



*Le Muse*

MENÙ



UNA CUCINA DI TERRITORIO,  
INTERPRETATA IN CHIAVE CONTEMPORANEA.

## ANTIPASTI/STARTER

### DI PESCE CRUDO// RAW FISH

Carpaccio di Tonno con olio extravergine di oliva, pepe nero e menta <i>Tuna carpaccio with extra virgin olive oil, black pepper and mint</i>	24€
Carpaccio di Branzino con olio extravergine di oliva, pepe rosa e menta <i>Sea bass carpaccio with extra virgin olive oil, pink pepper and mint</i>	24€
Carpaccio di Ricciola con capperi, olio extravergine di oliva e pepe nero <i>Amberjack carpaccio with capers, extra virgin olive oil and black pepper</i>	24€
Carpaccio di Salmone e avocado con olio extravergine di oliva e pepe rosa <i>Salmon and avocado carpaccio with extra virgin olive oil and pink pepper</i>	24€
Carpaccio di Scampi con olio extravergine di oliva e pepe nero <i>Scampi carpaccio with extra virgin olive oil and black pepper</i>	24€
Gambero Rosso di Mazara del Vallo con olio extravergine di oliva e pepe nero <i>Red shrimp from Mazara del Vallo with extra virgin olive oil and black pepper</i>	24€
Ostriche <i>Oysters</i>	CAD./7€
Tris di Carpacci a scelta <i>Carpaccio trio</i>	30€
Crostino di pane con burro e filetti di acciughe del Cantabrico (2 pezzi) <i>Toasted bread with butter and Cantabrian anchovy fillets (2 pieces)</i>	16€
Tataki di Salmone con salsa di soia e semi di sesamo <i>Salmon tataki with soy sauce and sesame seeds</i>	24€
Tataki di Tonno con salsa di soia e semi di papavero <i>Tuna tataki with soy sauce and poppy seeds</i>	24€

# ANTIPASTI/STARTER

## DI PESCE CALDO// WARM FISH

Baccalà mantecato alla Veneziana su letto di polenta e olio extravergine di oliva 20€  
*Venetian-style creamed cod on polenta and extra virgin olive oil*

Mazzancolle cotte al vapore con pomodorini Sardi, basilico, 22€  
cipolla di Tropea caramellata, olio extravergine di oliva e pepe nero  
*Steamed prawns with cherry tomatoes Sardi, basil,  
caramelized Tropea onion, extra virgin olive oil and pepper black*

Sautè di cozze 18€  
*Mussels soup*

Insalata di mare cotta al vapore 24€  
*Steamed seafood salad*

Metà Astice alla Catalana su letto di pomodorini, patate, basilico 30€  
e cipolla di Tropea  
*Half lobster with cherry tomatoes, potato, basil and Tropea onion*

Piovra alla griglia su letto di polenta 24€  
*Grilled octopus on a bed of polenta*

## DI TERRA// LAND STARTERS

Carpaccio di Chianina Toscana Affumicata con burrata di Bufala Campana 26€  
*Carpaccio of smoked Tuscan Chianina beef with buffalo burrata from Campania*

Carpaccio di Black Angus condito con olio extravergine di oliva 26€  
*Black Angus carpaccio seasoned with extra virgin olive oil*

Mozzarella di Bufala Campana con pomodori e basilico 18€  
*Buffalo mozzarella from Campania with tomatoes and basil*

Tagliere di Grana Padano, salame, prosciutto crudo San Daniele e porchetta 22€  
*Platter of Grana Padano, salami, San Daniele raw ham and porchetta*

# PRIMI/FIRST COURSES

## DI PESCE// FISH BASED

Mezze maniche con Tonno fresco, pomodorini ed olive taggiasche 20€  
*Mezze maniche with fresh Tuna, cherry tomatoes and Taggiasca olives*

Spaghetti con Vongole Veraci e Bottarga 22€  
*Spaghetti with Clams and Bottarga*

Gnocchetti della casa con Gamberoni, datterini e basilico 18€  
*House-made gnocchi with Prawns, datterini tomatoes and basil*

Paccheri con Astice e pomodorini ciliegini 28€  
*Paccheri with Lobster and cherry tomatoes*

Ravioli agli Scampi conditi con pomodorini e basilico 22€  
*Scampi ravioli topped with cherry tomatoes and basil*

Zuppa di fagioli e cozze con olio extravergine di oliva 22€  
*Bean and mussel soup with extra virgin olive oil*

## DI TERRA// MEAT BASED

Paccheri alla 'Nduja 20€  
*Paccheri alla 'Nduja*

Gnocchi al pomodoro, basilico e pecorino romano grattugiato 16€  
*Gnocchi with tomato, basil and grated pecorino romano*

Mezze maniche con Ragù 20€  
*Meat sauce mezze maniche*

Risotto alla Milanese 18€  
*Milanese/ Sautéed risotto*

## SECONDI/SECOND COURSES

### DI PESCE// FISH

Trancio di Ricciola scottato su letto di spinaci freschi saltati <i>Seared Amberjack steak on a bed of fresh sautéed spinach</i>	24€
Filetto di Branzino ai ferri con contorno di verdure saltate <i>Grilled Sea bass fillet with sauteed vegetables</i>	24€
Filetto di Rombo alla griglia su letto di patate al forno <i>Grilled Rombo fillet with baked potatoes</i>	26€
Filetto di Rombo alla Siciliana con pomodorini, olive taggiasche, capperi ed aromi <i>Sicilian turbot fillet with herry tomatoes, Taggiasca olives, capers and herbs</i>	26€
Pescatrice in padella con asparagi, patate e datterini <i>Pescatrice pan-fried with asparagus, potatoes and datterini tomatoes</i>	28€
Filetto di Tonno fresco al sesamo scottato in padella <i>Fresh Tuna fillet with pan seared sesame seeds</i>	24€
Piovra alla griglia su letto di polenta <i>Grilled Octopus on a bed of polenta</i>	24€
Frittura di Calamari e Gamberi <i>Fried Squid and Prawns</i>	22€
Zuppa di Fagioli e Cozze con olio extravergine di oliva <i>Bean and mussel soup with extra virgin olive oil</i>	22€

## SECONDI/SECOND COURSES

### DI TERRA // MEAT

Filetto alla griglia con contorno di verdure del giorno <i>Grilled tenderloin with vegetables of the day</i>	28€
Filetto al pepe verde <i>Fillet with green pepper</i>	28€
Tagliata di Manzo al rosmarino con contorno di patate al forno <i>Sliced beef with rosemary and baked potatoes</i>	24€
Cotoletta alla Milanese <i>Cotoletta "alla Milanese"</i>	28€
Ossobuco di vitello con polenta <i>Veal ossobuco with polenta</i>	26€
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	22€

## CONTORNI/SIDE DISHES

Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	8€
Insalata verde mista <i>Mixed green salad</i>	8€
Spinaci freschi saltati <i>Sauteed fresh spinach</i>	10€
Insalata di pomodori <i>Tomato salad</i>	10€
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	8€

# DOLCI/DESSERT

Soufflè al cioccolato <i>Chocolate souffle</i>	10€
Soufflè al pistacchio <i>Pistachio soufflé</i>	10€
Soufflè al cioccolato e caramello <i>Chocolate and caramel soufflé</i>	10€
Pastiera <i>Pastiera</i>	10€
Tortaa di noci <i>Walnut pie</i>	10€
Tiramisù della casa <i>Tiramisù</i>	8€
Semifreddo Torroncino <i>Nougat semifreddo</i>	8€
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	8€
Sorbetto alla mela verde <i>Green apple sorbet</i>	8€
Gelati della casa (cioccolato, pistacchio, vaniglia) 2 gusti a scelta <i>Homemade ice creams (chocolate, pistachio, vanilla) 2 flavors to choose from</i>	8€
Ananas <i>Pineapple</i>	8€
Fragole <i>Strawberries</i>	8€
Frutti di bosco <i>Berries</i>	8€
—————	
Coperto 4€ <i>Service</i>	



Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg. (CE) 1169/2011, alcuni degli alimenti presenti nel menù contengono prodotti che provocano allergie o intolleranze.  
*We inform our kind customers that, in compliance with the provisions of Reg. (CE) 1169/2011, some of the foods on the menu contain products that cause allergies or intolerances.*



Tutte le informazioni dettagliate sono indicate nel registro a disposizione su richiesta oppure inquadrando il QR code.

*All the detailed informations are indicated in the register available upon request or by scanning the QR code.*

Consulta la lista degli allergeni

*Consult the list of allergens*



Comunicare in anticipo qualsiasi tipo di allergia.

*Communicate any type of allergy in advance.*



In caso di impossibilità di reperire il prodotto fresco, per carenza di mercato, utilizzeremo prodotti decongelati.

*In case of impossibility to find the fresh product, due to market shortage, we will use thawed products.*



Scansiona per connetterti al WiFi

*Scan to connect WiFi*



SEGUICI SUI SOCIAL



@RISTORANTELEMUSEMILANO

[WWW.RISTORANTELEMUSEMILANO.IT](http://WWW.RISTORANTELEMUSEMILANO.IT)