

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



ANTIPASTI | STARTERS

Il nostro orto di stagione in giardiniera..... 16,00

Our seasonal garden

Cachi, erborinato di pecora Dol, rucola e noci 18,00

Persimmon fruit, blue cheese and walnuts

BaccalART..... 20,00

BaccalART

PRIMI | PASTA

Rigatoni “Benedetto Cavalieri”, rapa rossa, aglio nero, gorgonzola riserva e pimpinella..... 18,00

Rigatoni “ Benedetto Cavalieri”, beetroot, black garlic, gorgonzola cheese and “pimpinella”

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

Chamomille risotto, smoked eel, honey and origan

Tagliolino con vongole veraci e cime di rapa 20,00

Tagliolino with clams and turnip greens

SECONDI | MAIN COURSES

Pescato croccante, salsa al burro acido e finocchio 32,00

Crunchy caught fish of the day, sour butter and fennel

Polpo verace alla piastra con radici e dragoncello messicano..... 32,00

Grilled octopus with seasonal roots and tarragon

Collo di maiale “Durok”, scalogno in agrodolce e misticanza..... 32,00

“Durok” pork neck, sweet and sour shallot and mixed wild salad

DOLCI | DESSERTS

“Torta di mele” e gelato al pan di spezie..... 12,00

“Apple pie” and “pan di spezie” ice cream

Cre moso alla verbena, gelato alle mandorle e ciliegie torbate..... 12,00

Lemon verbena cremoso, almonds ice cream and smoked cherries

Morbido e croccante di frutta secca..... 12,00

Soft and crunchy, nuts and chocolate

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.

Cambiamenti

Amuse-bouche

Il nostro orto di stagione

Our seasonal garden

BaccalART

BaccalARt

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

Chamomille risotto, smoked eel, honey and origan

Collo di maiale “Durok” scalogno in agrodolce e misticanza

“Durok” pork neck, sweet and sour shallot and mixed wild salad

Morbido e croccante di frutta secca

Soft and crunchy, nuts and chocolate

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and petit fours

Euro 95,00 p.p

Abbinamento di vini, 4 calici

Euro 40,00 p.p

Il menu degustazione è servito solo per tutti i commensali al tavolo... da ordinare entro le 14:00
The tasting menu will be served for all the guest at the table... to be order until 14:00