

# RUST

Letteralmente “RUGGINE “, un materiale, sul quale si vedono i segni del tempo che raccontano un passato, tante storie...

## UN VIAGGIO

Provate a chiudere gli occhi ...immaginate il vecchio relitto arrugginito di una nave...”

Era il 1904 quando dalla Scozia salpò la lussuosa nave SS MAHENO che andava verso l'Australia.

Lungo il suo percorso, durato una decina di anni, fu vittima di molti eventi, cambiò parecchie rotte tra Europa Canada Australia e Nuova Zelanda, arrivando nel Mediterraneo dove prestò servizio come nave-ospedale durante la Prima Guerra Mondiale.

Alla fine della sua vita commerciale, durante il suo ultimo viaggio verso il Giappone per essere smantellata, venne sorpresa da un ciclone e fu trascinata fino all'isola di Fraser “Australia” dove poi rimase abbandonata a marcire.

Durante uno dei miei viaggi mi sono ritrovato di fronte a questo relitto e oltre ad esserne stato affascinato esteticamente , in me si sono innescati una serie di pensieri che mi hanno fatto appassionare a questo elemento, a cui dedico il nome del mio ristorante nel quale porterò esperienze e sapori da me vissuti.

Enrico De Conto

An aerial photograph of a sandy beach. In the upper left, a white car is parked on the sand, with a few people nearby. The beach curves along the bottom of the frame, where waves are breaking. The water is a mix of light blue and green, with white foam from the waves. The sky is not visible, as the image is a vertical strip.

**FOOD**

**VEGAN**

**SWEETS**

**WINE**

**BEER**

**CAFFETTERIA**

# APERITIVI ALCOLICI

SPRITZ APEROL / € 5.00 SANGRIA € 7.00

CAMPARI

VINO ROSSO - FRUTTA - SPEZIE

SELTZ - PROSECCO - APEROL / CAMPARI / CYNAR /  
SELECT

SPRITZ AL € 5.00 NEGRONI € 9.00

CARDAMOMO

GIN - VERMOUTH ROSSO - BITTER

SELTZ - PROSECCO - LIQUORE AL CARDAMOMO

SPRITZ TROPICAL € 5.00 MARGARITA € 9.00

SELTZ - PROSECCO - LIQUORE TROPICALE

TEQUILA - TRIPLE SEC - LIME

AMERICANO € 6.50 PALOMA € 9.00

CLASSICO

TEQUILA - SUCCO DI LIME - SODA AL POMPELMO

VERMOUTH ROSSO - BITTER - SODA

AMERICANO RUST € 7.00 SINGAPORE SLING € 9.00

VERMOUTH ROSSO - BITTER AL CARDAMOMO - SODA

GIN - CHERRY BRANDY - COINTREAU - LIME - ANANAS

# APERITIVI ANALCOLICI

GINGERINO € 3.00 TROPICAL € 7.00

SANBITTER € 3.00 VIRGIN FLOWERS € 7.00

# BEERS

CALIFORNIA

**SIERRA NEVADA** - PALE ALE

355 ml € 6.00

SESSION IPA

MESSICO

**CORONA EXTRA** - PALE LAGER

330 ml € 5.00

PERU

**CUSQUENA** - DARK LAGER

330 ml € 6.00

ARGENTINA

**QUILMES** - LAGER

330 ml € 6.00

SPAGNA

**AMBAR** - LAGER

330 ml € 6.00

LITUANIA

**VOLFAS** - APA

568 ml € 7.00

GERMANIA

**WEISSENOHER** - PILS

500 ml € 6.50

GERMANIA

**AYINGER** - DOPPELBOCK

330 ml € 6.00

INGHILTERRA

**JAIPUR** - AMERICAN IPA

500 ml € 8,00

BELGIO

**WITHEER BLANCHE** - BLANCHE

330 ml € 6.00

THAILANDIA

**SINGHA** - PREMIUM LAGER

330 ml € 5,50

GIAPPONE

**KIRIN ICHIBAN** - LAGER

330 ml € 5.00

# NORD AMERICA

## SPICY HAWAIIAN TUNA POKE

€ 18.00

TONNO\* - RISO - AVOCADO - ALGA WAKAME  
CIPOLLOTTO - MANGO - SESAMO - SOIA - LIME - MAYO

## CLAM CHOWDER DI S. FRANCISCO

€ 16.00

PANE - VONGOLE - CIPOLLE - TIMO  
ALLORO - PANNA S.LATTOSIO - PANCETTA

## BACON CHEESEBURGER

€ 16.00

BUN ALLO YOGURT S.LATTOSIO - HAMBURGER DI MANZO 200 GR\*  
FORMAGGIO - PANCETTA - CIPOLLA CARAMELLATA  
LATTUGA - POMODORO - MAYO

## PORK RIBS BBQ

€ 18.00

COSTINE DI SUINO - SALSA BARBECUE - PAPRIKA AFFUMICATA  
AGLIO - CUMINO - PATATE AL FORNO

# SUD AMERICA

## EMPANADAS ARGENTINE CON SALSA AJÌ PICCANTE

€ 14.00

MANZO - CIPOLLE - UOVA - OLIVE - PEPERONE - PAPRIKA - CUMINO\*\*

## FEIJOADA BRASILIANA

€ 16.00

FAGIOLI - LINGUA E GUANCE DI MANZO - PANCETTA AFFUMICATA  
RISO - SALSICCIA - ARANCIA - FAROFA

## CAUSA DE PULPO Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO E SALSA HUANCAINA

€ 22.00

PIOVRA\* - PEPERONI DEL PIQUILLO - CIPOLLA - PATATE  
LIME - PEPERONCINO - PREZZEMOLO

## PICANHA ALLA GRIGLIA (600gr) CON SALSA CHIMICHURRI

€ 39.00

PICANHA IRLANDESE BIO - PREZZEMOLO - ORIGANO - AGLIO  
ACETO - LIME - PEPE - PATATE AL FORNO

# SAPORI DI CASA

**CAPESANTE E CANESTRELLI GRATINATI** € 19.00

3 CAPESANTE\* - 6 CANESTRELLI\* - PREZZEMOLO - AGLIO - PANE - OLIO EVO

**TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE** € 20.00

150 GR MANZO - OLIO EVO - LIMONE - SENAPE - CROSTINI - BURRO - CAPPERI - MOSTARDE

**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO** € 20.00

COZZE - VONGOLE - GAMBERONI\* - SCAMPI\* - CALAMARI\* - POMODORO - AGLIO - PREZZEMOLO

**TAGLIATELLE CON RAGÙ DI CERVO** € 17.00

PASTA ALL'UOVO - CERVO\* - CIPOLLA - SEDANO - CAROTA

**FRITTO MISTO DI PESCE** € 23.00

CALAMARI\* - GAMBERONI\* - SCAMPI\* - ZUCCHINE - FARINA

## CONTORNI

**RISO BASMATI** € 4.00

**PATATE FRITTE\*** € 5.00

**PATATE AL FORNO** € 5.00

**SWEET POTATOES\*** € 6.00

**VERDURE AL WOK** € 6.00

**BROCCOLI AGLIO OLIO E PEPERONCINO** € 6.00

**INSALATA MISTA** € 5.00

**ALGA WAKAME\*** € 5.00

**SALSE** € 1.00

MAYO - KETCHUP - AJI - YOGURT / MENTA - CHIMICHURRI - BBQ

# EUROPA

**PAELLA VALENCIANA** minimo 2 persone € 18.00

RISO - PEPERONE - PISELLI\* - AGLIO - CALAMARI\* - GAMBERONI  
COZZE - VONGOLE - SCAMPI\* - PAPRIKA - ZAFFERANO

**WIENER SCHNITZEL** € 16.00

VITELLO\*\* - PATATE FRITTE\* - MAYO

**PLUMA DI MAIALINO IBERICO** € 26.00

MAIALINO IBERICO\* - OLIO EVO - FIOCCHI DI SALE NERO  
PATATE PEPERONI E BROCCOLI AL FORNO - MISTICANZA

**ANTIPASTO DEL MUNDO** € 16.00

1 EMPANADAS - 1 SAMOSA - 2 FALAFEL - 2 SPRING ROLL  
CROSTINO DI CHORIZO IBERICO - SALSE

# AFRICA

**FALAFEL DI CECI CON SALSATA TAHINA** € 10.00

CECI - PREZZEMOLO - CIPOLLA - AGLIO - CUMINO - SESAMO \*\*

**COUS COUS DI VERDURE** € 13.00

COUS COUS - CURCUMA - CUMINO - VERDURE - CECI - UVETTA

**TAJINE DI AGNELLO** € 20.00

AGNELLO - MANDORLE - CANNELLA - PRUGNE - CURCUMA  
AGLIO - CIPOLLE - MIELE - COUS COUS

**TAGLIATA DI ZEBU** € 24.00

ZEBU DALLA NAMIBIA - FIOCCHI DI SALE - PATATE AL FORNO - MISTICANZA

\* Prodotti surgelati all'origine

\*\* Prodotti freschi sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza,

come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04.

In caso di mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato quello surgelato

**COPERTO € 3,50**

# ASIA

- VEGETABLE SPRING AND ROLL** € 6.00  
PASTA FILLO - CAROTE - CAVOLO CINESE\*\* - SALSA SWEET CHILLI
- SAMOSA CON SALSA YOGURT E MENTA** € 12.00  
PATATE - PISELLI - CIPOLLA - AGLIO - GARAM MASALA - YOGURT S. LATTOSIO - MENTA\*\*
- TATAKI DI TONNO** € 22.00  
TONNO\* - RISO BASMATI - ZENZERO - LIME - SOIA
- PAD THAI** € 18.00  
TAGLIATELLE DI RISO - GAMBERONI\* - CIPOLLOTTO - ZENZERO  
FISH SAUCE - TAMARINDO - SOIA - UOVA - ANACARDI - LIME
- ORATA ALLA THAILANDESE** € 22.00  
ORATA - RISO BASMATI - LIME - AGLIO - LEMONGRASS
- SATAY DI POLLO** € 18.00  
POLLO - ZENZERO - SOIA - LIME - ANACARDI SCALOGNO - RISO BASMATI
- ANATRA ALLA GRIGLIA ZENZERO E SOIA** € 19.00  
ANATRA - ZENZERO - SOIA - RISO BASMATI
- GREEN CURRY THAI** € 18.00  
POLLO - LATTE DI COCCO - LIME - LEMONGRASS - PEPERONCINO - ZENZERO  
CORIANDOLO - CUMINO - FOGLIE DI KAFFIR - RISO BASMATI
- RAMEN DI MANZO** € 16.00  
RAMEN - MANZO - UOVO - SOIA - MIRIN - ZENZERO - SAKE

# OCEANIA

- FILETTO DI CANGURO ALLA GRIGLIA** € 22.00  
CANGURO\* - OLIO EVO - FIOCCHI DI SALE NERO - PATATE AL FORNO
- COSTOLETTE DI AGNELLO MAORI** € 24.00  
AGNELLO - WORCESTERSHIRE - CHERRY - ZENZERO

# VEGAN

## VEGETABLE SPRING AND ROLL

PASTA FILLO - CAROTE - CAVOLO CINESE\*\*

€ 6.00

## VEGETABLE PAKORA VEGAN

VERDURE - FARINA DI CECI - SPEZIE - VEGAN MAYO

€ 8.00

## SAMOSA CON MAYO VEGAN

PATATE - PISELLI - CIPOLLA - AGLIO - GARAM MASALA

€ 12.00

## FALAFEL DI CECI CON SALSATA TAHINA

CECI - PREZZEMOLO - CIPOLLA - AGLIO - CUMINO - SESAMO \*\*

€ 10.00

## COUS COUS DI VERDURE

COUS COUS - CURCUMA - CUMINO - VERDURE - CECI - UVETTA

€ 14.00

## SPICY HAWAIIAN VEGAN POKE

TOFU - RISO - AVOCADO - ALGA WAKAME - VERDURE  
CIPOLLOTTO - MANGO - SESAMO - SOIA - LIME - MAYO

€ 16.00

## PAD THAI VEGGIE / VEGAN

TAGLIATELLE DI RISO - TOFU - CIPOLLOTTO - ZENZERO  
TAMARINDO - SOIA - ANACARDI - LIME - VERDURE

€ 17.00

## NASI GORENG VEGAN

VERDURE - TOFU - ZENZERO - SOIA - RISO BASMATI

€ 16.00

## GREEN CURRY THAI VEG

GREEN VEGETABLE - LATTE DI COCCO - LIME - LEMONGRASS - PEPPERONCINO - ZENZERO  
CORIANDOLO - CUMINO - FOGLIE DI KAFFIR - RISO BASMATI

€ 16.00

## RISO BASMATI

€ 4.00

## VERDURE AL WOK

€ 6.00

## BROCCOLI AGLIO OLIO E PEPPERONCINO

€ 6.00

## INSALATA MISTA

€ 5.00

## ALGA WAKAME\*

€ 5.00

## SWEET POTATOES\*

€ 6.00

# SWEETS

## TIRAMISU

UOVA - MASCARPONE - SAVOIARDI - CAFFÈ

€ 6,00

## PANNA COTTA COCCO CARDAMOMO

LATTE DI COCCO - SOAN PAPDI - BISCOTTO - SALSA LAMPONE

€ 7,00

## BROWNIES AL CIOCCOLATO

CIOCCOLATO - FARINA - BURRO - UOVA - PANNA MONTATA

€ 7,00

## NEW YORK CHEESECAKE

BISCOTTO DIGESTIVE - BURRO - CREAM CHEESE - UOVA - SALSA ALLE FRAGOLE

€ 7,00

## MATCHA CAKE, GEL DI YUZU E COCCO MONTATO

AMATCHA - YUZU - LATTE DI COCCO

€ 7,00

## MANGO CIOCCOLATO E RUM

GELATO AL MANGO - CROCCANTE AL CIOCCOLATO - SHOT RUM

€ 8,00

## GIRO DEL MONDO IN 8 CIOCCOLATINI

ARANCIA E RUM - TIRAMISU - PEANUT - THE MATCHA

€  
10,00

# NORD AMERICA

CALIFORNIA	<b>WENTE VINEYARDS -</b> CHARDONNAY	€ 48.00
MESSICO	<b>L.A. CETTO -</b> CHARDONNAY	€ 28.00
MESSICO	<b>L.A. CETTO -</b> PETITE SYRAH	€ 28.00
WASHINGTON STATE	<b>COLUMBIA CREST -</b> CABERNET SAUVIGNON	€ 49.00
CALIFORNIA	<b>SEBASTIANI -</b> ZINFANDEL	€ 43.00

# SUD AMERICA

CILE	<b>HARAS DE PIRQUE -</b> CHARDONNAY	€ 32.00
CILE	<b>VENTISQUERO -</b> SAUVIGNON RISERVA	€ 29.00
ARGENTINA	<b>DON DAVID-</b> TORRONTES RISERVA	€ 32.00
CILE	<b>VENTISQUERO -</b> CARMENERE RISERVA	€ 30.00
ARGENTINA	<b>LAS MORAS -</b> MALBEC	€ 35.00
ARGENTINA	<b>ANDELUNA -</b> MALBEC	€ 55.00

# EUROPA

PORTOGALLO	<b>ANSELMO MENDES - ALVARINHO</b>	€ 25.00
SPAGNA	<b>LA QUINTA - VERDEJO</b>	€ 30.00
FRANCIA	<b>HERVE KERLANN - CHABLIS</b>	€ 58.00
GERMANIA	<b>RAUEN KIRSCHBERG - RIESLING</b>	€ 29.00
SPAGNA	<b>LA QUINTA - GARNACHA</b>	€ 29.00
SPAGNA	<b>LA QUINTA - TEMPRANILLO</b>	€ 37.00
GERMANIA	<b>LAISON - PINOT NERO</b>	€ 66.00
FRANCIA	<b>BORDEAUX DE PAYSAN - BORDEAUX MER / CAB</b>	€ 35.00
FRANCIA	<b>ARNOUD GERMAIN SAINT - BOURGOGNE PREMIERE CRU</b>	€ 72.00

# AFRICA

CAPE TOWN	<b>DIEMERSDAL - SAUVIGNON</b>	€ 29.00
CAPE TOWN	<b>SPIER - CHENIN BLANC</b>	€ 30.00
COSTAL REGION	<b>SPIER - PINOTAGE</b>	€ 34.00
COSTAL REGION	<b>DIEMERSDAL - SHIRAZ</b>	€ 38.00
CAPE TOWN	<b>DIEMERSDAL - PINOTAGE RISERVA</b>	€ 60.00

# ASIA

GIAPPONE **TAKARA PLUM** - VINO DI PRUGNE 720 ML € 18.00

GIAPPONE **GEKKEIKAN** - SAKE 300 ML € 16.00

GIAPPONE **NIGORI** - SAKE NON FILTRATO 300 ML € 18.00

COREA **JINRO** - SOJU ORIGINAL / APPLE / GRAPEFRUIT / BLUEBERRY / MANGO 350 ML € 18.00

# OCEANIA

AUSTRALIA **PENLEY** - CHARDONNAY € 41.00

N. ZELANDA **MOUNT RILEY** - SAUVIGNON € 33.00

AUSTRALIA **PENLEY** - SHIRAZ € 37.00

N. ZELANDA **MOUNT RILEY** - PINOT NERO € 41.00

N. ZELANDA **BABICH'S** - PINOT NERO € 52.00

# SPUMANTI

## ITALIA

<b>BANDAMATINA</b> - PROSECCO DOC BRUT	€ 21.00
<b>SCAGLIOLA</b> - MOSCATO	€ 24.00
<b>GIORGI</b> - OLTREPÒ PAVESE GRAN CUVÉE	€ 39.00
<b>MURATORI</b> - FRANCIACORTA BRUT	€ 45.00
<b>ZANOTELLI</b> - TRENTO DOC EXTRA BRUT	€ 42.00
<b>FALCHETTO</b> - ALTA LANGA EXTRA BRUT	€ 49.00
<b>MACH</b> - TRENTO DOC RISERVA DEL FONDATORE	€ 62.00

## ESTERO

FRANCIA <b>LES ATHLETES DU VIN</b> - LOIRA	€ 37.00
GERMANIA <b>WEINGUT FAMILIE RAUEN</b> - CREMANT MOSELA	€ 40.00
SPAGNA <b>AUGUSTI TORELLO MAT</b> - CAVA	€ 38.00
ARGENTINA <b>FAMILIA SCHROEDER</b> - ROSÉ NATURE	€ 48.00
S. AFRICA <b>SPIER</b> - METHODE CAP CLASSIQUE BRUT	€ 47.00
FRANCIA <b>LERICHE TOURNANT</b> - CHAMPAGNE	€ 70.00

# BIANCHI

FRIULI VG **ALESSIO KOMJANC** - RIBOLLA GIALLA € 27.00

FRIULI VG **ALESSIO KOMJANC** - FRIULANO € 26.00

FRIULI VG **ALESSIO KOMJANC** - PINOT GRIGIO € 26.00

VENETO **MAELI** - MOSCATO SECCO € 28.00

VENETO **A. FILIPPI NOUS** - SOAVE € 27.00

PIEMONTE **LA COLOMBERA** - TIMORASSO € 37.00

MARCHE **BORGO PAGLIANETTO** - VERDICCHIO DI  
MATELICA € 29.00

ABRUZZO **TENUTA ULISSE** - PECORINO € 23.00

CAMPANIA **VILLA RAIANO** - GRECO DI TUFO € 31.00

CAMPANIA **VILLA RAIANO** - FIANO DI AVELLINO € 31.00

SARDEGNA **SURRAU** - VERMENTINO DI SARDEGNA € 28.00

SICILIA **FINA** - GRILLO € 22.00

SICILIA **C. EDMÉ** - ETNA BIANCO € 48.00

# ROSSI

FRIULI VG **MARCO SARA** - SCHIOPPETTINO € 37.00

FRIULI VG **TARLAO** - REFOSCO DAL P.R. € 25.00

FRIULI VG **FERESIN** - MERLOT € 23.00

VENETO **ILATIUM** - VALPOLICELLA RIPASSO € 32.00

T. A. ADIGE **ZANOTELLI** - PINOT NERO € 37.00

PIEMONTE **IL FALCHETTO** - BARBERA D'ASTI € 22.00

PIEMONTE **GIUSEPPE CORTESE** - NEBBIOLO € 39.00

TOSCANA **SERPAIA** - MORELLINO DI SCANSANO € 26.00

TOSCANA **POGGERINO** - CHIANTI CLASSICO € 36.00

ABRUZZO **VILLA BARCAROLI** - MONTEPULCIANO € 23.00

CAMPANIA **VILLA RAIANO** - AGLIANICO € 28.00

PUGLIA **SCHOLA SARMENTI** - PRIMITIVO € 29.00

SICILIA **NOUS** - NERO D'AVOLA € 29.00

SICILIA **C. EDOMÉ** - ETNA ROSSO € 42.00

# BIBITE

ACQUA 750 ml € 3.00 FANTA 330 ml € 3.50

COCA COLA 330 ml € 3.50 TÈ LIMONE 330 ml € 3.50

COCA COLA ZERO € 3.50 TÈ PESCA 330 ml € 3.50  
330 ml

# CAFFETTERIA

CAFFÈ € 1.50 DECAFFEINATO € 1.70

CAFFÈ MACCHIATO € 1.60 DECA € 1.80

MACCHIATO

CAFFÈ MACC. SOIA € 1.70 DECA CORRETTO € 2.20

MACCHIATONE € 2.00 ORZO € 1.80

MACCHIATO

CAPPUCCINO € 3.00 SCHIUMETTA € 1.00

CAFFÈ AMERICANO € 1.60 GINSENG € 2.00

CAFFÈ CORRETTO € 2.00 TÈ € 2.50

ORZO € 1.70 TISANE € 2.50

## AMARI E LIQUORI € 4

MONTENEGRO SAMBUCA BRAULIO UNICUM

JAGERMEISTER FERNET B. DISARONNO PETRUS

BAYLES BRANCA CAFFÈ RUST  
MENTA BORGHETTI

## GRAPPE E DISTILLATI

GRAPPE BIANCHE € 5/6 WHISKY / WHISKEY € 7/12

GRAPPE € 5/7 RHUM € 7/12

BARRICATE

G. AROMATIZZATE € 6.00 TEQUILA € 4/6

STORICA NERA € 7.00 MEZCAL € 7/12

## MISCELATI

GIN TONIC / € 8/12 GIN RUST € 9.00

LEMON HABANERO

VODKA TONIC / € 8/12 GIN RUST € 9.00

LEMON CARDAMOMO

RHUM COLA € 9.00 GIN RUST GINSENG € 9.00