

La preziosa semplicità della Qualità più autentica è il primo ingrediente della nostra cucina, dove assaporare l'incontro tra tradizione e originalità creativa.

Ogni piatto è trionfo di stagionalità e freschezza delle migliori materie prime, provenienti solo da piccoli produttori e lontane dalla grande distribuzione.

Questa è la nostra filosofia. Benvenuti al Ristorante Moma.

Simplicity, tradition, quality and imagination.

These are the elements that distinguish our menus.

Each dish is a Triumph of seasonality and freshness of the best gastronomic product , coming only from small producers and distant from large retailers.

This is our philosophy. Welcome to the Moma restaurant



MENU DEGUSTAZIONE

Amuse-bouche

L'orto d'inverno
Winter garden

Spaghettone "il Valentino", bottarga di tonno rosso, cavolfiore affumicato e rosmarino
Spaghetti "il Valentino" red tuna bottarga smoked cauliflower and rosmary

Polpo verace, scorzo nera e dragoncello
Octopus on salsify variaton and tarragon

Pre-dessert

Dolce di polenta, radicchio, uvetta e miele di castagno
Sweet polenta, red chicory, raisin and honey

Euro 65,00

A PERSONA, VINI ESCLUSI

PER PERSON, WINE NOT INCLUDED

MENU DEGUSTAZIONE

Amuse-bouche

Radicchio tardivo, “blu di bufala”, noci e mugo olio

Red chicory, "blu di bufala", walnuts and mugo oil

Tartare di razza Piemontese, lardo del “nero di Nebrodi”, rapa rossa e liquirizia

Beef tartare, "nero di Nebrodi" lard, beetroot and licorice

Cappelletti di stracchino stagionato, broccoli siciliani e gamberi del litorale

Homemade cappelletti, aged stracchino cheese, sicilian broccoli and shrimps

Risotto alla camomilla, anguilla di Oristano laccata al miele e origano

Chamomille risotto, eel, honey and organ

Pollo “ruspante”, finocchi, arance e ristretto di Marsala

Free-range chicken, fennel, orange and Marsala

Pre-dessert

Variazione di nocciole dei monti cimini

"Monti cimini" hazelnuts variation

Euro 85,00

A PERSONA, VINI ESCLUSI

PER PERSON, WINE NOT INCLUDED

ANTIPASTI | STARTERS

Tartare di razza Piemontese, lardo del “nero di Nebrodi”, rapa rossa e liquirizia 20,00

Beef tartare, “nero di Nebrodi” lard, beetroot and licorice

L’orto d’inverno 16,00

Winter garden

Terrina di lingua, ricotta di bufala, carciofi e aceto balsamico di Modena “12 anni” 18,00

Veal tongue, buffalo ricotta, artichokes and balsamic vinegar

Radicchio tardivo, “Blu di bufala”, noci e mugo olio 18,00

Red chicory, “blu di bufala”, walnuts and mugo oil

Murici glassati alla cacciatora, vellutata e fagioli di Arsoli 18,00

Sea snails, “cacciatora sauce” and Arsoli beans

PRIMI | PASTA

Spaghettoni "il Valentino", bottarga di tonno rosso, cavolfiore e rosmarino 18,00

Spaghetti "il Valentino" red tuna bottarga smoked cauliflower and rosmary

Risotto alla camomilla, anguilla di Oristano laccata al miele e origano 18,00

Chamomille risotto, eel, honey and organ

Tortelli ripieni alle cicorie selvatiche, conciato di San Vittore e aglio nero 18,00

Homemade tortelli, wild chicory, "conciato di San vittore" and black garlic

Chitarrini "Verrigni" alla gricia con guanciale d.o.l. e cacio sbronzato 16,00

Traditional "gricia", pecorino cheese, pork cheek and black pepper

Cappelletti di stracchino stagionato, broccoli siciliani e gamberi del litorale 20,00

Homemade cappelletti, aged stracchino cheese, sicilian broccoli and shrimps

SECONDI | MAIN COURSES

Polpo verace, scorzo nera e dragoncello 28,00

Octopus on salsify variation and tarragon

Pollo “ruspante”, finocchi, arance e ristretto di Marsala 28,00

Free-range chicken, fennel, orange and Marsala

Morbido e croccante di vitella, cacao crudo e topinambur 30,00

Veal, raw chocolate and Jerusalem artichokes

Pescato locale, cime di rapa, vongole e zafferano 32,00

Catched fish of the day, turnip greens, clams and saffron

Seppie e verza alla griglia, con miso di ceci e farro 29,00

Grilled cuttlefish, savoy cabbage and miso

DOLCI | DESSERTS

Variazione di nocciole dei monti cimini 12,00

“Monti cimini” hazelnuts variation

Tuberi e radici 12,00

Tuber and roots

Gelo di arance, rum, cioccolato bianco e gelato di vaniglia 12,00

Orange, rum and vanilla

Ricotta di bufala “affumicata”, sorbetto al cioccolato, pere e rosmarino 12,00

Smoked ricotta cheese, chocolate, pear and rosemary

Dolce di polenta, radicchio, uvetta e miele di castagno 12,00

Sweet polenta, red chicory, raisin and honey

Acqua minerale 3,00

Mineral water

Pane fatto in casa 3,00

Home made bread

Caffè 3,00

Coffee

Vini in mescita S.Q

Wind by the glass

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.