

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*

Tonno locale marinato, salsa verde e soia..... 24,00

*Local tuna "Crudo", green sauce and soy*

Gambero Rosso, misticanza e finocchietto... 24,00

*Red shrimps, wild salad and wild fennel*

## PRIMI | PASTA

Spaghettono tiepido all'olio di Coratina, melassa di cipolle e caprino "Nobile"..... 20,00

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

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

*Chamomile risotto, smoked eel, honey and organ*

Tagliolini, bottarga all'Armagnac, burro e sedano .....22,00

*Tagliolini, Armagnac bottarga, butter and celery*

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

Ventresca di tonno rosso, melanzane e pomodori arrosto..... 39,00

*Red tuna belly, aubergine and roasted tomatoes*

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

*Catch of the day, herbs bread, butter sauce and chard*

Pollo e peperoni (per due persone) ..... 70,00

*Chicken and bel peppers (for two people)*

Piccione, ciliegie e scalogno in agrodolce..... 39,00

*Pigeon, cherries, sweet and sour shallots*

## DOLCI | DESSERTS

Ricotta di pecora, sorbetto alle more, noci e caffè..... 14,00

*Sheep milk ricotta, black berries sorbet, walnuts and coffee*

Granita di pesche e vino, gelato allo yogurt e olio e.v.o ..... 14,00

*Peach and wine "granite", yogurt ice cream and extra virgin olive oil*

Torta di carote, albicocche, cioccolato e gelato al biscotto..... 14,00

*Carrot cake, apricot, chocolate and biscuit ice cream*

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*

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*

Spaghettono tiepido all’olio di Coratina, melassa di cipolle e caprino “Nobile”  
*Warm spaghettono, Coratina extra virgin olive oil, onion molasses and goat cheese*

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

*Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan*

Polpo verace alla piastra, pomodori e dragoncello

*Grilled octopus with tomatoes and tarragon*

Granita di pesche e vino, gelato allo yogurt e olio e.v.o

*Peach and wine “granite”, yogurt ice cream and extra virgin olive oil*

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*