



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

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

Spaghettoni il Valentino con bottarga di merluzzo, aglio e olio  
Spaghettoni "il Valentino" with cod fish bottarga, olive oil and garlic

Pere, finocchi e mascarpone artigianale  
Pear, fennel and craft mascarpone cheese

Caffè e piccola pasticceria  
*Coffee and petit four*

Euro 55,00

A PERSONA, VINI ESCLUSI

*PER PERSON, WINE NOT INCLUDED*

## ANTIPASTI E INSALATE | STARTERS AND SALADS

Cachi, erborinato vaccino D.O.L., mandorle e mosto d'uva .....	18,00
<i>Persimmon fruit, blue cheese, almonds and grape must</i>	
Tagliere di salumi D.O.L., “ <b>rarietà del Lazio</b> ” e giardiniera di verdure fatte in casa .....	22,00
<i>Locals salami selection and vegetable mix</i>	
Tagliere di formaggi D.O.L., “ <b>rarietà del Lazio</b> ”, miele di ape nera sicula e pan brioche .....	22,00
<i>Locals cheese selection, honey,jam and pan brioche</i>	
L'orto di stagione in giardiniera .....	16,00
<i>Seasonal garden and white balsamic vinager</i>	
Mozzarella di bufala e panzanella croccante .....	14,00
<i>Buffalo mozzarella cheese and crunchy “panzanella”</i>	
Suprema di pollo ruspante, insalatina, e salsa tartara .....	16,00
<i>Grilled free-range chicken breast, salad, and tartar sauce</i>	

## PRIMI | PASTA

Spaghettoni il Valentino con bottarga di merluzzo, aglio e olio .....	18,00
<i>Spaghettoni "il Valentino" with cod fish bottarga, olive oil and garlic</i>	
Spaghettoni il Valentino al cacio e pepe .....	14,00
<i>Traditional "cacio e pepe", pecorino cheese and black pepper</i>	
Chitarrini "Verrigni" alla gricia con guanciale D.O.L. e cacio sbronzo .....	16,00
<i>Traditional "gricia", pecorino cheese, pork cheek and black pepper</i>	
Scialatielli fatti in casa alla "amatriciana" D.O.L. ....	16,00
<i>Traditional "amatriciana" tomatoes, pecorino cheese and crispy pork cheek</i>	
Mischiato del "Pastificio Dei campi", patate e provolone Del Monaco .....	16,00
<i>"Pasta mista", potatoes and provolone cheese</i>	

## SECONDI | MAIN COURSES

Tartare di filetto di razza “Marango” ed “erba trovata”  
..... 30,00

*Beef fillet tartare and “erba ritrovata”*

Sfilacci di maiale affumicato, insalata di cavolo rosso e bagel ..... 18,00

*Smoked pulled pork, red cabbage salad and bagel*

Filetto di razza “Marango” e purè di patate all’olio E.V.O. .... 32,00

*Beef fillet and potato purè with extra virgin olive oil*

Zuppetta di pescato locale ..... 32,00

*Catched fish of the day soup*

## DOLCI | DESSERTS

Babà e gelato al brandy stravecchio ..... 10,00

*Babà and very old brandy ice cream*

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

*Puff pastry, citrus cream and raw chocolate sorbet*

Zabaione mantecato a freddo, caffè e crumble al Marsala ..... 10,00

*Moma's eggnog*

Pere, finocchi e mascarpone artigianale ..... 12,00

*Pear, fennel and craft 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*

# Assoluto di tartufo

“Once in a lifetime”

Amuse-bouche

Uovo pochè, lenticchie e fonduta al parmigiano

*Poched egg, lentils and parmisan cheese fondue*

Risotto carnaroli “Cascina Oschiena”

*Carnaroli rice “Cascina Oschiena”*

Filetto di razza “Marango” e purè all’olio E.V.O.

*Beef fillet and potato purè with extravirgin olive oil*

Pre-dessert

Frutta secca

*Dry fruit*

Euro 160,00 *p.p.*

Abbinamento vino, 4 calici

*Wine paring, 4 glasses*

Euro 80,00 *p.p.*

Il menù degustazione è servito solo per tutti i commensali al tavolo.

*The tasting menu will be served for all the guest at the table.*