€ 4

€ 5

MILANO RESTAURANT GROUP

.DAL 1970.

Nabucco

.MILANO.

Menu Lunch

.DAL 1970.

Nabucco

.MILANO.

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.

@nabucco nabucco.it

Via Fiori Chiari, 10, Milano

PER COMINCIARE TO START

IL NOSTRO ANTIPASTO DEL NABUCCO € 24
Composto da: culatello di Zibello, fiori di zucca e mondeghili della tradizione
Traditional nabucco Culatello di Zibello, courgette flowers and traditional mondeghili (1,3,4,6,7,8,9,10)

I SALUMI & PANZEROTTO € 22
Culatello di Zibello, crudo di Langhirano 24 mesi, salame felino, mortadella e panzerotto
Culatello di Zibello,24-month-aged Langhirano prosciutto, Felino salami, truffle mortadella served with a fried panzerotto (1,6,7,10)

INSALATINA DI MARE CALDO € 22
Crostacei e molluschi con misticanza di stagione
Shellfish and molluscs with a seasonal mixed salad (4,14) C

LA BURRATA € 20
In tempura con funghi misti e spuma di zola
Tempura-fried burrata with mixed mushrooms and Gorgonzola mousse (1,6,7,10)

LA MILLEFOGLIE DI MELANZANA € 20
La tradizionale parmigiana ripiena di mozzarella di Agerola
Traditional aubergine parmigiana with mozzarella from Agerola (1,6,7,10)

BRUSCHETTE DELLA TRADIZIONE € 14
Dadolata di pomodorini rosso e giallo con origano e basilico
Bruschetta with diced red and yellow cherry tomatoes, oregano and basil (1,6)

I PRIMI FIRST COURSES

RISO CARNAROLI ALLA MILANESE € 18
Con pistilli di zafferano e midollo su richiesta +3€
Carnaroli rice with saffron pistils and bone marrow on request +€3 (7,9)

RISO AL SALTO € 18
A scelta: con crudo di Langhirano, spuma di zola, funghi misti +5€
Stir-fried rice, choice of: with Langhirano ham, gorgonzola cheese mousse, mixed mushrooms +€5C (7,9)

LA NOSTRA CARBONARA € 22
Tonnarello di pasta fresca con guanciale di Amatrice, “ova” e spuma di pecorino
Our carbonara: Gragnano spaghetti with Amatrice bacon, eggs and pecorino cheese foam (1,3,6,7,9,10)

RAGÙ DI VITELLO € 25
Maccheroncini verdi al ragù bianco di vitello con funghi e tartufo nero
Green macaroni with white veal ragù, mushrooms, and black truffle (1,3,6,7,9,10)

I 3 POMODORI € 19
Spaghettone di pasta fresca ai 3 pomodori e basilico
Spaghetti with 3 Tomatoes and Basil (1,6,10)

LA BOLOGNESE € 19
Fettuccine al ragù alla Bolognese
Tagliatelle pasta with Bolognese sauce (1,6,9,10)

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, gremolada 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

FILETTO DI MANZO PREGIATO CON PATATE € 36
Premium Beef Fillet with potatoes

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA € 30
Today's catch, grilled (4)

POLPO GRIGLIATO € 35
Tentacolo di polpo grigliato con la sua maionese, patate ratte e spinaci a.o.p.
Grilled octopus tentacle with homemade mayonnaise, spinach with garlic, olive oil and chilli (14)

CARPACCIO DI WAGYU € 33
Carpaccio leggermente affumicato con giardiniera di verdura
Wagyu carpaccio, lightly smoked carpaccio served with mixed pickled vegetables

TAGLIATA SUPREMA DI POLLO € 24
con verdure croccanti e salsa Bernese
Premium chicken tagliata with crispy vegetables and Bernese sauce (3,7,10)

CONTORNI SIDES

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)*

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)

PATATA AL FORNO SPEZIATA € 9
Spiced baked potato (7)

LE PIZZE TRADIZIONALI OUR PIZZAS

MARGHERITA € 14
Pomodoro San Marzano D.O.P e mozzarella di Agerola
San Marzano PDO tomatoes and Agerola mozzarella cheese *(1,6,7)*

CARBONARA € 20
Mozzarella, pecorino, guanciale di Amatrice e uova
Mozzarella, pecorino cheese, Amatrice guanciale and eggs (1,3, 6,7)

VEGANA € 17
Pomodoro San Marzano D.O.P e verdure di stagione
San Marzano PDO tomatoes and seasonal vegetables (1,6)

PIZZA AL TEGAMINO

AL TARTUFO € 25
Raschera DOP e tartufo nero
Raschera PDO and black truffle (1,6,7)

ALLA MORTADELLA € 16
Ripiena di mortadella, stracciatella e pistacchio di bronte
Mortadella, stracciatella cheese and Bronte pistachios (1,6,7,8)

AL POLPO € 20
Ripiena polpo, olive taggiasche, cipolla rossa e pomodoro datterino
Stuffed with octopus, Taggiasca olives, red onion and Datterino tomatoes (1,6,14)

INSALATE SALADS

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 NIZZARDA € 16
Insalata, fagiolini, tonno, olive, uovo, acciughe, pomodorini e formaggio
Salad, green beans, tuna, olives, cherry tomatoes and diced cheese (3,4,7)

INSALATA ESOTICA € 16
Rucola, avocado, gamberi e salsa rosa
Rocket salad with avocado, prawns and pink sauce (2,3,4,10)

INSALATA CAPRESE € 16
Insalata di stagione, mozzarella di bufala e pomodoro
Seasonal salad with buffalo mozzarella and tomatoes (7)

Acqua Lurisia Bolle&Stille € 4
Lurisia Water – Sparkling & Still

COPERTO € 5
Cover Charge

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 contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesame
12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
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
2. Crustaceans and products based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and products based on fish
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and mustard-based products.
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. Lupine and lupine-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

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