

moma

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



MOMA 2.0

Amuse-bouche

Cachi, erborinato vaccino D.O.L, mandorle e mosto d'uva
Persimmon fruit, blue cheese, almonds and grape must

“Fini fini”, boccette in brodo e funghi selvatici
“Fini fini, meat balls and broth and wild mushrooms

Maialino "Duroc", rape e liquirizia
Suckling pig, bitroot and licorice

Pre-dessert

Sfoglia, crema agli agrumi e sorbetto al cacao crudo
Puff pastry, citrus cream and raw chocolate sorbet

Euro 75,00 *p.p.*

Abbinamento vino, 3 calici
Wine paring, 3 glasses

Euro 30,00 *p.p.*

Il menù degustazione è servito solo per tutti i commensali al tavolo... da ordinare entro le 22:00.
The tasting menu will be served for all the guest at the table ... to be order until 22:00.

CAMBIAMENTI

Amuse-bouche

L'orto di stagione in giardiniera
Seasonal garden and white balsamic vinegar

Seppioline, "sammurigghiu" e salsa di cozze
baby cuttlefish, "Sammurigghiu" and mussels sauce

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano
Chamomille risotto, smoked eel, honey and origan

Cappelletti di zucca Mantovana e amaretti con fonduta al provolone Del Monaco
Pumpkin cappelletti, amaretti and Provolone cheese fondue

Polpo verace, radici e dragoncello
Grilled octopus, roots and tarragon

Pre-dessert

Frutta secca
Dry fruit

Euro 95,00 *p.p.*

Abbinamento vino, 4 calici
Wine paring, 4 glasses

Euro 40,00 *p.p.*

Il menù degustazione è servito solo per tutti i commensali al tavolo... da ordinare entro le 22:00.
The tasting menu will be served for all the guest at the table ... to be order until 22:00.

ANTIPASTI | STARTERS

Cachi, erborinato vaccino D.O.L, mandorle e mosto d'uva	18,00
<i>Persimmon fruit, blue cheese, almonds and grape must</i>	
L'orto di stagione in giardiniera	16,00
<i>Seasonal garden and white balsamic vinegar</i>	
Seppioline, "sammurigghiu" e salsa di cozze	18,00
<i>baby cuttlefish, "Sammurigghiu" and mussels sauce</i>	
Terrina di lingua, animelle croccanti e carciofi in agretto	18,00
<i>Veal tongue terrine, crispy sweet breads and artichokes</i>	
Sgombro, miso, carote e B.B.Q.	18,00
<i>Mackerel, miso, carrot and B.B.Q sauce</i>	

PRIMI | PASTA

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano 18,00

Chamomille risotto, smoked eel, honey and organ

Chitarrine “Verrigni” alla gricia, guanciale D.O.L. e cacio sbronzo 16,00

Traditional chitarrine “Gricia”, pecorino cheese, crispy pork cheek and black pepper

“Fini fini”, bocchette in brodo e funghi selvatici 16,00

“Fini fini, meat balls and broth and wild mushrooms

Rigatoni “B. Cavalieri”, rapa rossa, aglio nero e muffato di pecora D.O.L
16,00

Rigatoni “B, Cavalieri” bitroot, black garlic and sheep blue cheese

Cappelletti di zucca Mantovana e amaretti con fonduta al provolone Del Monaco 18,00

Pumpkin cappelletti, amaretti and Provolone cheese fondue

SECONDI | MAIN COURSES

“Il nostro Foie-gras” ... morbido di pollo ruspante e frutta caramellata 30,00

“Our Foie-gras” free-range chicken “morbido” and caramelized fruit

Zuppetta di pescato locale 32,00

Catched fishes of the day soup

Baccalà, nocciole, funghi e levistico 32,00

Cod fish, hazelnuts, wild mushrooms and mountain celery

Polpo verace, radici e dragoncello 32,00

Grilled octopus, roots and tarragon

Maialino "Duroc" rape e liquirizia 30,00

Suckling pig, bitroot and licorice

DOLCI | DESSERTS

Zucca, castagne e caramello salato 12,00

Pumpkin, chestnuts and salty caramel

Tuberi e radici 12,00

Tubers and roots

Frutta secca 12,00

Dry fruit

Sfoglia, crema agli agrumi e sorbetto al cacao crudo 12,00

Puff pastry, citrus cream and raw chocolate sorbet

Pere, finocchio e mascarpone artigianale 12,00

Pear, fennel and crafts mascarpone cheese

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.

MOMA is also
Exclusive Events

moma