

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, carpione, soia, gamberi bianchi .....20,00

*Marinated Mackerel, onions, soy and white shrimps*

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*

Fettuccine di ceci, cozze, pepe e agretti.....22,00

*Chickpeas fettuccine, mussels, black pepper and agretti*

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

*Chamomile risotto, smoked eel, honey and organ*

Spaghettoni, salsa foie gras e lamponi.....24,00

*Spaghettoni, foie gras sauce and raspberries*

## SECONDI | MAIN COURSES

Nasello, tartare e salsa alla bottarga ..... 39,00

*Cod fish, tartare and bottarga sauce*

Ricciola, carote e ostriche..... 39,00

*Amberjack, carrots and oyster*

Piccione, radicchio e lamponi.....39,00

*Pigeon, red chicory and raspberries*

Pollo in due servizi (per due persone).....70,00

*Chicken in two services (for two people)*

## DOLCI | DESSERTS

Frutta secca and tè earl gray..... 16,00

*Nuts variation and earl gray tea*

Brioche e zabaione al Marsala Marco de Bartoli..... 16,00

*Brioche and "Zabaione" foam*

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, salsa al Grand Marnier e gelato variegato alle visciole..... 18,00

*Soufflé, Grand Marnier sauce and wild sour cherries ice cream*

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, rosa di Gorizia, liquirizia e finocchi

*Braised veal, "Rosa di Gorizia", licorice and fennel*

Cake di polenta, chantilly alla vaniglia e salsa ai lamponi

*Polenta cake, vanilla Chantilly and raspberries 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*