

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



Uguale per tutti

Amuse-bouche

Fregola sarda, cozze, vongole e piccadilly
Sardinian fregola, mussels, clams and tomatoes

Polpo verace alla piastra e variazioni di pomodori, e dragoncello
Grilled octopus with tomatoes variation and tarragon

Pesche e Pecorino
Peach and Pecorino

Caffè e piccola pasticceria
Coffee and petit four

Euro 50,00

A PERSONA, VINI ESCLUSI

PER PERSON, WINE NOT INCLUDED

ANTIPASTI E INSALATE | STARTERS AND SALADS

Fichi, erborinato di Gregorio Rotolo, mandorle e due gocce di balsamico	18,00
<i>TRADUZIONE</i>	
L'orto di stagione	16,00
<i>Seasonal garden</i>	
Terrina di lingua, sedano, cazette di nocciole e spuma di ricotta	18,00
<i>Veal tongue terrina, celery, hazelnuts and ricotta cheese foam</i>	
Prosciutto di Mangalitza e mozzarella di bufala Campana	20,00
<i>Mangalitza ham and buffalo mozzarella</i>	
Suprema di pollo ruspante, insalatina, e salsa tartara	16,00
<i>Grilled free-range chicken breast, salad and tartar sauce</i>	
Macedonia di verdure di stagione al vapore e maionese piccante	14,00
<i>Steamed seasonal vegetables "macedonia" with spicy mayonese</i>	
Panzanella romana, alici e stracciatella	14,00
<i>Roman "panzanella", anchovies and stracciatella cheese</i>	

PRIMI | PASTA

Fregola sarda, cozze, vongole e piccadilly 18,00

Sardinian fregola, mussels, clams and tomatoes

“Fini fini” al pomodoro fresco e basilico 16,00

“Fini fini”, fresh tomatoes and basil

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

Traditional “gricia”, pecorino cheese, pork cheek and black pepper

Scialatielli fatti in casa, alla “amatriciana” d.o.l. 16,00

Traditional “amatriciana” tomatoes, pecorino cheese and crispy pork cheek

Spaghettoni “il Valentino” cacio e pepe 14,00

Traditional “cacio e pepe”, pecorino cheese and black pepper

SECONDI | MAIN COURSES

Zuppetta di pescato del litorale	32,00
<i>Catched fish of the day soup</i>	
Polpo verace alla piastra e variazioni di pomodori,e dragoncello	28,00
<i>Grilled octopus with tomatoes variation and tarragon</i>	
Tartare di filetto, “erba trovata” e maionese piccante	28,00
<i>Beef fillet tartare, “erba trovata” and spicy mayonese</i>	
Filetto di manzo e purè di patate all’olio evo	32,00
<i>Beef fillet, potatoes pureè and E.V.O. oil</i>	
Guancia di razza romagnola in salsa verde e giardiniera di verdure croccanti	30,00
<i>Beef cheek, green sauce and pickled vegetables</i>	

DOLCI | DESSERTS

Pesche e Pecorino 12,00

Peach and Pecorino

Babà, gelato alla vaniglia, rum e... 10,00

Babà, vanilla ice-cream and rum

Zabaione mantecato e cioccolato di Modica 10,00

Moma's eggnog

Portico di Ottavia... ricotta di pecora e visciole selvatiche 12,00

Ricotta cheese, wild sour cherries and pepper

Acqua minerale 3,00

Mineral water

Pane fatto in casa 3,00

Home made bread

Caffè 3,00

Coffee

Vini in mescita S.Q

Wine 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.