

*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*

“Calamaro ripieno”, crudo di calamaro e salsa alla puttanesca..... 20,00

*Filled squid, raw squid and “puttanesca” sauce*

Animelle di vitello al fieno, agretti, bagna cauda e salsa cacciatora..... 18,00

*Veal sweetbreads, hay, “agretti”, anchovies sauce and “cacciatora” dressing*

## PRIMI | PASTA

Spaghettono tiepido all'olio di Coratina, melassa di cipolle e caprino "Anarchico" ..... 18,00

*Warm spaghettono, Coratina extra virgin olive oil, onion molasses and goat cheese*

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano ..... 20,00

*Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan*

Tortelli di cozze e patate, piselli e stracciatella ..... 18,00

*Mussels and potatoes tortelli, green peas and stracciatella cheese*

## SECONDI | MAIN COURSES

Pescato croccante, salsa al burro acido, finocchio e peperoncino..... 32,00  
*Crunchy catch of the day, sour butter, fennel and chili*

Polpo verace alla piastra con radici e dragoncello messicano..... 32,00  
*Grilled octopus with seasonal roots and Mexican tarragon*

Costata di manzo “Beneventano”, scalogno in agrodolce, misticanza e Garam Masala..... 32,00  
*“Beneventano” beef rib, sweet and sour shallot, mixed wild salad and Garam Masala*

## DOLCI | DESSERTS

Mandorle, fragole, rabarbaro e basilico.....	12,00
<i>Almonds, strawberries, rhubarb and basil</i>	
Cremoso alla verbena, gelato alle vaniglia e lamponi.....	12,00
<i>Verbena cremoso, vanilla ice cream and raspberry</i>	
Chantilly alla ricotta di pecora, ciliegie torbate e nocciola.....	12,00
<i>Sheep ricotta cheese chantilly, smoked cherries and hazelnuts</i>	

Acqua minerale ..... 4,00

*Mineral water*

Pane fatto in casa ..... 4,00

*Homemade 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 inform the room staff.*

## **Cambiamenti**

Amuse-bouche

Il nostro orto di stagione

*Our seasonal garden*

“Calamaro ripieno”, crudo di calamaro e salsa alla puttanesca

*Filled squid, raw squid and “puttanesca” sauce*

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

*Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan*

Costata di manzo “Beneventano”, scalogno in agrodolce, misticanza e Garam Masala

*“Beneventano” beef rib, sweet and sour shallot, mixed wild salad and Garam Masala*

Chantilly alla ricotta di pecora, ciliegie torbate e nocciola

*Sheep ricotta cheese chantilly, smoked cherries and hazelnuts*

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 ordered until 14:00*

## BUSINESS LUNCH

### ANTIPASTI | STARTERS

Petto di pollo alla piastra, insalata e maionese alla soia.....16,00  
*Grilled chicken breast, green salad and soy mayonnaise*

Mozzarella di bufala, alici e panzanella.....14,00  
*Buffalo mozzarella cheese, anchovies and "panzanella"*

Tagliere di salumi D.O.L. e giardiniera di verdure.....22,00  
*Local salami selection and pickled vegetables*

Tagliere di formaggi D.O.L., mele di api nere e pane alla frutta secca .....22,00  
*Local cheese selection with black bees honey and nuts bread*

### PRIMI | PASTA

Chitarrine Verrigni alla Gricia, pecorino romano, guanciale D.O.L. e cacio ubriaco.....16,00  
*Traditional chitarrine "Gricia", pecorino cheese, crispy pork cheek*

Spaghettoni Valentino, pesto alla Genovese, patate e fagioli.....16,00  
*Genovese pesto spaghettoni with potatoes and green beans*

### SECONDI | MAIN COURSES

Filetto di manzo con purée di patate E.V.O.....32,00  
*Beef fillet with extra virgin olive oil potato purée*

Tartare di filetto di manzo.....32,00  
*Beef fillet tartare*

### DOLCI | DESSERTS

Zabaione mantecato a freddo, granita al caffè e crumble allo zucchero di canna.....12,00  
*Moma's eggnog with coffee and brown sugar crumble*

Babà al rum e gelato alla vaniglia.....12,00  
*Rhum babà and vanilla ice cream*