

*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..... 18,00

*Our seasonal garden*

Cachi, muffato della Valle Scannese, rucola e noci..... 20,00

*Persimmon fruit, blue cheese, rocket salad and walnuts*

Tagliatelle di seppia alla puttanesca..... 20,00

*Cuttlefish tagliatelle and "Puttanesca" sauce*

Terrina di vitello, animelle croccanti, indivia e salsa alla cacciatora..... 20,00

*Veal terrine, sweetbreads, endive and "Cacciatora sauce"*

## PRIMI | PASTA

Rigatone B. Cavalieri, erborinato di pecora, rapa rossa, aglio nero e pimpinella..... 20,00

*Rigatone B. Cavalieri, Sheep blue cheese, beetroot, black garlic and pimpinella*

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

*Chamomile risotto, smoked eel, honey and organ*

Tortelli alle cicorie amare, alici e bagna cauda..... 20,00

*Home made tortelli, bitter cicory, anchovies and "bagna cauda"*

Chitarrine Verrigni alla Gricia, pecorino romano, guanciaie D.O.L. e cacio ubriaco.....18,00

*Traditional chitarrine "Gricia", pecorino cheese, crispy pork cheek*

## SECONDI | MAIN COURSES

Polpo verace alla piastra con radici e dragoncello..... 36,00  
*Grilled octopus with seasonal roots and tarragon*

Pesce bianco, salsa al burro acido, sedano e peperoncino..... 36,00  
*Catch of the day, sour butter, celery and chili*

Baccalà, funghi di stagione, salsa bernese e levistico..... 36,00  
*Cod fish, seasonal mushrooms, bernese sauce and lovage*

Pancia di maialino Duroc, cavolo cappuccio, senape e mele..... 36,00  
*Suckling pig belly, cabbage, mustard and apples*

## DOLCI | DESSERTS

Raviolini di zucca, castagne, gelato al cioccolato e Cognac Rémy Martin..... 14,00

*Pumpking ravioli, chestnuts, chocolate and Cognac Remy Martin ice cream*

Polenta, miele di castagno, radicchio e gelato ai pinoli ..... 12,00

*Polenta, honey, red chicory and pinenuts ice cream*

Chantilly di ricotta di pecora, sorbetto alle visciole e nocciola..... 12,00

*Sheep ricotta cheese Chantilly, wild cherries sorbet and hazelnuts*

Tagliere di formaggi D.O.L, confetture e miele di api nere sicule.....15,00.

*Selection of regional cheeses with jams and Sicilian honey*

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*

Tagliatelle di seppia alla puttanesca

*Cuttlefish tagliatelle and "puttanesca" sauce*

Tortelli alle cime di rapa, alici e bagna cauda

*Home made tortelli, bitter cicory, anchovies and "bagna cauda"*

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

*Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan*

Polpo verace alla piastra con radici e dragoncello

*Grilled octopus with seasonal roots and tarragon*

Chantilly alla ricotta di pecora, ciliegie torbate e nocciola

*Sheep ricotta cheese chantilly, smoked cherries and hazelnuts*

Euro 110,00 p.p

Abbinamento di vini, 5 calici

Wine paring 5 glasses

Euro 60,00 p.p

Il menu degustazione è servito solo per tutti i commensali al tavolo... da ordinare entro le 21:30

*The tasting menu will be served for all the guest at the table... to be ordered until 21:30*

## BUSINESS LUNCH

### ANTIPASTI

Mozzarella di bufala, alici e panzanella.....	14,00
<i>Buffalo mozzarella cheese, anchovies and "panzanella"</i>	
Petto di pollo alla piastra, insalata e maionese alla soia.....	16,00
<i>Grilled chicken breast, green salad and soy mayonnaise</i>	
Mozzarella di bufala e prosciutto di Bassiano.....	20,00
<i>Buffalo mozzarella cheese and Bassiano ham</i>	
Tagliere di formaggi D.O.L., confetture e miele di api nere sicule.....	22,00
<i>Selection of regional cheeses, jams and Sicilian honey</i>	
Tagliere di Salumi D.O.L e verdure in giardiniera.....	22,00
<i>Selection of regional salami and pickled vegetables</i>	

## PRIMI

Tagliolini al trombolotto e bottarga di muggine all'Armagnac.....20,00  
*Homemade tagliolini, trombolotto and mullet bottarga with Armagnac*

Bucatino B. Cavalieri alla Amatriciana pecorino romano, guanciale D.O.L. e pomodoro.....18,00  
*Traditional Amatriciana, pecorino cheese, crispy pork cheek and tomatoes*

Chitarrine Verrigni alla Gricia, pecorino romano, guanciale D.O.L. e cacio ubriaco.....18,00  
*Traditional chitarrine "Gricia", pecorino cheese, crispy pork cheek*

Pasta del Pastificio de Campi e patate con provolone di Formia.....18,00  
*Traditional pasta and potatoes with Formia provolone*



## SECONDI

Uovo pochè, lenticchie di Ventotene, fonduta di parmigiano e tartufo nero.....24,00  
*Poched egg, lentils, parmesan cheese fondue and black truffle*

Polpo verace alla piastra con radici e dragoncello..... 36,00  
*Grilled octopus with seasonal roots and tarragon*

Filetto di manzo con purée di patate E.V.O.....34,00  
*Beef fillet with extra virgin olive oil potato purée*

Tartare di filetto di manzo.....34,00  
*Beef fillet tartare*

## DOLCI

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, gelato alla vaniglia e visciole.....12,00

*Rhum babà and vanilla ice cream*

Supplemento rum:

Rhum supplement:

*Matusalem 23y* ..... 7

*Admiral Rodney* ..... 8

*Appleton Estate 21y* ..... 10

*Zacapa Centenario Royal Solera Gran Reserva* ..... 16