

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 origan

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)*

CELEBRATING
**Sustainable
Gastronomy Day**



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

CELEBRATING
**Sustainable
Gastronomy Day**



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

CELEBRATING
**Sustainable
Gastronomy Day**



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