



LE MUSE

MENÙ

IL BUON UMORE
METTE APPETITO

ANTIPASTI/STARTER

DI PESCE CRUDO// RAW FISH

Carpaccio di Tonno <i>Tuna Carpaccio</i>	18€
Tartare di Salmone con Avocado <i>Salmon Tartare au naturel</i>	16€
Tartare di Ricciola <i>Amberjack tartare au naturel</i>	18€
Gamberi rossi di Mazara del Vallo con letto di Burrata, olio extra vergine di oliva e pepe rosa <i>Red prawns from Mazara del Vallo on a bed of Burrata cheese, with extra virgin olive oil and pink peppercorns</i>	20€
Scampi di Mazara del Vallo con olio extra vergine di oliva <i>Mazara Del Vallo Prawns with EVO oil</i>	20€
Ostriche del giorno <i>Fresh oysters</i>	CAD./5€
Tris di Tartare <i>Tartare Tris</i>	18€
Sashimi misto di Tonno Branzino e Salmone, con salsa di soia <i>Tuna, seabass and salmon mixed Sashimi with soya sauce</i>	16€

DI PESCE CALDO// WARM FISH

Baccalà mantecato su letto di polenta gialla <i>Creamed baccalà with Polenta</i>	14€
Polpo Bollito con patate e barbabietola <i>Boiled octopus with potatoes and beetroot</i>	14€
Zuppa di Cozze <i>Mussels soup</i>	14€
Capesante alla griglia <i>Grilled scallops</i>	16€
Scampi alla catalana <i>Catalan prawns</i>	16€

ANTIPASTI/STARTER

DI TERRA// LAND STARTERS

Bresaola, rucola, grana e pomodorini <i>Bresaola, rocket, grana and cherry tomatoes</i>	16€
Tagliere di Affettati misti e Formaggi tipici Italiani (crudo, porchetta, mortadella, lardo di Arnad, salami nostrani e formaggi vari) <i>Platter of italian cold cuts and cheese (raw ham, roast pork, mortadella, Arnad lard, local salami and cheese)</i>	16€
Caprese con Mtozzarella di Bufala Campana, pomodorini sardi e datterini <i>Caprese with Campanian buffalo mozzarella, Sardinian tomatoes and cherry tomatoes</i>	14€
Prosciutto crudo San Daniele <i>San Daniele raw ham</i>	16€
Parmigiana di melanzane <i>Aubergine parmigiana</i>	14€

PRIMI/FIRST COURSES

DI PESCE// FISH BASED

Calamarata con Tonno rosso, olive taggiasche e datterini <i>Red tuna calamarata with taggiasche and cherry tomatoes</i>	14€
Paccheri con Scampi e Bottarga di Muggine <i>Paccheri with prawns and mullet bottarga</i>	16€
Ravioli ripieni di Branzino con sugo di Gamberi <i>Filled ravioli with seabass and shrimp sauce</i>	16€
Linguine all'aragosta <i>Lobster linguine</i>	24€
Spaghetti alle Vongole veraci <i>Clams spaghetti</i>	16€

DI TERRA// MEAT BASED

Risotto alla Milanese o al salto <i>Milanese/ Sautéed risotto</i>	14€
Paccheri alla N'duja con Burrata di Bufala <i>Paccheri with nduja and Buffalo burrata</i>	14€
Gnocchi al pomodoro e basilico <i>Tomato sauce and basil dumplings</i>	12€
Bavette al pesto con granelle di pistacchio <i>Bavette with pesto and pistachio grains</i>	14€
Tagliatelle al ragù <i>Meat sauce tagliatelle</i>	12€

SECONDI/SECOND COURSES

DI PESCE// FISH

Filetto di Tonno fresco al sesamo scottato in padella <i>Fresh tuna fillet with sesame in pan seared</i>	24€
Polpo alla griglia con Burrata e pesto <i>Grilled octopus with burrata and pesto</i>	18€
Frittura di Totani e Gamberi <i>Fried squid and shrimp</i>	20€
Salmone al forno <i>Baked salmon</i>	22€
Gamberoni al cognac <i>Prawns with cognac</i>	22€
Misto gratinato <i>Mixed gratin</i>	24€
Filetto di Branzino cotto al forno in crosta di patate <i>Sea bass fillet baked in potato rind</i>	24€
Aragosta alla catalana <i>Catalan lobster</i>	30€

SECONDI/SECOND COURSES

DI TERRA // MEAT

Tartare di Fassona piemontese con olio extra vergine di oliva <i>Piedmontese Fassona tartare with EVO oil</i>	20€
Cotoletta alla Milanese primavera con rucola e pomodorini <i>Spring cotoletta with rocket and tomatoes</i>	24€
Tagliata di Manzo al rosmarino con patate al forno <i>Sliced beef with rosemary and baked potatoes</i>	20€
Galletto alla griglia con patate al forno <i>Grilled cockerel with baked potatoes</i>	20€
Vitello Tonnato <i>Veal with tuna sauce</i>	16€
Fegato rosolato con la cipolla <i>Sautéed liver with onion sauce</i>	16€
Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura <i>Beef cheek cooked in low temperature</i>	20€

CONTORNI/SIDE DISHES

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	8€
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	8€
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	8€

DOLCI/DESSERT

Crema alla catalana <i>Catalan cream</i>	8€
Tiramisù della casa <i>Homemade Tiramisù</i>	8€
Torta alle mele con gelato alla vaniglia <i>Apple cake with vanilla ice-cream</i>	8€
Panna cotta (caramello, cioccolato o frutti di bosco) <i>Cooked cream with caramello, chocolate and berries</i>	8€
Crostata della casa <i>Homemade pie</i>	8€
Sorbetto alla frutta (mandarino, mela verde, limone) <i>Fruits sorbet (mandarin, green apple, lemon)</i>	8€
Gelato misto (vaniglia, cioccolato, nocciola, pistacchio) <i>Mixed ice-cream (vanilla, chocolate, hazelnut and pistachio)</i>	8€
Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	10€

Coperto **3€**

Service

*Sono disponibili menù con allergeni da chiedere al personale.

*Ask the staff for menus with allergens.

> Comunicare preventivamente In caso di allergia e/o intolleranze.

> Communicate in time every case of allergy and/or intolerance

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.

“COGLI L'ATTIMO. PENSA A TUTTE QUELLE DONNE,
SUL TITANIC, CHE HANNO DETTO DI NO AL DESSERT.”

Erma Bombeck





SEGUICI SUI SOCIAL



@RISTORANTELEMUSEMILANO

WWW.RISTORANTELEMUSEMILANO.IT