

La preziosa semplicità della Qualità più autentica  
è il primo ingrediente della nostra cucina: ogni piatto è trionfo di stagionalità  
e freschezza delle migliori materie prime, dove assaporare l'incontro  
tra tradizione e originalità creativa.

*Questa è la nostra filosofia. Benvenuti al Ristorante Moma.*

*Simplicity, tradition, quality and imagination.*

*These are the elements that distinguish our menus. A any dish starts from small and fundamental  
rules to then undertake original routes where reign is the basic element of our cuisine: the seasonality  
of the raw material and its freshness.*

This is our philosophy. Welcome to the Moma restaurant.





## MENU DEGUSTAZIONE

### Amuse-bouche

Cachi, muffato, rucola e noci

*Kaki, Blue cheese, rocket salad and walnuts*

Totano, broccolo siciliano, aglio e peperoncino

*Tattler, sicilian broccoli, garlic and chili*

Risotto ai funghi selvatici, nocciole e prezzemolo

*Risotto ai funghi di stagione, nocciole e prezzemolo*

Guancia di “Romagnola”, topinambur e visciole

*Beef cheek “Romagnola”, jerusalem artichoke and cherry grapes*

### Pre-dessert

Variazione di nocciole dei Monti Cimini

*“Monti Cimini” hazelnuts variation*

euro 65,00

A PERSONA, VINI ESCLUSI  
PER PERSON, WINE NOT INCLUDED

## ANTIPASTI | STARTERS

Terrina di lingua, ricotta di bufala, puntarelle e melograno .....	16,00
<i>Veal tongue terrine, buffalo ricotta cheese, puntarelle and pomegranade</i>	
Uovo pochè, fonduta di parmigiano, lenticchie e tartufo nero .....	18,00
<i>Poached egg, parmesan cheese, lentils and black truffle</i>	
Cachi, muffato, rucola e noci .....	16,00
<i>Kaki, blue cheese, rocket salad and walnuts</i>	
Totano, broccolo siciliano, aglio e peperoncino e squacquerone .....	18,00
<i>Tattler, sicilian broccoli, garlic and chili</i>	
Tartare di manzo, lardo nero di Nebrodi, rape e liquirizia .....	18,00
<i>Beef tartare, Nero di Nebrodi lard, beetroot and licorice</i>	

## PRIMI | PASTA

Chitarrine alla Gricia. Guanciale D.O.L. , pecorino romano e cacio sbronzo .....	16,00
<i>Traditional “Gricia” , pecorino cheese, pork cheek and black pepper</i>	
Spaghetto con bottarga di muggine, cavolfiore affumicato e rosmarino .....	18,00
<i>Spaghetti, smoked cauliflower, bottarga and rosemary</i>	
Tortelli, stracchino stagionato, zucca e tartufo nero .....	20,00
<i>Homemade tortelli, aged stracchino cheese, pumpkin and black truffle</i>	
Risotto, funghi selvatici, nocciole e prezzemolo .....	18,00
<i>Seasonal mushrooms risotto, hazelnuts and parsley</i>	
Fusilloro al ragù di coda, levistico e cacao .....	16,00
<i>Fusilloro, veal tail “ragù”, lovage and cocoa</i>	

## SECONDI | MAIN COURSES

Polpo verace su variazione di scorza nera e dragoncello .....	28,00
<i>Octopus on salsify variation and tarragon</i>	
Petto d'anatra, cime di rapa, uva fragola ed elicrisio .....	28,00
<i>Duck breast, turnip greens, cherry grapes and helichrysum</i>	
Pescato locale, bieta e basilico americano .....	30,00
<i>Catched fish of the day, swiss chard and American basil</i>	
Guancia di "Romagnola" topinambur e visciole.....	28,00
<i>Beef cheek "Romagnola", jerusalem artichoke and sour cherry</i>	
Pancia di vitello, patate affumicate e carciofi in agro .....	28,00
<i>Veal belly, smoked potatoes and sour artichoke</i>	

## DOLCI | DESSERTS

Variazione di nocciole dei Monti Cimini e tartufo nero ..... 14,00

*Monti Cimini, hazelnuts variation and black truffle*

Tuberi e radici ..... 12,00

*Tuber and roots*

Mandarino, ricotta di bufala e nepetella ..... 12,00

*Tangerine, buffalo ricotta and nepetella*

Arancia, rum e vaniglia ..... 12,00

*Orange, rum and vanilla*

Soffice al limone, yogurt, frutta di stagione e noci ..... 12,00

*Lemon soft cake, yogurt, seasonal fruit and walnuts*

Acqua minerale ..... 3,00

*Mineral water*

Pane fatto in casa ..... 3,00

*Mineral water*

Caffè ..... 3,00

*Coffee*

Vini in mescita ..... S.Q.

*Wine by the glass*

Servizio ..... 12%

*Service charge*

Per le mezze porzioni rivolgersi al personale di sala. Tutti gli alimenti presenti nel menu possono contenere allergeni. In caso di allergie ed intolleranze si prega gentilmente di comunicarle al personale di sala.

*For half a portion please contact the room staff. All foods in the menu may contain allergens. In case of allergies and intolerances please communicate it to the room staff.*

<b>ALLERGENI PRESENTI NEL MENU</b>  <i>ALLERGENS LIST IN THE LUNCH MENU</i>	GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI	CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE INCLUSO LATTOSIO
	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEANS	MILK
	GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT
	GLUTEN	KREBSTIERE	EIER	FISCHE	ERDNÜSSE	SOJABOHNEN	MOLKE
	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE
<b>Terrina di Lingua</b> <i>Veal tongue terrine</i>							•
<b>Uovo pochè, fonduta di pecorino e tarufo</b> <i>Poached egg, pecorino cheese fondue and truffle</i>	•						•
<b>Cachi, muffato, rucola e noci</b> <i>Kaki, blue cheese, rocket salad and walnuts</i>							•
<b>Totano, broccolo siciliano e peperoncino</b> <i>Tattler, sicilian broccoli and chili</i>	•			•			
<b>Tartarre di manzo</b> <i>Beef tartare</i>							
<b>Tortello, stracchino stagionato, zucca e tratufo</b> <i>Homemade tortelli, stracchino cheese pumpkin and truffle</i>	•		•				•
<b>Spaghetto cavolfiore e bottarga</b> <i>Spaghetto cauliflower and bottarga</i>	•			•			
<b>Chitarrine alla Gricia</b> <i>Chitarrine "Gricia"</i>	•						•
<b>Fusilloro e coda</b> <i>Veal tail "Fusilloro"</i>	•						•
<b>Risotto ai funghi di stagione</b> <i>Seasonal mushrooms risotto</i>							•
<b>Polpo scorza nera e dragoncello</b> <i>Octopus salsify and tarragon</i>				•			
<b>Anatra, uva fragola e cime di rapa</b> <i>Duck, cherry grapes and turnip greens</i>							
<b>Pescato, bieta e basilica americano</b> <i>Catched fish of the day, swiss chard and American basil</i>				•			
<b>Guancia di manzo, topinambur e visciole</b> <i>Beef cheek and jerusalem artichoke</i>							•
<b>Pancia di vitello, patate e Carciofi</b> <i>Veal belly, potatoes and artichoke</i>				•			
<b>Varazione di nocciole dei Monti Cimini</b> <i>"Monti Cimini" hazelnuts variation</i>	•		•				•
<b>Tuberi e radici</b> <i>Tubers and roots</i>			•				•
<b>Mandarino ricotta e nepetella</b> <i>Tangerine, ricotta cheese and nepetella</i>	•		•				•
<b>Arancia rum e vaniglia</b> <i>Orange, rum and vanilla</i>	•		•				•
<b>Soffice al limone, yogurt di bufala e noci</b> <i>"Soft cake" lemon, buffalo yogurt and walnuts</i>	•		•		•		
<b>Pane / Bread</b>	•						



<b>ALLERGENI PRESENTI NEL MENU</b>  <i>ALLERGENS LIST IN THE LUNCH MENU</i>	FRUTTA A GUSCIO	SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO	ANIDRIDE SOLFOROSA	LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULPHUR DIOXIDE	LUPIN	MOLLUSCS
	FRUITS À COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINES DE	ANHYDRIDE	LUPIN	MOLLUSQUES
	SCHALENFRÜCHTE	SELLERIE	SENF	SÉSAME	SULFUREUX	LUPINEN	WEICHTIERE
	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMSAMEN	SCHWEFELDIOXID	ALTRAMUCES	MOLUSCOS
<b>Terrina di Lingua</b> <i>Veal tongue terrine</i>		●			●		
<b>Uovo pochè, fonduta di pecorino e tarufo</b> <i>Poached egg, pecorino cheese fondue and truffle</i>		●			●		
<b>Cachi, muffato, rucola e noci</b> <i>Kaki, blue cheese, rocket salad and walnuts</i>	●				●		
<b>Totano, broccolo siciliano e peperoncino</b> <i>Tattler, sicilian broccoli and chili</i>		●			●		● S
<b>Tartarre di manzo</b> <i>Beef tartare</i>		●	●		●		
<b>Tortello, stracchino stagionato, zucca e tratufo</b> <i>Homemade tortelli, stracchino cheese pumpkin and truffle</i>		●			●		
<b>Spaghetto cavolfiore e bottarga</b> <i>Spaghetto cauliflower and bottarga</i>		●			●		
<b>Chitarrine alla Gricia</b> <i>Chitarrine "Gricia"</i>		●			●		
<b>Fusilloro e coda</b> <i>Veal tail "Fusilloro"</i>		●			●		
<b>Risotto ai funghi di stagione</b> <i>Seasonal mushrooms risotto</i>		●			●		
<b>Polpo scorza nera e dragoncello</b> <i>Octopus salsify and tarragon</i>					●		
<b>Anatra, uva fragola e cime di rapa</b> <i>Duck, cherry grapes and turnip greens</i>					●		
<b>Pescato, bieta e basilica americano</b> <i>Catched fish of the day, swiss chard and American basil</i>					●		
<b>Guancia di manzo, topinambur e visciole</b> <i>Beef cheek and jerusalem artichoke</i>					●		
<b>Pancia di vitello, patate e Carciofi</b> <i>Veal belly, potatoes and artichoke</i>		●			●		
<b>Varazione di nocciole dei Monti Cimini</b> <i>"Monti Cimini" hazelnuts variation</i>	●				●		
<b>Tuberi e radici</b> <i>Tubers and roots</i>					●		
<b>Mandarino ricotta e nepetella</b> <i>Tangerine, ricotta cheese and nepetella</i>					●		
<b>Arancia rum e vaniglia</b> <i>Orange, rum and vanilla</i>	●				●		
<b>Soffice al limone, yogurt di bufala e noci</b> <i>"Soft cake" lemon, buffalo yogurt and walnuts</i>	●				●		
<b>Pane / Bread</b>					●		

MOMA is also  
Exclusive Events

*moma*  
RESTAURANT & CAFÉ