

*moma*

## Restaurant

*Semplicità, tradizione, qualità, fantasia*

*Natale 2017*

### *Menù degustazione - Tasting menù*

#### Amuse-bouche

Baccalà confit, ceci, fonduta di pecorino romano e mentuccia

*Cod confit, chickpeas, pecorino cheese fondue and mint*

Animelle croccanti, carciofi e aglio nero

*Roman crunchy, artichokes and black garlic*

Tortellini in brodo di Cappone e castagne

*Homemade "Tortellini" in capon broth and chestnut*

Morbido di Vitello, salsa tonnata, capperi e bietoline

*Calf, tuna sauce, capers and chard*

#### Pre dessert

Maritozzo romano, gelato allo zabaione, pistacchi di Bronte e composta al mandarino

*Roman pastry Maritozzo, zabaione ice-cream, Bronte pistachios and mandarin jam*

Caffè e piccola pasticceria

*Coffee & Petit four*

Acqua minerale

*Mineral water*

€ 70,00 a persona / *per person*

Vini e Distillati dalla nostra Carta

*Wines and Spirits from our List*

