

Acqua Lurisia Bolle&Stille <i>Lurisia Water – Sparkling & Still</i>	€ 4
COPERTO <i>Cover Charge</i>	€ 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



SE VUOI UTILIZZARE LA CONNESSIONE UTILIZZA LA RETE “FREE-WIFI” REGISTRATI E CONNETTITI
IF YOU WANT TO USE THE CONNECTION USE THE “FREE-WIFI” NETWORK REGISTER AND CONNECT



*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/ TO START

IL NOSTRO ANTIPASTO DEL NABUCCO Composto da: mondeghili della tradizione, fiori di zucca e baccalà mantecato <i>Traditional nabucco mondeghili platter, courgette flowers and creamed cod</i> (1,3,4,6,7,8,9,10)	€ 24
FIORI DI ZUCCA In tempura, ripieno di mozzarella e basilico <i>Tempura courgette flowers filled with mozzarella and basil</i> (1,6,7,8,10)	€ 19
IL NOSTRO BACCALÀ Baccalà mantecato con chips di patate <i>Creamed cod with potato chips</i> (4,7)	€ 23
MONDEGHILI DELLA TRADIZIONE Polpettine di carne al profumo di limone e salsa verde <i>Meatballs with lemon and green sauce</i> (1,3,4,6,7,9,10)	€ 18
I SALUMI 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</i> (1,7)	€ 22
TARTARE DI SALMONE Marinato al sale rosa con avocado al lime <i>Salmon tartare marinated in pink salt with lime avocado</i> (4) C	€ 22
LA BURRATINA 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</i> (1,6,7,10) C	€ 19
INSALATINA DI MARE Puntarelle con mare caldo <i>Seafood Salad: Puntarelle with Warm Sea Salt</i> (2,14) C	€ 24
VITELLO TONNATO 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</i> (3,4,7)	€ 22

DA ACCOMPAGNARE / SIDES

FORMAGGI 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)	€23
CATALOGNA CON AGLIO, OLIO & PEPERONCINO Catalogna with garlic, olive oil, and chili pepper	€ 9
VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA Grilled season vegetables	€ 9
CHIPS HOME MADE Home made chips (1)	€ 9
VALERIANA CON DATTERINO ROSSO E GIALLO Valerian with red and yellow cherry tomatoes	€ 9

I PRIMI / FIRST COURSES

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

I PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES

CHATEAUBRIAND 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</i> (1,3,7,9,10)	<i>min per 2 pers. cad.</i> € 38
ROBESPIERRE DI BLACK ANGUS Servita con rucola selvatica e parmigiano reggiano 36 mesi <i>Black Angus Robespierre Served with wild rocket and 36-month-old Parmigiano Reggiano</i> (7)	€ 35
LA COTOLETTA ALLA MILANESE di vitello con l'osso al burro chiarificato <i>Breaded and fried veal cutlet in milanese-style</i> (1,3,6,7,10)	€ 35
L'OSSOBUCO ossobuco di vitello, gremolada e risotto alla milanese <i>Veal bone marrow with saffron risotto</i> (1,6,7,9,10) C	€ 36
GRAN FRITTO DI MARE Calamari, scampi e gamberi con julienne di verdura in tempura <i>large fried seafood, calamari, scampi and prawns with julienned vegetables in tempura</i> (1,2,6,10,14) C	€ 33
LA MILLEFOGLIE DI MELANZANA 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</i> (1,4,6,7,9,10)	€ 27
PESCATO DEL GIORNO (in base a disponibilità) <i>Catch of the day (subject to availability)</i> (4)	all’etto € 9