

## ALLA CARTA, A MILANO

### ANTIPASTI DAL CAMPO

Carpaccio di pomodori di Sorrento, nettare rosso, bottarga di tonno € 18  
*Sorrento tomato carpaccio, red nectar, tuna bottarga*

Minestrone alla milanese in versione contemporanea (anno 2013) € 20  
*Vegetable minestrone "summer edition" (year 2013)*

### ANTIPASTI DAL MARE

Crudo di pesci e crostacei "Sole Mio" € 35  
*Raw fish and shellfish "Sole Mio" style*

Capiesante e zucchine "alla puttanesca" € 24  
*Scallops and zucchini "puttanesca" style*

Zuppetta vivace ai frutti di mare dell'alto Adriatico € 22  
*Seafood soup from the northern Adriatic*

### PRIMI PIATTI IL GRANDE VANTO ITALIANO

Gnocchi veneti, dorati e ripieni di baccalà mantecato,  
salsa siracusana (anno 2017) € 24  
*Crispy gnocchi stuffed with creamed cod,  
siracusan sauce (year 2017)*

Spaghetti e scampi "all'acquapazza" € 26  
*Spaghetti and shrimp "acquapazza" style*

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

### SECONDI PIATTI DAL MARE

Goulash di polpo € 26  
*Octopus "goulash" style*

Filetto di orata "apparecchiato" ricetta di origine palermitana € 26  
*Fillet of sea bream "set" recipe of Palermo origin*

Rombo ai porcini, patate e sugo d'arrosto € 30  
*Turbot with porcini mushrooms, potatoes and roast sauce*

Branzino al sale accompagnato da sfumature di ortaggi,  
guazzetto mediterraneo (minimo 2 persone) € 34 p.p.  
*Sea bass in salt accompanied by shades of vegetables, Mediterranean stew min. 2 people*

# ALLA CARTA, A MILANO

## DAL CORTILE

Maialino da latte bresciano croccante-caramellato € 30  
*Caramelized suckling pig*

Faraona alla "Vecchia Milano" € 28  
*Guinea fowl "Vecchia Milano" style*

## 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 € 40  
*Milanese Breaded veal cutlet italian sauce, seasonal salad*

**Il Rustin Nègaa' a modo mio** (min. 2 persone) € 38 p.p.  
Controfiletto di vitello glassato al vino bianco  
*Rustin Nègaa'... Veal sirloin glazed with white wine min. 2 people*

## I DESSERT MONUMENTALI ITALIANI

**Colosseo 2020** € 14  
*Colosseum 2020*

**Sfera di cioccolato** omaggio a "Arnaldo Pomodoro", salsa ai frutti esotici € 15  
*Chocolate sphere tribute to "Arnaldo Pomodoro", passion fruit sauce*

Tartelletta al grano saraceno, nocciole, castagne e fieno € 12  
*Buckwheat tartlet, hazelnuts, chestnuts and hay*

Pera, vaniglia e cioccolato € 12  
*Pear, vanilla and chocolate*

Millefoglie caramellata alla vaniglia Tahiti, marroni e mele cotogne  
*Caramelized millefeuille with Tahitian vanilla, chestnuts and quinces*

## 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

## “OGGI”

Carpaccio di pomodori di Sorrento, nettare rosso, bottarga di tonno

Spaghetti integrali estivi, scampi reali e salsa orientale

Goulash di polpo

Millefoglie caramellata alle tre vaniglie, mele renette

€ 65 p.p.

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



## “TODAY”

Sorrento tomato carpaccio, red nectar, tuna bottarga

Whole summer spaghetti, royals scampi and oriental sauce

Octopus “goulash” style

Millefeuille caramelized with three vanilla, renette apples

€ 65 p.p.

Paired with a flute of Franciacorta Cuvée JRE N ° 4 Berlucchi

I nostri menu degustazione sono da intendersi preferibilmente per tutto il tavolo  
*Our tasting menus are preferably intended for the whole table*

## “NOTE DI CUCINA”

I grissini di baccalà mantecato, l'uovo d'Artista, la zuppetta ai frutti di mare  
e le capesante alla puttanesca.

Il risotto al limone con sugo d'arrosto e liquirizia

Il servizio del celebre Rustin Negaà accompagnato dalle sfumature della stagione  
oppure

Il maialino da latte caramellato nell'interpretazione autunnale

Colosseo 2020

€ 90 p.p.



## “COOKING NOTES”

*The creamed cod breadsticks, the artist's egg, Seafood soup from the northern Adriatic*

*and the scallops “puttanesca” style*

*Lemon risotto with roast meat sauce and licorice*

*The service of the famous Rustin Negaà accompanied by the nuances of the season,  
or,*

*The caramelized suckling pig in the autumn interpretation*

*Colosseum 2020*

€ 90 p.p.

I nostri menu degustazione sono da intendersi preferibilmente per tutto il tavolo  
*Our tasting menus are preferably intended for the whole table*

## PROPOSTA VINI IN ABBINAMENTO

WINE PAIRING

“Nazionale” in tre calici - *Italian wines in 3 glasses* € 30 p.p.

“Internazionale” in 4 calici - *International wines in 4 glasses* € 50 p.p.

# “M.O.M.A”

MENU OPERE MOVIMENTI ARTISTICI

Riflessione sui brodi di Leonardo da Vinci  
*Brodo di pesci e crostacei aromatizzato alle mandorle.*  
*Reflection on the broths of Leonardo da Vinci*

Achrome  
*d'uovo in cereghin servito con tartare di calamaro, lamponi e spaghetti di riso croccanti*  
*Forest-raised fried egg "Achrome" style with squid tartare*

Minestrone "estivo" milanese in versione contemporanea (2013)  
*Verdure cotte e crude servite con estrazione di pomodoro, riso soffiato*  
*Vegetable minestrone "summer edition"*

Divisionismo in cucina... "un risotto **Expo**-nenziale" (2015)  
*Risotto al brodo affumicato, curry, paprika e tè nero.*  
*Divisionism in the kitchen... **Expo** risotto*

Seppie alla Veneta dedicato a "Lucio Fontana"  
*Seppie cotte alla veneta, il loro corpo al vapore come un velo, infine... il taglio!!!*  
*Venetian-style cuttlefish "Lucio Fontana" version*

"Manierismo" di piccione  
*in crosta di argilla, toast di coscette ed il mitico ragout "Ada"*  
*"Mannerism" of pigeon in a crust, patè of legs and ragout "Ada"*

Sfera di cioccolato omaggio ad Arnaldo Pomodoro (2015)  
*Sfera di cioccolato con quinoa caramellata, salsa ai frutti esotici*  
*Chocolate sphere tribute to Arnaldo Pomodoro*

€ 100 p.p.

I nostri menu degustazione sono da intendersi preferibilmente per tutto il tavolo  
*Our tasting menus are preferably intended for the whole table*

## PROPOSTA VINI IN ABBINAMENTO

WINE PAIRING

"Nazionale" in tre calici - *Italian wines in 3 glasses* € 30 p.p.

"Internazionale" in 4 calici - *International wines in 4 glasses* € 50 p.p.