



## L'OPERA DEI SAPORI ITALIANI IN BRERA... DOVE L'ARTE DIVENTA CIBO

### ANTIPASTI DI TERRA

#### 山の幸の前菜

Bruschetta su pane con pomodoro e olio extra vergine  
トマトとEXバージンオリーブオイルのブルスケッタ

Tavolozza di verdure grigliate con riduzione di aceto balsamico  
野菜グリルのパレット バルサミコ酢の濃縮ソース

Parmigiana di melanzane  
ナスのバルマ風

Insalata composée di insalate di foglia, erbe aromatiche, germogli, legumi e frutta secca  
グリーンリーフ、ハーブ、若芽、マメとナッツのコンポゼサラダ



Fiori di zucca scottati in padella con ricotta fresca e pesto leggero  
さっと火を通したズッキーニの花のフレッシュリコッタチーズ詰め 軽やかなペストをそえて

Mozzarella di bufala e burrata con bruschetta al pomorigano  
水牛のモッツアレラとブラータチーズ トマトとオレガノ風味のブルスケッタをそえて

Patè di fegato di pollo con crostini caldi, riccioli di burro e riduzione di vino rosso  
鶏レバーのペースト あたたかいクロスティニー、カールバターと赤ワインの濃縮ソースをそえて

Tagliere di affettati rustici di "Marco d'Oggiono" con focaccetta e giardiniera della casa  
(Cotto alla carbonella, Pancetta cotta "La Collinetta", Salame gentile, Coppa dolce)  
「マルコ・ドッジョノ」製田舎風ハム盛り合わせ ミニフォカッチャと季節の野菜を添えて  
(炭焼きハム、ローストベーコン「ラ・コリネッタ」、ジェンティーレサラミ、薄塩コッパハム)

Prosciutto crudo di "Marco D'Oggiono" e tagliata di frutta  
「マルコ・ドッジョノ」製生ハム カットフルーツをそえて

Vitello tonnato  
ヴィテロ・トンナート(仔牛のツナソース)

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano  
牛肉のカルパッチョ ルッコラとパルミジャーのチーズをそえて

Tartare di filetto di manzo  
牛フィレ肉のタルタル風



Nabucco Terra  
(Crudo d'Oggiono, insalata di asparagi, burrata, fiori di zucca farciti)  
「ナブッコ・テッラ」  
(ドッジョノ製生ハム、アスパラガスのサラダ、ブラータチーズとズッキーニの花の詰め物)

## ANTIPASTI DI MARE

### 海の幸の前菜

Affumicati di mare con crostini, burro ed insalatine  
海の幸の燻製 クロスティニー、バターとミニサラダをそえて

Baccalà mantecato con crostini di polenta e filamenti di sedano  
棒ダラのクリーム かりかりポレンタとセロリをそえて

Insalata di polpo, patate, olive e spinacino  
タコ、ポテト、オリーブとほうれん草の若菜のサラダ

Insalata di mare tiepida con pomodorini e patate  
海の幸の温製サラダ プチトマトとポテトをそえて

Cocktail di crostacei con maionese in rosa  
甲殻類のカクテル ピンクマヨネーズ和え

Astice al vapore con verdure, cipolla, olive alla Catalana  
蒸しロブスター 野菜、玉ねぎ、カタルーニャ風オリーブを添えて

Sauté di conchiglie (cozze, vongole)  
貝類のソテー(ムール貝、アサリ)

Capesante e gamberetti con salsa prezzemolata e polentina morbida  
帆立貝とエビのパセリソース ポレンタクリームをそえて

Gran Gratinato di capesante, cozze, vongole, ostriche, gambero e scampo  
帆立貝、ムール貝、アサリ、カキ、エビとテナガエビのパン粉グリル盛り合わせ

Nabucco Mare

(Baccalà mantecato e crostini di polenta, tartare di tonno, insalata di polpo, fiori di zucca farciti)  
「ナブッコ・マーレ」  
(棒ダラのクリーム、かりかりポレンタ、マグロのタルタル風、タコのサラダ、エビとズッキーニの花の詰め物)

## ...IL CRUDO MEDITERRANEO

### 地中海の海鮮クルディテ

Ostriche  
生牡蠣

Tartare di salmone  
サーモンのタルタル風

Tartare di branzino  
スズキのタルタル風

Tartare di tonno  
マグロのタルタル風

Cruditè di pesci (tartare di tonno, tartare di salmone, tartare di branzino)  
新鮮魚のクルディテ(マグロのタルタル風、サーモンのタルタル風、スズキのタルタル風)

Scampi ed insalatina novella  
テナガエビと新サラダ菜

Gamberi rossi di Sicilia su misticanza  
シチリア産アカエビ ベビーリーフにのせて

Cruditè di crostacei e...(scampi, gamberi, ostriche)  
甲殻類のクルディテ(テナガエビ、エビ、生牡蠣)

Cruditè Gran Mix

(Tartare: tonno-salmone-branzino | Carpaccio: tonno-salmone-branzino e scampi-gamberi-ostriche)  
クルディテ盛り合わせ  
(マグロ、サーモン、スズキのタルタル風、マグロ、サーモン、スズキのカルパッチョ、テナガエビ、エビ、生牡蠣)



## PRIMI PIATTI DI TERRA (paste di grano duro e paste all'uovo)

山の幸のパスタ(デュラム小麦のパスタ、卵入りパスタ)

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico o aglio, olio e peperoncino  
フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ または アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノスパゲッティ

Spaghetti "alla Carbonara"  
カルボナーラ風スパゲッティ

Fettuccine "alla Bolognese"  
ボローニャ風フェットチーネ(ミートソース)

Gnocchi "alla Sorrentina" con mozzarella e pomodoro  
ソレント風ニョッキ モッツアレラとトマトをそえて

Lasagne della tradizione  
伝統のラザーニャ

Tortiglioni alla "Norma" con melanzane, pomodoro e ricotta dura  
ノルマ風トルティリオーニ ナス、トマトと熟成リコッタソース



Pappardelle al ragù di "luganega" e profumo di tartufo  
ルガーノ風サラミ、ラギーソースのパッパルデッレ(平打ちロングパスタ) トリュフ風味

Ravioli di magro farciti con ricotta e spinaci al burro versato, parmigiano e salvia  
牛赤身、リコッタとバター風味ほうれん草を詰めたラビオリ パルミジャーのチーズ、セージとバターソース

Ravioli mix (magro, funghi, asparagi) in salsa bianca  
ミックスラビオリ(牛赤身、キノコ、アーティチョーク) ホワイトソース



Gnocchi di rapa rossa con crema di robiola e pistacchi sbriciolati  
赤カブのニョッキ ロビオラチーズクリームソース ピスタチオを散らして

## PRIMI PIATTI DI MARE (paste di grano duro e paste all'uovo)

海の幸のパスタ(デュラム小麦のパスタ、卵入りパスタ)

Spaghetti con vongole veraci  
アサリのスパゲッティ

Spaghetti con frutti di mare  
海の幸のスパゲッティ

Caserecce al ragù di spada, melanzane e mentuccia  
カジキマグロ、ナスとミントソースの自家製パスタ

Fettuccine al nero di seppia  
イカ墨ソースのフェットチーネ

Tagliolini neri con calamari, fiori di zucca e pomodorini  
イカ墨を練りこんだタリオリーニ イカ、ズッキーニの花とプチトマトのソース

Ravioli al baccalà in vellutata di porri e patate  
棒ダラのラビオリ リークとポテトのクリームソース

Garganelli ai gamberi e asparagi  
エビとアーティチョークのガルガネッリ(手打ちマカロニ)



Linguine all'astice (1/2 astice fresco)  
ロブスターのリングイネ(活ロブスター1/2尾使用)

## ...RISOTTI

### リゾット

Risotto ai funghi "Porcini"  
ポルチーニ茸のリゾット



Risotto ai frutti di mare  
海の幸のリゾット

## ...ZUPPE

### スープ類

Zuppa di verdure  
野菜のスープ

Crema di asparagi con fiocchi di ricotta e crostini di pane  
アスパラガスのクリームポタージュ リコッタチーズとパンを添えて

Zuppa di pesce  
魚介類のスープ

## SECONDI PIATTI DI TERRA

### 山の幸のメインディッシュ

Tavolozza di formaggi tipici con miele e marmellate della casa  
特産チーズ、蜂蜜と自家製ジャムの盛り合わせ

Tagliata di pollo gratinata al limone con patate prezzemolate e spinaci  
レモン風味グリルドチキンのスライス ポテトのパセリがけとほうれん草をそえて

Filetto di maiale in camicia di lardo con crema di asparagi e tartufo nero  
豚のフィレ肉のラード包み アスパラガスとブラックトリュフのクリームポタージュを添えて

Fegato di vitello alla "Veneziana" con crostini di polenta gialla  
ヴェネツィア風仔牛レバー 黄色いかりかりポレンタをそえて

Petto d'anatra ai fili d'arancia e chutney di mango con borretane stufate  
オレンジ風味のアヒルの胸肉 マンゴーのチャツネとボレッターネオニオンの煮込みをそえて



Tagliata di manzo del Nebraska al rosmarino con patate al forno o rucola e grana  
ネブラスカ風牛肉のタリアータステーキ ローズマリー風味 オープン焼きポテトあるいはルッコラとグラナーナチーズのサラダをそえて

Filetto di Angus con funghi "Porcini"  
アンガスビーフのフィレ肉 ポルチーニ茸をそえて

### ...ALLA GRIGLIA (I secondi di carne sono serviti con patate al forno)

グリル料理 (お肉料理はオープン焼きのポテトと一緒にお願いします)

Tomino & Scamorza & Verdure  
トミーノチーズ、スカモルツァチーズと野菜

Selezione di Salsicce & Polenta  
特選イタリアンソーセージとポレンタ

Costolette di agnello con patate ed olio alla mentuccia  
ラムチョップ ポテトとミント風味オイルをそえて

Filetto di Angus  
アンガスビーフのフィレ肉

Grigliata di carne  
肉のグリル盛り合わせ

Costata di manzo  
牛コスタータのグリル

Fiorentina contornata di verdure e patate al forno (minimo per 2 persone)  
フィオレンティーナTボーンステーキ 野菜とオープン焼きポテトをそえて(2名様より)  
お一人様



Chateaubriand con verdure alla griglia, patate e salsa Bernaise (minimo per 2 persone)  
シャトーブリアンステーキ 野菜のグリル、ポテトと冷製ベアルネーズソースをそえて(2名様より)  
お一人様

## SECONDI PIATTI DI MARE

### 海の幸のメインディッシュ

Filetto di gallinella con riso pilaw e salsa al curry  
ホウボウのフィレ ピラフライスとカレーソースをそえて

Pesce spada alla "Siciliana" con pomodorini, olive e capperi  
シチリア風メカジキ プチトマト、オリーブとケーパーをそえて

Cordon bleu di salmone alla crema di avocado e verdure candite  
サーモンのチーズカツレツ アボカドクリームと野菜の砂糖漬けをそえて

Sogliola alla mugnaia  
舌ビラメのムニエル



Filetto di branzino gratinato con code di gamberi e scampi,  
pomodorini ed erbe aromatiche  
スズキのオープン焼き エビ、手長エビの尾、ミニトマトとハーブをそえて

Fritto di scampi, gamberi e calamaretti con verdure a fiammifero  
テナガエビ、エビ、小イカのフライ 細切り野菜をそえて

Branzino in crosta di sale con patate al vapore (minimo per 2 persone)  
スズキの塩窯焼き 蒸しポテトをそえて(2名様より) お一人様

Gamberoni al vino bianco con tortino di riso venere  
白ワイン風味の車エビ ヴェネレ黒米をそえて

Tonno pinne gialle in crosta di sesamo con spinacine al burro  
イエローフィンツナのゴマ衣焼き バター風味の若ほうれん草をそえて

**...ALLA GRIGLIA** (I secondi di pesce sono serviti con verdure grigliate)  
グリル料理 (お魚料理は野菜のグリルと一緒にお願いします)

Trancio di pesce spada  
メカジキの塊肉

Trancio di pesce spada  
メカジキの塊肉

Salmone  
サーモン

Sogliola  
舌ビラメ

Branzino  
スズキ



Spiedini di calamari e gamberi  
イカとエビの串焼き

Gran grigliata di pesce  
魚介類グリル盛り合わせ

Gran grigliata di crostacei (1 Astice, Scampi e Gamberoni)  
甲殻類グリル盛り合わせ(ロブスター1尾、テナガエビと車エビ)

## SPECIALITÀ MILANESI

### ミラノ名物料理

Gorgonzola e porcini con polenta  
ゴルゴンゾーラチーズとポルチーニ茸 ポレンタをそえて

Tagliere: salame Milano e caprino, bresaola e grana lodigiano  
con sott'aceti, sott'oli e focaccia  
ミラノサラミとカプリーノチーズ、ブレサオラとローディ産グラナーナチーズの盛り合わせ 野菜の酢漬け、油漬けとフォカッチャを添えて

Risotto alla milanese  
ミラノ風リゾット

Risotto al parmigiano con filetti di pesce persico panati e saltati al burro e salvia  
パルマ風リゾット バター&セージソースのスズキのフライをそえて

 Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini o patate al forno  
ミラノ風仔牛リブ ルッコラとミニトマト、あるいはポテトのオーブン焼きをそえて

"Mondeghili" polpettine di vitello e manzo in rosso di pomodoro  
con polenta e spinaci saltati  
「モンデギーリ」仔牛肉と牛肉のミートボールのトマト煮 ポレンタとほうれん草のソテーをそえて

 Ossobuco in gremolada con risottino alla milanese  
オッソブーコ(仔牛すね肉の煮込み)とグレモラーダ(イタリアンパセリ・レモンの皮・にんにくのフレッシュソース) ミラノ風ミニリゾットをそえて

## ... CON ASPARAGI

... アスパラガスのお料理

 Insalata di asparagi, rucola, misticanza e scaglie di grana Lodigiano  
アスパラガス、ミックスベビーリーフとローディ産グラナーナチーズのサラダ

Asparagi alla "Parmigiana"  
アスパラガスのパルマ風

Asparagi alla "Bismarck" con uova fritte o alla "Parmigiana"  
目玉焼きそえ アスパラガスのビスマルク風 または パルマ風

Tagliatelle con asparagi  
アスパラガスのタリアテッレ(平打ちロングパスタ)

Ravioli agli asparagi al burro e grana  
アスパラガスのバター和えとグラナーナチーズのラビオリ

Risotto agli asparagi  
アスパラガスのリゾット

Tagliata di manzo del Nebraska con asparagi  
ネブラスカ産タリアータステーキ アスパラガスをそえて

Filetto di Angus con asparagi e patate  
アングスビーフのフィレ肉 アスパラガスとポテトをそえて

Carpaccio di branzino scottato con asparagi  
さっと火を通したスズキのカルパッチョ アスパラガスをそえて

## ... CON TARTUFO NERO FRESCO “UMBRO” ウンブリア州産フレッシュブラックトリュフのお料理

Carpaccio di manzo e tartufo  
牛肉のカルパッチョ トリュフをそえて



Uova al tegame e tartufo  
目玉焼き トリュフをそえて

Tagliatelle e tartufo  
トリュフ風味のタリアテッレ

Risotto e tartufo  
肉とトリュフのカッペッレツティ

Cappelletti di carne e tartufo  
トリュフ風味のリゾット



Tagliata di manzo del Nebraska e Tartufo  
ネブラスカ産牛肉のタリアータステーキ トリュフを添えて

Carpaccio di branzino scottato e Tartufo  
炙りスズキのカルパッチョ トリュフを添えて

## CONTORNI 野菜のお料理

Insalata: verde o verde e pomodorini o mista  
グリーンサラダあるいはミニトマト入りリーフサラダあるいはミックスサラダ

Verdure bollite o alla griglia  
茹で野菜あるいは野菜のグリル

Patate bollite o arrosto  
茹でポテトあるいはポテトのオーブン焼き

Spinaci freschi al burro o all'agro  
新鮮なほうれん草のバター炒めあるいは酸味炒め



I piatti contrassegnati da questo simbolo sono i “Grandi classici del Nabucco”



のマークがついたお料理は「ナブッコ自慢のグランドクラシック」です。

Coperto  
テーブルチャージ

\* Per garantire la migliore qualità ai nostri Clienti i seguenti prodotti possono essere surgelati o congelati all'origine: gamberi, scampi, code di gamberi, code di scampi, polpo, pesce spada, totanetti, costolette d'agnello, funghi. 常に最高品質の食材をお客様にお届けするため、以下の冷凍食材や船上凍結食材を使用する場合がございます。エビ、テナガエビ、無頭エビ、無頭テナガエビ、タコ、メカジキ、小イカ、ラムリブ、キノコ類。

\*\* Il pane viene cotto al momento in forno da impasto abbattuto a -18°

\*\* パンは-18°Cで冷凍された生地を当店のオーブンで焼き上げたものを使用しております。