

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

Amuse-bouche

Ciliegie torbate, rabarbaro, erborinato DOL e rucola selvatica
Peated cherries, rhubarb, blue cheese and rocket salad

Fettuccine di ceci, cozze, pepe, limone ed erba aglina
Chickpeas fettuccine, mussels, black pepper, lemon and garlic chives

Polpo verace, verdure di stagione e dragoncello
Grilled octopus, seasonal vegetables and tarragon

Pre-dessert

Frutta secca
Nuts and chocolate

Caffè e piccola pasticceria
Coffee and petit four

Euro 80,00 *p.p.*

Abbinamento vino, 3 calici
Wine pairing, 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

Il nostro orto di stagione
Seasonal vegetable garden

Zuppetta fredda di scarola, gamberi rosa, stracciatella e mandorle
Cold soup of escarole, pink shrimp, stracciatella cheese and almonds

Spaghettono tiepido all'olio EVO "Coratina", cuore di bue, caprino e melassa di cipolle
Warm Spaghettoni, "Coratina" EVO oil, tomatoes, goat cheese and onion molasses

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano
Smoked eel risotto, organ, honey and chamomile

Collo di maiale "Durok", yogurt, scalogno e finocchiella
"Durok" pork collar, yogurt, shallot and wild fennel

Pre-dessert

Cre moso di Bufala e pomodori
Creamy Buffalo mozzarella and tomatoes

Caffè e piccola pasticceria
Coffee and petit four

Euro 100,00 *p.p.*

Abbinamento vino, 4 calici
Wine pairing, 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

Il nostro orto di stagione	16,00
<i>Seasonal vegetable garden</i>	
Terrina di lingua, animelle e senape	18,00
<i>Veal tongue terrine, sweetbreads and mustard</i>	
Zuppetta fredda di scarola, gamberi rosa, stracciatella e mandorle	20,00
<i>Cold soup of escarole, pink shrimp, stracciatella cheese and almond</i>	
BaccalART	18,00
<i>BaccalART</i>	
Ciliegie torbate, rabarbaro, erborinato DOL e rucola selvatica.....	18,00
<i>Peated cherries, rhubarb, blue cheese and rocket salad</i>	

PRIMI | PASTA

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

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

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

Smoked eel risotto, oregano, honey and chamomile

Spaghettono tiepido all’olio EVO “Coratina”, cuore di bue, caprino e melassa di cipolle..... 18,00

Warm Spaghettoni with EVO oil “Coratina” olive oil, tomatoes, goat cheese and onion molasses

Tortellini DOL: abbacchio romano IGP, menta e pecorino..... 20,00

Tortellini: roman IGP lamb, mint and pecorino cheese

Fettuccine di ceci, cozze, pepe, limone ed erba aglina..... 18,00

Chickpeas fettuccine, mussels, black pepper, lemon and garlic chives

SECONDI | MAIN COURSES

Polpo verace, verdure di stagione e dragoncello..... 32,00

Grilled octopus, seasonal vegetables and tarragon

Pesce bianco, calamaretti, bottarga di merluzzo e sedano..... 32,00

White fish, baby squid, cod "bottarga" and celery

Triglia e n'duja, seppioline in tempura e sorbetto al pomodoro..... 30,00

Red mullet and "n'duja", cuttlefish tempura and tomatoes sorbet

Collo di maiale "Durok", yogurt, scalogno e finocchiella..... 30,00

"Durok" pork collar, yogurt, shallot and wild fennel

Vitello "MASI", purè all'olio EVO "Nocellara del Benice", zafferano, midollo..... 32,00

Veal "MASI", potato puree whit "Nocellara del Berice" EVO oil, saffron and marrow

DOLCI | DESSERTS

Tart al limone, fragole, rabarbaro..... 12,00

Lemon tart, strawberries, rhubarb

Cremoso di Bufala e pomodori..... 12,00

Creamy Buffalo mozzarella and tomatoes

Cioccolato, olio e peperoncino..... 12,00

Chocolate, olive oil and chilli

Frutta secca..... 12,00

Nuts and chocolate

Mediterraneo (pesche, mandorle, zafferano e timo)..... 12,00

Mediterraneo (peaches, almonds, saffron and timo)

Acqua minerale 4,00

Mineral water

Pane fatto in casa 4,00

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.

