

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*

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

*Oysters, shallot compote and Champagne sauce*

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

*Cuttlefish tagliatelle and "Puttanesca" sauce*

Sgombro marinato, gamberessa e salsa verde.....20,00

*Marinated Mackerel, gamberessa and green sauce*

Animelle, cime di rapa, salsa alla cacciatora e bagna cauda.....24,00

*Sweetbreads, turnip greens, cacciatora sause and "bagna cauda"*

## PRIMI | PASTA

Rigatoni alla rapa rossa, erborinato, aglio nero e pimpinella..... 22,00

*Rigatoni with beetroot, blue cheese, black garlic and "Pimpinella"*

Cappelletti di zucca, fonduta al provolone di Formia e liquirizia.....22,00

*Pumpkin cappelletti with provolone cheese fondue and licorice*

Gnocchetti integrali, burro nocciola, bottarga di tonno al caramello e limone verdello.....20,00

*Wholemeal gnocchetti, brown butter, tuna bottarga and Verdello lemon*

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

*Chamomile risotto, smoked eel, honey and organ*

Tortellini di agnello in consommé autunnale.....20,00

*Lamb tortellini and autumn consommé*

## SECONDI | MAIN COURSES

Baccalà, indivia e salsa “Mugnaia” ..... 39,00

*Cod fish, endive and “Mugnaia” sauce*

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

*Catch of the day soup*

Faraona, salsa Suprema, flan ai funghi e nocciole.... 39,00

*Guinea fowl, “Supreme” sauce, mushrooms flan and hazelnuts*

Piccione in crosta, foie gras tartufo nero e castagne (Per due persone) .....45,00 a persona

*Pigeon in crust, foie gras, black truffle and chestnuts (For two people) 45,00 per person*

## DOLCI | DESSERTS

Mele caramellate, financier al limone e gelato al pan di spezie. .... 16,00

*Caramelized apples, lemon financier and pain d'épices ice cream*

Brioche, visciole, gelato allo zabaione e Marsala Marco de Bartoli..... 16,00

*Brioche, wild cherries and "Zabaione" ice cream*

Raviolini di zucca, castagne all'Armagnac, caramello salato e gelato al cioccolato.....16,00

*Pumpkin raviolini, chestnuts with Armagnac, salty caramel and chocolate ice cream*

Soufflé e gelato al caffè, cuore al cioccolato, ricotta e sambuca..... 18,00

*Coffee soufflé, coffee ice cream, chocolate, ricotta cheese and sambuca*

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 con fonduta di provolone di Formia e liquirizia

*Pumpkin cappelletti with provolone cheese fondue and licorice*

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*

Cake di polenta, chantilly alla vaniglia e salsa all'uva fragola

*Polenta cake, vanilla Chantilly and strawberry grapes 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*