

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

Melanzana glassata, pomodoro all'agro e provolone dei Monti Lattari 20,00

Glazed eggplant, tomatoes and "Monti Lattari Provolone"

Ostrica, composta di scalogno e salsa allo Champagne..... 24,00

Oyster, shallot compote and Champagne sauce

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

Cuttlefish tagliatelle and "Puttanesca" sauce

Sgombro marinato, salsa verde, pomodori e soia,.... 20,00

Marinated Mackerel, green sauce. tomato and soya

PRIMI | PASTA

Spaghettono tiepido, formaggio caprino, pomodoro e olio Coratina.....20,00

Warm spaghettono, goat cheese, tomato and "Coratina" olive oil

Fettuccine, peperone, mentuccia e aglio nero20,00

Fettuccine, bel pepper, black garlic and roman mint

Spaghetti aglio e olio, calamaretti ed erbe fini..... 22,00

Spaghetti "Aglio & Olio", baby squid and herbs

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

Chamomile risotto, smoked eel, honey and organ

Tortelli di Soprassata, estratto di rabarbaro e arancia.....22,00

Tortelli with "Soprassata", rhubarb essence and orange

SECONDI | MAIN COURSES

Baccalà, scarola, indivia e salsa “Mugniaia”..... 39,00

Cod fish, endive and “Mugniaia” sauce

Crudo e cotto di pesci in guazzetto..... 39,00

Catch of the day soup

Pollo, salsa Suprema, funghi e ciliege 39,00

Chicken, “Supreme” sauce, mushrooms and cherries

Capocollo di maiale Cinta Senese, finocchi e arancio..... 39,00

“Cinta Senese” pork neck, fennel and orange

DOLCI | DESSERTS

Soffice di carote, chantilly alla vaniglia e salsa alle fragole..... 16,00

Carrot cake, vanilla Chantilly and strawberries sauce

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

Brioche with "Zabaione" and wild cherries

Cioccolato caramellato, pere e finocchietto.....16,00.

Caramelized chocolate, pears and fennel

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

Chocolate soufflé and raspberries

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

Tortelli di Soprassata, estratto di rabarbaro e arancia

Tortelli with "Soprassata", rhubarb essence and orange

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan

Brasato di vitello alle ciliege, liquirizia e misticanza

Braised veal with cherries, licorice and wild herbs

Soffice di carote, chantilly alla vaniglia e salsa alle fragole

Carrot cake, vanilla Chantilly and strawberries sauce

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

