

Rua

Mondeghili	2 cad.
salsa verde (3, 9, 12, 14)	
Caponata di melanzane (2, 12, 13)	8
Masculina da magghia 🍷	10
stracciatella di bufala, ventricina e pane in cassetta (3, 12, 13)	
Vitello tonnato (5, 11, 13, 14)	16
omaggio a Diego Rossi - Trattoria Trippa	
Verdure di stagione	6
Bombette pugliesi	8
tarassaco	

TORTELLI DI ERBETTE E RICOTTA (3, 9, 12, 14)	14
burro, salvia e parmigiano 24 mesi	
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI VITELLO (3, 9, 12, 13, 14)	13
con farina di grano antico Timilia	
MANDILLI DE SEA (8, 9, 12, 14)	18
nero di seppia, pesto ligure e crudo di gambero gobbetto	
TONNARELLI ALL' AMATRICIANA 🍷 (8, 9, 12, 13, 14)	14
di datterini gialli, cotenna soffiata e fiore sardo	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (5, 9, 12)	16
ceci freschi, aglio nero e olio all' aglio orsino	

Cotoletta alla milanese (3, 9, 14)	28
pomodorini Pachino appassiti e patate arrosto	
Involtino di pesce spada (2, 5, 9, 12, 13)	21
caponata di melanzane	
Carrè di agnello (12, 13)	25
zucchina trombetta di Albenga e tenerumi	
Rana pescatrice 🍷 (4, 5, 12, 13)	25
gamberoni, fave di Carpino, biette colorate	
Costata di pezzata rossa bavarese (2, 9, 12, 13)	25
patate fritte	

COPERTO: 3 €

🍷 **presidio slow food**
Follow us: @ruamilano  

Rua

DESSERT

CROSTATINA CON FRUTTA
DI STAGIONE (3, 9, 14) 7

TIRAMISÙ (3, 9, 14) 6

Ron
*Zacapa*TM
Centenario

Rum ZACAPA 23 14

Rum ZACAPA ÉTIQUETA NEGRA... 18

Rum ZACAPA XO 30

Rum ZACAPA ROYAL 60

VINI DA MEDITAZIONE

Torcolato di Breganze Doc (9, 14) 58
Maculan - Veneto
100% vespaiola

Isola dei Nuraghi Igt "Angialis" 55
Argiolas - Sardegna
90% Nasco, 10% Malvasia

Please notify a member of staff if you have an allergy,
or ask for further allergen information

Follow us: @ruamilano  