

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

Fichi, caprino Anarchico, mandorle e sedano..... 18,00

Figs, goat cheese, almonds and celery

Il nostro orto di stagione in giardiniera..... 20,00

Our seasonal garden

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

Cuttlefish tagliatelle and "Puttanesca" sauce

Animelle croccanti, bagna cauda e salsa alla cacciatora 24,00

Crunchy sweet breads, anchovies sauce and "Cacciatora" sauce

PRIMI | PASTA

Rigatoni, rapa rossa, Gorgonzola Riserva e pimpinella..... 20,00

Rigatoni, beetroot, Gorgonzola cheese and "Pimpinella"

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

Chamomile risotto, smoked eel, honey and organ

Cappelletti di zucca, Provolone di Formia e liquirizia22,00

Homemade cappelletti, Provolone di Formia cheese and liquorice

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

Zuppetta di pescato locale..... 39,00

Catch of the day soup

Filetto di ricciola e salsa al burro..... 39,00

Amberjack fillett and butter sauce

Pollo funghi e patate (per due persone) 70,00

Chicken, mushrooms and potatoes (for two people)

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

Pigeon, cherries, sweet and sour shallots

DOLCI | DESSERTS

Soffice di polenta, chantilly alla vaniglia, salsa all'uva e Cognac 14,00

Polenta cake, vanilla Chantilly, grape sauce and Cognac

Brioche, zabaione al marsala Marco de Bartoli e visciole..... 16,00

Brioche with "Zabaione" and wild cherries

Soufflé al caffè e cioccolato..... 18,00

Coffee soufflé and chocolate

Degustazione di formaggi del Lazio, confetture e miele di api nere sicule.....20,00.

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

Cappelletti di zucca, Provolone di Formia e liquirizia

Homemade cappelletti, Provolone di Formia cheese and liquorice

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan

Polpo verace radici e dragoncello

Grilled octopus, seasonal roots and tarragon

Soffice di polenta, chantilly alla vaniglia, salsa all'uva e Cognac

Polenta cake, vanilla chantilly, grape sauce and Cognac

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