

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



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

DAL 1970.
Nabucco
MILANO

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.

DAL 1970.
Nabucco
MILANO

PER COMINCIARE / TO START

IL NOSTRO ANTIPASTO DEL NABUCCO	€ 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>	
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>	
IL NOSTRO BACCALÀ	€ 23
Baccalà mantecato con chips di patate <i>Creamed cod with potato chips (4,7)</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 & PANZEROTTO	€ 22
Crudo di Langhirano 24 mesi, salame felino, mortadella tartufata accompagnato da panzerotto fritto <i>24-month-aged Langhirano prosciutto, Felino salami, truffle mortadella served with a fried panzerotto (1,7)</i>	
LA CATALANA	€ 25
Gamberi e polpo in cestino croccante di pane, cipolla rossa e olive kalamata <i>Prawns and octopus in a crispy bread basket with red onion and Kalamata olives (1,2,9,14) C</i>	
LA BURRATA ALLA CAPRESE	€ 20
Fresella con pomodorini confit Burrata e pesto di basilico <i>Fresella with confit cherry tomatoes, burrata cheese and basil pesto (1,7,8)</i>	
INSALATINA DI MARE	€ 24
Mare caldo con asparagina di mare <i>Warm sea with sea asparagus (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>	

DA ACCOMPAGNARE / SIDES

FORMAGGI	€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>	
SPINACI CON AGLIO, OLIO & PEPERONCINO	€ 9
Spinach with garlic, olive oil, and chili pepper	
VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA	€ 9
Grilled season vegetables	
CHIPS HOME MADE	€ 9
Home made chips (1)	
INSALATINA DI STAGIONE CON DATTERINO ROSSO E GIALLO	€ 9
Seasonal salad with red and yellow cherry tomatoes	

I PRIMI / 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>	
GNOCCHETTI ALLO ZAFFERANO	€ 28
con vellutata di salicornia vongole veraci e polpa di riccio <i>Saffron gnocchetti with a salicornia cream sauce, clams and sea urchin (1,3,7,14)</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 freschi con guanciale di Amatrice, "ova" e spuma di pecorino <i>Our carbonara: Fresh spaghettoni with Amatrice bacon, eggs and pecorino cheese foam (1,3,6,7,9,10)</i>	
RAGÙ 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 E PEPE DI 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
Tonnarelli ai 3 pomodori e basilico <i>Carminio Tonnarelli pasta with 3 Tomatoes and Basil (1,6,10)</i>	

I PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES

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>	
POLPO GRIGLIATO	€ 35
Tentacolo di polpo grigliato con la sua maionese, patate ratte e salicornia <i>Grilled octopus tentacle with homemade mayonnaise, new potatoes and glasswort (14)</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>	
CARPACCIO DI WAGYU	€ 33
Carpaccio leggermente affumicato con giardiniera di verdura <i>Wagyu carpaccio, lightly smoked carpaccio served with mixed pickled vegetables</i>	
PESCATO DEL GIORNO (in base a disponibilità)	all'etto € 9
<i>Catch of the day (subject to availability) (4)</i>	