

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..... 22,00

*Our seasonal garden*

Ostriche, composta di scalogno e salsa allo Champagne..... 28,00

*Oysters, shallot compote and Champagne sauce*

Tagliatelle di seppia alla puttanesca..... 26,00

*Cuttlefish tagliatelle and "Puttanesca" sauce*

Scampi, foie gras, limone e menta.....30,00

*Langoustine, foie gras, lemon and mint*

Animelle alla diavola, prugne e aglio novello.....26,00

*"Alla Diavola" sweetbreads, plums and "novello" garlic*

## PRIMI | PASTA

Tortello, erborinato ai frutti rossi, mandorle e asparagi ..... 24,00

*Blue cheese tortelli, almonds, asparagus and lemon*

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano..... 24,00

*Chamomile risotto, smoked eel, honey and organ*

Corallini in zuppa di pesce crudo e cotto “all’Ischitana”.....26,00

*“Corallini” with fish soup “Ischitana”*

Tortellini di pecora, caprino, piselli e nepetella..... 24,00

*Sheep tortellini, goat cheese, green peas and “Nepetella”*

## SECONDI | MAIN COURSES

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

*Cod fish, tartare and bottarga sauce*

Triglia, il suo fondo e carote acide.....39,00

*Red mullet with sour carrots variation*

Piccione, rabarbaro, scorzonera e panna cotta al miso (per due persone).....80,00

*Pigeon, rhubarb, salsify and miso panna cotta (for two people)*

Pollo, asparagi, ciliege e salsa suprema.....39,00

*Chicken, asparagus, cherries and "Suprema" sauce*

Picanha, salsa Bernese e vignarola.....39,00

*Picanha, Bernese sauce and "Vignarola"*

## DOLCI | DESSERTS

Limone, vaniglia, asparagi bianchi e liquirizia.....16,00

*Lemon, vanilla, white asparagus and licorice*

Cake di polenta, chantilly alla vaniglia e salsa alle fragole.....16,00

*Polenta cake, vanilla Chantilly and strawberries sauce*

Flan al cioccolato fondente, rabarbaro e sorbetto lamponi.....16,00

*Dark chocolate flan, rhubarb and raspberries sorbet*

Soufflé e gelato al cioccolato, salsa alle visciole..... 20,00

*Chocolate soufflé, chocolate ice cream and wild sour cherries*

Acqua minerale ..... 5,00

*Mineral water*

Pane fatto in casa ..... 5,00

*Homemade bread*

Caffè ..... 5,00

*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***

### ***Moma's signatures***

Amuse-bouche

Il nostro orto di stagione

*Our seasonal garden*

Tagliatelle di seppia alla puttanesca

*Cuttlefish tagliatelle and "puttanesca" sauce*

Tortellini di pecora, caprino, piselli e nepetella

*Sheep tortellini, goat cheese, green peas and "Nepetella"*

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

*Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan*

Picanha, salsa Bernese e vignarola

*Picanha, Bernese sauce and "Vignarola"*

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*

## **Tasting Menu**

### **Creativity**

Amuse-bouche

Ostriche, composta di scalogno e salsa allo Champagne  
*Oysters, shallot compote and Champagne sauce*

Scampi, foie grass, limone e menta  
*Langoustine, foie grass, lemon and mint*

Animelle alla diavola, prugne e aglio novello  
*“Alla Diavola” sweetbreads, plums and “novello” garlic*

Corallini in zuppa di pesce crudo e cotto “all’Ischitana”  
*“Corallini” with fish soup “Ischitana”*

Tortello, erborinato ai frutti rossi, mandorle e asparagi  
*Blue cheese tortelli, almonds, asparagus and lemon*

Nasello, tartare e salsa alla bottarga  
*Cod fish, tartare and bottarga sauce*

Pollo, asparagi, ciliege e salsa suprema  
*Chicken, asparagus cherries and “Suprema” sauce*

Flan al cioccolato fondente, rabarbaro e sorbetto ai lamponi  
*Dark chocolate flan, rhubarb and raspberries sorbet*

Euro 150,00 p.p

Abbinamento di vini, 6 calici  
Wine pairing 6 glasses  
Euro 75,00 p.p

Abbinamento di vini prestige, 6 calici  
Wine Paring Prestige 6 glasses  
Euro 110,00 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*