10. Mustard and mustard-based products. |
| 2. Crustaceans and products based on shellfish | 7. Milk and dairy products (lactose included) | 11. Sesame seeds and sesame seeds-based products |
| 3. Eggs and by-products | 8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products. | 12. Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg |
| 4. Fish and products based on fish | 9. Celery and products based on celery | 13. Lupine and lupine-based products |
| 5. Peanuts and peanut-based products | | 14. Molluscs and products based on molluscs |

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service. For food safety, fish products administered raw are slaughtered as required by EC Regulation 853/2004.

C - Products or ingredients listed are blast chilled at the origin

Firmato La Direzione

DAL 1970.
Nabucco
MILANO

Via Fiori Chiari, 10, Milano