

ALLA CARTA, A MILANO, IN ESTATE

DAL MEDITERRANEO

Caprese di Branzino mediterraneo "O Sole Mio" profumi della costiera € 24
Mediterranean hake caprese "O Sole Mio" smell of the coast

Goulash di polpo € 24
Octopus "goulash" style"

Capesante e zucchine "alla puttanesca" € 24
Scallops and courgettes "alla puttanesca"

DAL CAMPO

Crudaiola di ortaggi, bottarga e basilico € 22
Spaghetti "crudaiola" style, bottarga and basil

Minestrone estivo di verdure in versione contemporanea (anno 2013) € 22
Vegetable minestrone "summer edition" (year 2013)

IL GRANDE VANTO ITALIANO

Gnocchi dorati e ripieni di baccalà mantecato, salsa siracusana e fagiolini (anno 2017) € 24
Crispy gnocchi stuffed with creamed cod, syracusan sauce and green beans

Spaghetti e scampi "all'acquapazza" € 28
"Acquapazza" spaghetti and scampi

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

DAL CORTILE

Maialino da latte bresciano croccante-caramellato € 32
Caramelized suckling pig

Piccione alla "Vecchia Milano" € 28
Pigeon "Vecchia Milano" style

ALLA CARTA, A GIUGNO

DALLA 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

salsa all'italiana e insalata di fagiolini, mandorle e pesche € 40

Milanese Breaded veal cutlet, italian sauce, green beans, almond and peach salad

Il Rustin Negaa' € 38 p.p.

Servito con il suo intingolo di cottura, sfumature di patate e salvia (min.2)

Rustin Negaa'... typical Milanese glazed roastmeat, potatoes and sage (min. 2 people)

I DESSERT MONUMENTALI ITALIANI

Colosseo 2020 € 14

Colosseum 2020

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

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

"Perle rosse", la crostatina dell'estate € 12

Summer tart, red wild fruits

Pesca alla vaniglia, olio extravergine di oliva e lamponi € 12

Vanilla peach, extra virgin olive oil, peaches in syrup

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

ACQUA 0,75 € 5

CAFFÈ € 3

MENU DEGUSTAZIONE

ESTATE ITALIANA

€ 65

Carpaccio di pomodori di Sorrento, bottarga e ventresca di tonno

Spaghetti estivi integrali, scampi reali e salsa orientale

Rombo chiodato & anguria al forno

Pesca "Melba"

Accompagnato da una flute di Franciacorta Cuvée JRE N°4 Berlucchi

NOTE DI CUCINA

Il primo menu degustazione orizzontale

€ 90

I grissini di baccalà mantecato, l'uovo d'Artista, il pan bagnà e le capesante alla puttanesca

Risotto al limone, sugo d'arrosto e liquirizia

Il servizio del celebre Rustin Negà accompagnato dalle sfumature della stagione...

Oppure

Il maialino da latte caramellato nell'interpretazione estiva

Colosseo 2020

I nostri menu degustazione sono da intendersi preferibilmente per tutto il tavolo

A piacere una selezione vini in abbinamento ai menù

"Nazionale" in tre calici €30

"Internazionale" in 4 calici €50

M.O.M.A
Menu Opere Movimenti Artistici
€ 100 p.p.

Riflessione sui brodi di Leonardo da Vinci
Brodo di crostacei aromatizzato alle mandorle

Achrome
D' uovo in cereghin servito con tartar di calamaro, lamponi e spaghetti di riso croccanti

Minestrone "estivo" alla milanese in versione contemporanea
Verdure cotte e crude servite con un estrazione di pomodoro gelatinata, riso soffiato croccante

Divisionismo in cucina... un risotto esponenziale
Risotto al brodo affumicato, curry, paprika e te nero

Seppie alla veneta "Lucio Fontana"
Seppie cotte alla veneta, il loro corpo al vapore come un velo, infine... il taglio!!!!

Manierismo di piccione
cotto nell'argilla, toast di coscette ed il mitico ragù "Ada"

Sfera di cioccolato omaggio ad Arnaldo Pomodoro (anno 2015)
Sfera di cioccolato con quinoa caramellata, salsa ai frutti esotici

I nostri menu degustazione sono da intendersi preferibilmente per tutto il tavolo

A piacere una selezione vini in abbinamento ai menù

"Nazionale" in tre calici €30
"Internazionale" in 4 calici €50