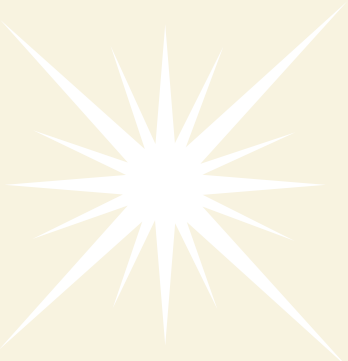


WELCOME
to Americano's
Bar Book of

RUMORE
MILANO



HOUSE RULES

THERE IS ONE RULE:
NO RULES



Ma vogliamo ricordavi poche cose per evitare qualsiasi inconveniente

But we would like to remember you few things to avoid any inconvenience:

Le porte chiudono all'una.

L'ultimo ordine è all'una meno venti.

I conti all'una e un quarto.

Doors close at 1am. Last order 12:40pm.

Bill 1:15am.

Non serviamo shot, solo porzioni.

We don't sell shot, just portion.

Ci dispiace, ma non abbiamo nessun soft drink base limone e nessun energy drink.

We are sorry but we don't have any Lemon based soft drink, no Energy Drink.

Non abbiamo caffè, cappuccino o the.

No coffee, no cappuccino, no the.

Niente fumo, di nessun tipo, e no, non abbiamo una sala fumatori (per il momento)

No Smoking of any kind, and no, we don't have a smoking-room (for now =))

Le prenotazioni hanno una durata massima di 1h e 30min, successivamente il tavolo va liberato.

The table will be available for 1:30 hours from the reservation time. After the table must be leave it.

Vi chiediamo di avvisarci nel caso in cui la vostra prenotazione dovesse variare nel numero di ospiti al fine di poter accomodare tutti, un tavolo da 4 non sempre può diventare da 5.

If the number of guests would vary, please notice us in order to find the best solution to accommodate everyone, a table for 4 cannot always become for 5.

No Stress



RUMORE CLASSIC COCKTAIL

COMBO 25€

Noam Beer + Negroni

BOILERMAKER 25€

Noam Beer + Los Siete Misterios Pechuga

ARMY AND NAVY 22€

Tanqueray Ten Gin, Lemon Juice, Orgeat,
ABC Bitters

TOREADOR 23€

Casamigos Tequila Blanco, Merlet
Apricot Liqueur, Lime Juice, ABC Bitters

AIR MAIL 25€

Zacapa Rum, Lime Juice, Honey Water,
Champagne

MOJITO 25€

Eminente 3y + Veritas Rum, Lime, Sugar,
Mint Leaf, Soda

CAIPIRINHA 25€

Cachaca Yaguara, Lime, Sugar

OLD FASHIONED 23€

Choose Michter's Bourbon or Rye,
Sugar Mix, ABC Bitters

NUCLEAR DAIQUIRI 22€

Wray & Nephew White Jamaica Overproof Rum,
Velvet Falernum, Green Chartreuse, Lime Juice

BETWEEN THE SHEETS 23€

Hennessy Cognac, Eminente 3y Rum,
Lemon Juice, Merlet Trois Citrus

PENICILLIN 23€

Arbeg Ten Whisky, Lemon Juice, Honey & Ginger

VIEUX CARRE 20€

WhistlePig 10yo Rye Whiskey, Hennessy VS
Cognac, Antica Formula Red Vermouth,
Dom Benedictine, ABC Bitters

RUSSIAN SPRING PUNCH 25€

Altamura Vodka, Merlet Creme de Cassis,
Lemon Juice, Sugar, Veuve Clicquot Champagne

RED HOOK 20€

Rittenhouse Rye, Luxardo Maraschino,
Punt e Mes Vermouth

SUFFERING BASTARD 23€

Tanqueray Ten Gin, Stravecchio Brandy,
Lime e Lemon Juice, Sugar, ABC Bitters,
Fever Tree Ginger Beer

ALBEMARLE FIZZ 20€

Tanqueray Ten Gin, Lime e Lemon Juice, Raspberry
Syrup, Sugar, Soda Water

REMEMBER THE MAINE 22€

Rittenhouse Rye, Mancino Rosso Amaranto,
Luxardo Sangue Morlacco, Absinth

NAKED AND FAMOUS 22€

Los Siete Misterios Mezcal Doba-Yej,
Chartreuse Yellow, Aperol, Lime Juice

SOUTHSIDE 20€

Tanqueray Ten Gin, Lime e Lemon Juice, Sugar, Mint

SCOFFLAW 22€

Michter's Bourbon, Mancino Vermouth Secco,
Lime e Lemon Juice, Grenadine

CLASE AZUL MARGARITA

51€

Clase Azul Reposado Tequila,
Lime Juice, Merlet Trois Citrus

MICHTER'S MANATTHAN

51€

Michter's 10y Rye, Mancino Rosso Vecchio
Vermouth, Maraschino, ABC Bitters

CLASE AZUL MEZCAL NEGRONI

100€

Clase Azul Durango Mezcal, Vermouth
Rosso Rumore Mix, Italian Bitter

LOUIS XIII COGNAC JAMAICA JULEP

250€

Louis XIII Cognac, Mint Leaf,
ABC Bitters, Sugar, Krug Champagne

YAMAZAKI 18 YO MIZUWARI

290€

Yamazaki 18y Whisky, Plain Water

HAVANA MAXIMO OLD CUBAN

350€

Havana Maximo Rum, Mint Leaf,
Lime Juice, Sugar, Krug Champagne

CHOOSE YOURS

FROST

MARTINI

20€

London No.3 Gin
Costwolds Gin
Kinobi Sei Gin
Belvedere Vodka

60€

Belvedere 10

RUMORE

SIGNATURE

LYCHEENESS

27€

Hakushu Distiller's Reserve Whiskey, Lychee
Cordial, Mancino Sakura Vermouth, Seltzer

FRANCO

24€

Grey Goose Basil Vodka, Thyme Cordial, Italicus,
Supasawa Acid Mix, Foamer

HANNYA

24€

Volcan Blanco Tequila, Muyu Chinotto,
Vanilla & Passion Fruit Foam

CARLOS PRIMERO

23€

Diplomatico Mantuano Rum, Distilled Peanut
Butter, Lustau Manzanilla en Rama Sherry, Banana
Water Syrup, Lime e Lemon Juice

RAFIKI

23€

Zacapa 23 Rum, Magic Banana Water, Mancino
Secco Vermouth, Southern Wine, Lustau Palo
Cortado Sherry, Vanilla

DISCO PUNCH

25€

Clairin Sajous, Brugal 1888, Thai Coconut Milk,
Falernum, Strawberry e Pineapple, Jasmin

EVEL KNIEVEL

23€

Macchu Pisco, Tio Pepe Fino Sherry, St-Germain,
Mango

EL PALANQUEROS

23€

Del Maguey Vida Mezcal, Patron Silver Tequila,
Cocchi Dry Vermouth, Timut Berry, Jalapeño

STARMAN

25€

Portofino Gin, Peach Yogurt,
Citrus, Del Maguey Vida Mezcal

GHOST ROY

25€

The Macallan 12y Scotch Whisky,
Antica Formula Vermouth, Maraschino, ABC
Bitters

LAMÙ

23€

Roku Gin, Zallotti Blossom,
Americano Cocchi, Bubbles

HATTORI HANZO

23€

Haku Vodka, Clarified Apple, Bareksten
Akvait, Cocchi dry Vermouth, Absinthe

KISSKISS BANGBANG

24€

Toki Japanese Blended Whisky, Apricot, Laphroaig
10y, Orgeat, Lemon, Fever Tree Soda Water

MOCKTAILS

ATARI	20€
Martini Vibrante, Verjous, Orange Juice	
POPPORN	20€
Tanqueray 0.0, Rasberry, Lemon Juice, Foamer	
JENGA	20€
Oppure, Timut Pepper, Pink Grapefruit Soda	
NO GINTO	20€
Tanqueray 0.0, Paragon Palo Santo Cordial, Fever Tree Tonic Water	

OTHERS

Soft Drinks	10€
Noam Beer	15€
Amari	15€
Vermouth	15€
Classic Cocktail	From 20€

BY GLASS

CHAMPAGNE	
La Grande Vallée Extra Brut <i>(Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)</i> – R.Pouillon	30€
Cuvée Saint Petersburg brut <i>(Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)</i> - Veuve Cliquot	25€
Blanc de Blancs “Pur Chardonnay” <i>(Chardonnay)</i> – Duval Leroy	28€
Cordon blue Rosé <i>(Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)</i> - De Venoge	26€
Cuvée 747 Extra Brut <i>(Chardonnay, Meunier, Pinot Noir)</i> – Jacquesson <i>(Coravin)</i>	46€
Grande Cuvée 173 ^{ème} <i>(Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)</i> – Krug <i>(Coravin)</i>	70€
WHITE WINE	
Chardonnay “Grand Ardèche” 2024 <i>(chardonnay)</i> – Louis Latour	22€
Blanc de Kirwan, Margaux VdF 2023 <i>(Chardonnay)</i> – Chateau Kirwan <i>(Coravin)</i>	55€
RED WINE	
Pinot Nero Riserva Mazon DOC 2022 <i>(Pinot Nero)</i> – J.Hofstätter	20€
Harte Bolgheri Superiore DOC 2021 <i>(Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot)</i> – Tenuta Fratini <i>(Coravin)</i>	55€
DESSERT WINE	
Moscato dello Zucco 2014 <i>(Moscato)</i> – Cusumano	25€

MENU

Available from 6pm

AVOCADO HUMMUS (2) (3) (5) (8)	22€
Avocado, tahini, carasau bread <i>Avocado, crema di ceci, tahini, pane carasau</i>	
HAMACHI CRUDO (4) (5) (9) (10) *	28€
Sashimi di ricciola, yuzu ponzu & tartufo estivo <i>Yellowtail, lemon soy sauce, summer truffle</i>	
PROSCIUTTO DI MANZO (3) (5) (11) *	29€
Nostrano affumicato e stagionato 45 giorni & panettone salato <i>45-day cured beef ham & savoury panettone</i>	
BRESAOLA DI MANZO DI KOBE 🍄 (3) (5) (10) (11) *	55€
Nato in giappone, stagionato in valtellina per 180g. Accompagnato dal nostro panettone salato, in esclusività mondiale. <i>Born in Japan, cured in Valtellina for 180 days, served with savoury panettone. Worldwide exclusivity</i>	
QUESADILLAS (3) (5) (10) *	28€
Manzo nostrano sfilacciato, oaxaca, tartufo e salsa chimichurri <i>Pulled beef, oaxaca cheese, truffle & chimichurri sauce</i>	
MINI BURGER (1) (3) (5) (6) (10) (11)	29€
I nostri famosi mini kobe beef bacon burger <i>Mini Kobe beef bacon burger & sauce</i>	
UMAMI CAESAR (3) (4) (5) (6) (9) (10) (11) *	26€
Insalata romana, salsa Caesar al miso, Parmigiano, Kobe karasumi <i>Romaine salad, caesar miso sauce, Parmesan cheese, Kobe karasumi</i>	
CRAB TACOS (1) (2) (4) (5) (6) (9) *	34€
Tacos croccanti con carne di granchio, anacardi e salsa satay <i>Crunchy crab meat tacos, cashews, satay sauce</i>	
TARTARE & TARTINE (2) (3) (4) (5) (6) (8) (11)	27€
Bocconcini di tartare di vitello, wafer al sesamo nocciola pralinata <i>Veal bites, hazelnut praline, sesame gaufrette</i>	
(1) Arachidi (2) Frutta a guscio (3) Latticini (4) Pesce (5) Glutine (6) Senape (7) Sedano (8) Sesamo (9) Soia (10) Solfiti (11) Uova * Brina (1) Peanuts (2) Nuts (3) Dairies (4) Fish (5) Gluten (6) Mustard (7) Celery (8) Sesame (9) Soy (10) Sulphites (11) Eggs * Frozen	

MENU

Available from 7.30pm

LE PATATINE FATTE IN CASA (3) (5) (10) 16€

Al tartufo e parmigiano

Parmesan & black truffle fries

ULTIMATE SMASH BURGER (3) (5) (6) (10) (11) * 29€

Double

Manzo certificato, formaggio, sottaceti, patatine fritte

Certified pure muscle beef, cheese, pickles, french fries

PETIT MONSIEUR (2) (3) (5) (6) (7) (8) (10) (11) * 35€

Baby croque monsieur con prosciutto cotto

di Angus e formaggio al tartufo

Baby croque monsieur with cooked Angus prosciutto & truffle cheese

ROCK CORN (5) (7) (8) (9) (10) (11) 16€

Pop corn in tempura, maionese piccante

Pop corn in tempura, spicy mayonnaise

BEEFY BRAVAS (2) (3) (4) (10) * 49€

Croccante di patata, tartara di prosciutto

di Kobe beef, caviale

Crispy potato, Kobe beef jamón, caviar

TACOS CHICOS (3) (5) (8) (9) 27€

Marinati al burro di Kobe beef, avocado,

salsa habanero

Angus beef, tender wheat galette, avocado,

Kobe beef butter, habanero

BAO BUN 🌱 (3) (5) (7) (9) (10) * 29€

Bun coreani cotti al vapore, manzo brasato

e affumicato al tè gelsomino & kobe chips

Braised and jasmine tea smoked beef, steamed Korean buns,

crispy Kobe

LAS CROQUETAS DEL BEEF (2) (3) (5) (6) (7) (8) (9) (11) * 24€

Croquetas di manzo e mostarda in grani

Beef croquetas, mustard with grain

(1) Arachidi (2) Frutta a guscio (3) Latticini (4) Pesce (5) Glutine (6) Senape
(7) Sedano (8) Sesamo (9) Soia (10) Solfiti (11) Uova * Brina
(1) Peanuts (2) Nuts (3) Dairies (4) Fish (5) Gluten (6) Mustard (7) Celery
(8) Sesame (9) Soy (10) Sulphites (11) Eggs * Frozen