

AL  
NABUCCO

LA LIRICA DEI SAPORI

## MENU DEGUSTAZIONE\*

### RIGOLETTO 35

4 portate a scelta dello chef

### AIDA 45

5 portate a scelta dello chef

### NABUCCO 55

6 portate a scelta dello chef

## ANTIPASTI\*

### UMORI E SAPORI<sup>1-7</sup> 13

Tagliere con mix di salumi, formaggi e confetture

### TONNO DAL MEDITERRANEO<sup>1-4</sup> 15

Insalata di tonno rosso alle erbe miste

### RICORDI DI MELANZANA<sup>7</sup> 13

Melanzana, datterini, capperi e ricotta salata

### SPIEDINO & PIAZZETTA<sup>7</sup> 14

Spiedini di agnello marinato con salsa tzatziki

### IL BATTUTO, LA TARTARE E LA QUENELLE<sup>2-4</sup> 15

Battuto di gamberi, tartare di tonno rosso e quenelle di Salmone

### IL CRUDO, IL FREDDO E IL CALDO<sup>1-2-3-4-5-7-8-9-10-11-14</sup> 35

Mix di antipasti di pesce

Se vuoi conoscere gli ingredienti allergeni contenuti nei nostri piatti, consulta il retro del menu.

\*In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine. Per maggiori informazioni, rivolgerti al personale presente in sala.

WWW.RISTORANTEALNABUCCO.IT



#### LISTA ALLERGENI

**1** Glutine, **2** Crostacei e derivati, **3** Uova e derivati, **4** Pesce e derivati, **5** Arachidi **6** Soia e Tofu, **7** Latte e derivati, **8** Gusci frutta, **9** Sedano, **10** Senape,  
**11** Semi di sesamo, **12** Solfiti, **13** Lupino, **14** Molluschi

## PRIMI

### RISOTTO NELLOLIO<sup>2-4-7</sup> 18

Risotto carnaroli Bio, scampi marinati alla menta, cuore di bue e cucunci di Pantelleria

### CARBONARA DI MARE<sup>1-4-7</sup> 16

Spaghettoni Verrigni, crema di piselli, latte di baccalà e guancialetto croccante

### CHITARRINA NERA<sup>1-3-4-14</sup> 16

Chitarrina al nero di seppia, julienne di zucchine e calamaretti con datterini Confit

### RAVIOLI ESTIVI<sup>1-3-7</sup> 15

Ravioli con ripieno di melanzane, patate e mozzarella di bufala

### TAGLIATELLINA DI NAVELLI 3 RAGÙ<sup>1-9</sup> 16

Ragù di manzo, agnello e maiale di grano duro alle tre carni e Zafferano di Navelli

### PACCHERI ALLA PICCHIAPÒ<sup>1-3-5-9-11</sup> 14

Pomodoro, paccheri, peperoncino e polpette di bollito

### CACIO & PESCE<sup>1-4-7</sup> 16

Fusilloni cacio & pepe alla bottarga di Mugine

## SECONDI

### DALLA RETE AL FORNO<sup>2-4</sup> 18

Trancio di pescato del giorno, pomodorini Confit e olive taggiasche

### ACQUA PAZZA LUDOVICA<sup>2-4</sup> 18

Trancio di pescato del giorno, datterini, cucunci e olive taggiasche

### SGOMBRO AI SAPORI DEL TAVO<sup>4-9</sup> 17

Passatina di fagioli del Tavo e sgombro croccante

### CARPACCIO REVO 16

Carpaccio di Angus marinato al lime, timo e frutto della passione

### SHEEP BURGER<sup>1-3-5-7-11</sup> 15

Hamburger di pecora, caciotta abruzzese, mayo agli agrumi, ketchup ai peperoni servito con french fries

### CASTELMAGNO<sup>7</sup> 20

Filetto al Castelmagno e pepe rosa

### DI CONTRO 22

Controfiletto di Bovino Maremmano "Primitivo" servito con french fries

### PEPITE VEGGIE<sup>1-3-5-7-8</sup> 15

Crocchette di zucchine e radicchio con mayo alla paprika piccante

### CENTRO PICANHA 5 L'ETTO

200 gr. / 400 gr. Bovino Laziale "Marango" servito con french fries, cime di rape ripassate, cicoria o insalata

### COSTATA SAPIENS 6 L'ETTO

650 gr. / 750 gr. Bovino Maremmano "Primitivo" servito con contorno a scelta e salde Maldon

### CUBE ROLL

200 gr. / 400 gr. manzo Danese "Danish Crown" servito con contorno a scelta