

INVERNO 2020

ANTIPASTI

Carpaccio di sedano rapa, cicorino selvatico, nocciole e balsamico € 18
Carpaccio of celeriac, wild chicory, hazelnuts and balsamic vinegar

Carciofi alla romana, spinaci e mentuccia € 22
Artichokes "romana-style", spinach and calamint

Petali di San Pietro all'olio dolce di mandorla, finocchi e arance alla siciliana € 26
St. Peter's petals with sweet almonds oil, fennel and oranges "sicilian" style

Brodetto vivace ai frutti di mare dell'alto Adriatico € 24
"Brisk" broth of the Adriatic sea with seafood

Seppia alla Veneta dedicato a "Lucio Fontana" € 26
Venetian-style cuttlefish "Lucio Fontana" version

Animelle di vitello alle arachidi, carote di Poligna  ilsa al curry tostato € 24
Calf's sweetbread with peanuts, carrots from Poligna and toasted curry sauce

I GRANDI PRIMI PIATTI

Spaghetti selezione "Pastificio dei Campi" alla carbonara € 24
Spaghetti "Pastificio dei Campi" selection "carbonara" style

Minestrone di verdure contemporaneo (2013) € 20
Vegetable soup in a contemporary version

Rigatoni selezione "Pastificio Felicetti" in salsa storica trevigiana € 24
Rigatoni Pastificio Felicetti selection with pheasant ragù

UN VANTO ITALIANO LE PASTE RIPIENE E I RISOTTI

Risotto al limone, sugo d'arrosto e liquirizia (2013) € 26
Lemon risotto with roast meat sauce and licorice

Gnocchi di patate ripieni di baccalà, puntarelle e salsa siracusana (2016) € 24
Potato Gnocchi stuffed with codfish, chicory hearts and anchovies sauce

Ravioli grigliati alle cicale di mare, crema di cime di rapa € 28
Grilled ravioli stuffed with flat lobster, turnip tops cream

INVERNO 2020

CUCINA DI MEMORIA I GRANDI PIATTI STORICI DELLA CUCINA MILANESE

Ossobuco di vitello

in gremolata servito con risotto alla milanese € 45

Veal Ossobuco

in gremolata sauce served with milanese risotto

Costoletta di vitello alla milanese

patate soffiate, salsa italiana e insalata di puntarelle € 45

*Milanese Breaded veal cutlet, puffed potatoes, italian sauce
and small chicory hearts salad*

Il **Rustin Negaa'** a modo mio € 38 p.p.

Controfiletto di vitello glassato (min.per 2 persone)

Rustin Negaa'... typical Milanese glazed roastmeat (min. 2 people)

SECONDI PIATTI

Goulash di polpo € 28

Octopus "goulash style"

Orata e carciofi fondenti, condimento alla Giudìa € 28

Sea bream and dark artichokes, Giudìa dressing

Sgombro in crosta di quinoa, pomodoro camone e arance arrosto (2015) € 24

Mackerel in quinoa crust, Camone tomatoes and roasted oranges

Calamari ripieni, catalogna e cicorino marinato € 26

Stuffed squid, catalonia and marinated chicory

Maiolino da latte bresciano croccante-speziato,

mele cotogne e puntarelle € 32

Crispy-spicy suckling pig, quince and chicory hearts

Piccione e dim sum di verze, patate e arance arrosto € 32

Pigeon and cabbage dim sum, potatoes and roasted oranges

Rognoncino di vitello alla senape, involtini di biette e acciughe € 24

Veal kidney with mustard, chard and anchovy rolls

DESSERT

Tiramisù "Rosa del Deserto", biscotto al grano saraceno € 12

"Desert Rose" tiramisù, buckwheat biscuit

Sacher torte al caffè, arancia, cardamomo, pere caramellate e gelato di arachidi € 12

Coffee "Sacher torte", orange, cardamom, caramelized pears and peanuts ice cream

Selezione di gelati e sorbetti secondo stagione € 10

Selection of seasonal ice-creams and sorbets



DESSERT MONUMENTALI

Colosseo 2020 – ricotta, rum, pinoli e uvette al sambuco - € 14

Colosseum 2020 - ricotta cheese, rum, elder's raisins and pine-nuts

Torre di Pisa, marron glacè, agrumi sciropati, sorbetto di carote e rabarbaro € 14

Pisa Tower, marron glacè, citrus fruits in syrup, carrot and rhubarb sorbet

Sfera di cioccolato omaggio a "Arnaldo Pomodoro", salsa ai frutti esotici € 14

Chocolate sphere tribute to "Arnaldo Pomodoro", passion fruit sauce



VINI DA ACCOMPAGNAMENTO PER DESSERT

Verduzzo 2015 Marco Sara € 12

Vin Santo del Chianti Classico 2011 Marchesi Antinori € 20

Barolo Chinato Vajra € 15

Monbazillac 2015 Château Bellevue € 15