

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..... 20,00

Our seasonal garden

Tagliatelle di seppia alla puttanesca..... 22,00

Cuttlefish tagliatelle and "Puttanesca" sauce

Crudo di tonno locale, gazpacho di ciliegie, topinambur e basilico..... 24,00

Local tuna "Crudo", cherries gazpacho, Jerusalem artichoke and basil

Animelle croccanti alla lavanda, salsa alla cacciatora e bagna cauda..... 22,00

Crunchy lavender sweet breads, "Cacciatora" sauce and "Bagna Cauda"

PRIMI | PASTA

Rigatone B. Cavalieri, peperoni, melanzane, basilico e stracciatella..... 20,00

Rigatone B. Cavalieri, bel peppers, aubergine, basil and stracciatella cheese

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano..... 22,00

Chamomile risotto, smoked eel, honey and organ

Tortellini di abbacchio, piselli e nepetella.....22,00

Homemade lamb tortellini, green peas and mint

Chitarrine Verrigni alla Gricia, pecorino romano, guanciale 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..... 39,00

Grilled octopus with seasonal roots and tarragon

Pescato del giorno, pane alle erbe, salsa al burro, mele e sedano..... 39,00

Catch of the day, herbs bread, butter sauce, apples and celery

Pancia di maialino Duroc, piselli e fondo alla senape..... 39,00

Suckling pig belly, green peas and mustard jus

Costina di manzo Beneventano, scalogno agrodolce e ciliege..... 39,00

Beneventano beef ribs, sweet and sour shallots and cherries

DOLCI | DESSERTS

Dolce Vignarola..... 14,00

Sweet "Vignarola"

Fragola, yogurt di pecora e gelato alle mandorle..... 14,00

Strawberries, sheep milk yogurt and almonds ice cream

Arachidi, caramello salato e cioccolato fondente 85%..... 14,00

Peanuts, salty caramel and dark chocolate 85%

Degustazione di formaggi del Lazio, confetture e miele di api nere sicule.....18,00.

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 intolerance please inform the room staff

Tasting Menu

Cambiamenti

Amuse-bouche

Il nostro orto di stagione

Our seasonal garden

Tagliatelle di seppia alla puttanesca

Cuttlefish tagliatelle and "puttanesca" sauce

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan

Tortellini di abbacchio, panna, piselli e nepetella

Homemade lamb tortellini, cream, green peas and mint

Polpo verace alla piastra con radici e dragoncello

Grilled octopus with seasonal roots and tarragon

Fragola, yogurt di pecora e gelato alle mandorle

Strawberries, sheep milk yogurt and almonds ice cream

Euro 110,00 p.p

Abbinamento di vini, 4 calici

Wine paring 4 glasses

Euro 60,00 p.p

Abbinamento di vini prestige, 4 calici

Wine Paring Prestige 4 glasses

Euro 100,00 p.p

Il menu degustazione è servito solamente per tutti i commensali al tavolo... da ordinare entro le 21:30
The tasting menu will be served for all guest at the table... to be ordered until 21:30

Tasting Menu

Divenire

Animelle croccanti alla lavanda, salsa alla cacciatora e bagna cauda
Crunchy lavender sweet breads, "Cacciatora" sauce and "Bagna Cauda"

Chitarrine Verrigni alla Gricia, pecorino romano, guanciale D.O.L. e cacio ubriaco

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

Pancia di maialino Duroc, piselli e fondo alla senape

Suckling pig belly, green peas and mustard jus

Dolce Vignarola

Sweet "Vignarola"

Euro 90,00 p.p

Abbinamento di vini, 3 calici

Wine paring 3 glasses

Euro 50,00 p.p

Abbinamento di vini prestige, 3 calici

Wine Paring Prestige 3 glasses

Euro 80,00 p.p

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

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