

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



## Il cibo è memoria

### Amuse-bouche

Fichi, erborinato di Gregorio Rotolo, mandorle e due gocce di balsamico  
*Figs, blue cheese, almonds and balsamic winegar*

Plin di coniglio alla cacciatora  
*Plin with rabbit "alla cacciatora"*

"Condomini romani"... carne, pesce e verdure  
*"Roman blocks"... meat, fish and steam vegetables*

### Pre-dessert

Portico di Ottavia... ricotta di pecora e visciole selvatiche  
*Ricotta cheese, wild sour cherries and pepper*

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.*

## Passeggiata sul litorale

Amuse-bouche

L'orto di stagione  
*Seasonal garden*

Crudo di Volpina, frutta e verdura  
*Vulpine "crudo" with fruit and vegetables*

Gnocchi di patate e spinaci alla piastra, cozze e pecorino  
*Potatoes and spinach gnocchi, mussel and pecorino cheese*

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata e origano  
*Chamomille risotto, eel and organ*

Polpo verace alla piastra con variazioni di pomodori, e dragoncello  
*Octopus with tomatoes variation and tarragon*

Pre-dessert

Pesche e Pecorino  
*Peach and pecorino*

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

Fichi, erborinato di Gregorio Rotolo, mandorle e due gocce di balsamico .....	18,00
<i>Figs, blue cheese, almonds and balsamic vinegar</i>	
L'orto di stagione .....	16,00
<i>Seasonal garden</i>	
Crudo di Volpina, frutta e verdura .....	20,00
<i>Vulpine "crudo", fruit and vegetables</i>	
Pesce azzurro, "fritto e marinato" .....	18,00
<i>Marinated and fried blue fish</i>	
Terrina di lingua, sedano, cazette di nocciole e spuma di ricotta .....	18,00
<i>Veal tongue terrine, celery, hazelnuts and ricotta cheese foam</i>	

## PRIMI | PASTA

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

*Chamomille risotto, smoked eel and organ*

Gnocchi di patate e spinaci alla piastra, cozze e pecorino ..... 16,00

*Potatoes and spinach gnocchi, mussels and pecorino cheese*

Plin di coniglio alla cacciatora ..... 18,00

*Plin with rabbit "alla cacciatora"*

Rigatoni "B. Cavalieri", estratto di peperoni, uvetta, pinoli e stracciatella ..... 16,00

*Rigatoni "B. Cavalieri", bel pepper essence, rasin, pine nuts and stracciatella cheese*

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

*Traditional chitarrine "Gricia", pecorino cheese, crispy pork cheek and black pepper*

## SECONDI | MAIN COURSES

Zuppetta di pescato del litorale ..... 32,00

*Catched fish of the day soup*

Polpo verace alla piastra con variazioni di pomodori,e dragoncello ..... 28,00

*Grilled octopus with tomatoes variation and tarragon*

“Condomini romani”, carne, pesce e verdure ..... 30,00

*“Roman blocks” ... meat, fish and steam vegetables*

“Il nostro Foie-gras” ... morbido di pollo ruspante e fegatini con frutta caramellata ..... 28,00

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

Pancia di maiale croccante, “erba trovata” e mosto selvatico ..... 28,00

*Crispy pork belly, “erba trovata” and wild must*

## DOLCI | DESSERTS

Pesche e Pecorino ..... 12,00

*Peach and pecorino*

“Mediterranea”... albicocca, zafferano, pistacchio e rosmarino ..... 12,00

*“Mediterranea”... apricot, saffron, pistachio and rosemary*

“Scacciapensieri” ... gelato di mandorle, cioccolato di Modica, zabaione e gelsi ..... 12,00

*“Scacciapensieri” ... almond ice cream, Modica’s chocolate, eggnog and mulberry*

“Dolce da definire” ... la merendina dello chef ..... 12,00

*“Dolce da definire” ... Chef’s twinkie*

“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.*