

## **Menu Mezzogiorno**

Amuse-bouche

CELEBRATING  
**Sustainable  
Gastronomy Day**



Il nostro orto di stagione  
*Our seasonal garden*

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano  
*Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan*

Polpo verace, variazione di pomodori e dragoncello  
*Grilled octopus, tomatoes variation and tarragon*

Cake di polenta, chantilly alla vaniglia e salsa alle fragole  
*Polenta cake, vanilla Chantilly and strawberries sauce*

Euro 75,00 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 13:30  
*The tasting menu will be served for all the guest at the table... to be ordered until 13:30*

Con il World Food Forum, per festeggiare la settimana della gastronomia Sostenibili Moma darà il benvenuto ai suoi clienti del pranzo con un la Finta trippa di Parmigiano alla Romana, secondo disponibilità

*To celebrate Sustainable Gastronomy Week, Moma will welcome its lunch customers with Finta trippa di Parmigiano alla Romana, depending on availability.*

CELEBRATING  
**Sustainable  
Gastronomy Day**



## ANTIPASTI

Insalata di pomodori di stagione.....16,00  
*Seasonal tomatoes salad*

Mozzarella di bufala e panzanella.....16,00  
*Buffalo mozzarella and "Panzanella"*

Tartare di pescato, mandorle e dressing al lime.....28,00  
*Catch of the day tartare with almonds and lime dressing*

Insalata Cesar con pollo alle erbe.....16,00  
*Cesar salad with wild erbs chicken*

Prosciutto cotto fatto in casa, giardiniera e maionese alla  
senape.....18,00  
*Homemade cooked ham, seasonal vegetables in "Giardiniera" and mustard mayonnaise*

Tartare di filetto di manzo.....28,00  
*Beef fillet tartare*

## PRIMI

Spaghettoni, pomodoro e basilico.....16,00  
*Spaghettoni, tomato and basil*

Linguina alla Nerano, burro di bufala e provolone del monaco.....18,00  
*Linguine "Nerano" with buffalo butter and provolone "Del Monaco" cheese*

Gnocchetti di mare, pesto alla trapanese e bottarga di tonno.....20,00  
*"Gnocchetti di mare", Trapani's Pesto and tuna Bottarga*

Strozzapreti alla Amatriciana pecorino romano, guanciale D.O.L. e pomodoro.....18,00  
*Traditional Amatriciana, pecorino cheese, crispy pork cheek and tomatoes*

Chitarrine alla Gricia, pecorino romano, guanciale D.O.L. e cacio ubriaco.....18,00  
*Traditional chitarrine "Gricia", pecorino cheese, crispy pork cheek*

## SECONDI

Pescato del giorno, asparagi e bottarga di tonno..... 39,00  
*Catch of the day fish, asparagus and tuna bottarga*

Polpo verace, variazione di pomodori e dragoncello.....39,00  
*Grilled octopus, tomatoes variation and tarragon*

Filetto di manzo con purée di patate E.V.O.....39,00  
*Beef fillet with extra virgin olive oil potato purée*

Picanha, salsa Bernese e vignarola.....39,00  
*Picanha, Bernese sauce and "Vignarola"*

## DOLCI

Zabaione mantecato a freddo, granita al caffè e crumble allo zucchero di canna.....14,00  
*Moma's eggnog with coffee and brown sugar crumble*

Cake di polenta, chantilly alla vaniglia e salsa alle fragole.....16,00  
*Polenta cake, vanilla Chantilly and strawberries sauce*

Limone, vaniglia, asparagi bianchi e liquirizia.....16,00  
*Lemon, vanilla, with asparagus and licorice*

Babà, crema chantilly e visciole.....16,00  
*Rhum babà, wild cherries and vanilla chantilly*

Acqua minerale ..... 5,00  
*Mineral water*

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