

# ALLA CARTA, A MILANO

## ANTIPASTI DAL MARE

Crudo di pesci e crostacei "Sole Mio" € 35

*Raw fish and shellfish "Sole Mio" style*

Cappesante, porcini e cavolfiori € 24

*Scallops, porcini mushrooms and buffalo ricotta cream*

Zuppetta vivace ai frutti di mare dell'alto Adriatico € 22

*Seafood soup from the northern Adriatic*

## ANTIPASTI DAL CAMPO

Carciofi alla romana, spinaci e mentuccia € 22

*Artichokes "romana-style", spinach and calamint*

Minestrone alla milanese in versione contemporanea (anno 2013) € 20

*Vegetable minestrone contemporary version (year 2013)*

## PRIMI PIATTI IL GRANDE VANTO ITALIANO

Pisarei integrali, scampi reali e vellutata ai fagioli di Lamon € 26

*Pisarei pasta, scampi and Lamon bean cream*

Cappelletti tradizionali in brodo di gallina aromatizzato agli agrumi € 20

*Tortelli stuffed with pheasant in lightly smoked field broth*

Gnocchi dorati e ripieni di baccalà mantecato, salsa di alici e broccoli (anno 2017) € 24

*Crispy gnocchi stuffed with creamed cod, syracusan sauce (year 2017)*

Risotto al limone, sugo d'arrosto e liquirizia (anno 2013) € 26

*Lemon risotto with roast meat sauce and licorice (year 2013)*

Divisionismo in cucina... "un risotto Expo-nenziale" (2015) € 24

*Divisionism in the kitchen... Expo risotto*

# ALLA CARTA, A MILANO

## SECONDI PIATTI DAL MARE

Goulash di polpo € 24  
*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*

## DAL CORTILE

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

Faraona alla "Vecchia Milano" € 26  
*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 cutletitalian sauce, seasonal salad*

**Il Rustin Negaa' a modo mio** min. 2 persone € 35 p.p.  
Controfiletto di vitello glassato al vino bianco  
*Rustin Negaa'... Veal sirloin glazed with white wine min. 2 people*

# ALLA CARTA, A MILANO

## 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, cannella e cioccolato € 12

*Pear, cinnamon and chocolate*

Millefoglie caramellata alla vaniglia Tahiti, mele renette € 12

*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”**

Carciofi alla romana, spinaci e mentuccia

Pisarei integrali, Scampi reali e vellutata di fagioli di Lamon alla cannella

Goulash di polpo

Millefoglie caramellata alla vaniglia Tahiti, mele renette

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

€ 65 p.p.



## **“TODAY”**

Artichokes “romana-style”, spinach and calamint

Pisarei pasta, scampi and Lamon bean cream

Octopus “goulash” style

Millefeuille caramelized with three vanilla, renette apples

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

€ 65 p.p.

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 cappellette ai funghi porcini

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 with mushrooms*

*Lemon risotto with roast meat sauce and licorice*

*The service of the famous Rustin Negaa 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 three glasses* € 30 p.p.

“Internazionale” in quattro calici - *International wines in four 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 alla milanese in versione contemporanea (2013)

*Verdure cotte e crude servite con estrazione di pomodoro, riso soffiato  
Vegetable minestrone contemporary version (year 2013)*

## 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 faraona

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

## Sfera di cioccolato omaggio ad Arnaldo Pomodoro (2015)

*dessert della prima della Scala 2018  
Chocolate sphere tribute to Arnaldo Pomodoro - dessert made for the premiere of La Scala 2018)*

€ 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 three glasses € 30 p.p.*

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