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

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

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.

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)

FIORI DI ZUCCA € 19
Ripieno di ricotta e pesto di basilico
Courgette flowers stuffed with ricotta and basil pesto (7,8)

FISH & CHIPS € 26
Bocconcini di merluzzo e gamberi in tempura con chips accompagnati da salsa aioli
Tempura-fried cod and prawn bites with crisps, served with aioli sauce (1,2,3,4,6,10)

MONDEGHILI DELLA TRADIZIONE € 18
Polpettine di carne al profumo di limone e salsa verde
Meatballs with lemon and green sauce (1,3,4,6,7,9,10)

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

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

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

BRUSCHETTA DELLA TRADIZIONE € 14
Dadolata di pomodorino rosso e giallo con origano e basilico
Bruschetta with red and yellow cherry tomatoes, oregano and basil (1,6,10)

DA ACCOMPAGNARE / 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)*

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

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 € 19
Con pistilli di zafferano e midollo su richiesta +3€
Carnaroli rice with saffron pistils and bone marrow on request +€3 (7,9)

AGNOLOTTI AL BRASATO € 23
In sua salsa con burro d'alpeggio e salvia croccante
Agnolotti with braised beef in its own sauce, served with alpine butter and crispy sage (1,3,6,7,10)

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

LA NOSTRA CARBONARA € 22
Spaghettone fresco con guanciale di Amatrice, "ova" e spuma di pecorino
Our carbonara: Fresh spaghettone with Amatrice bacon, eggs and pecorino cheese foam (1,3,6,7,9,10)

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

LA CACIO E PEPE DI MARE € 25
Calamarata di pasta fresca con crostacei, molluschi e fonduta di pecorino
Fresh pasta calamarata with crustaceans, molluscs and pecorino fondue (1,2,6,7,10,14) C

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

I PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES

CHATEAUBRIAND *min per 2 pers. cad.* € 38
Doppio filetto di manzo grigliato con verdure di stagione, chips home made e salsa Bernese
Double grilled beef fillet with seasonal vegetables, homemade chips, and Béarnaise sauce (1,3,7,9,10)

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)

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

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

PESCATO DEL GIORNO (in base a disponibilità) all'etto € 9
Catch of the day (subject to availability) (4)