

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 liquirizia.....30,00

Langoustine, foie gras, lemon and licorice

Animelle di vitello, carote al curry, Robiola e cicoria.....26,00

Veal sweet bread, curry carrots, robiola cheese and cicory

PRIMI | PASTA

Spaghetino, rapa rossa, Gorgonzola Riserva e Pimpinella..... 24,00

Spaghetino, beetroot, Gorgonzola Riserva and "Pimpinella"

Corallini ai funghi, salsa al miso e portulaca.....24,00

Mushrooms "Corallini", miso sauce and purslane

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

Chamomile risotto, smoked eel, honey and organ

Cappelletti al limone, brodo di prosciutto al tè nero e rucola..... 24,00

Lemon "Cappelletti" with ham and black tea consommé

SECONDI | MAIN COURSES

Ricciola, salsa al burro acido, scalogno e peperoncino39,00

Amberjack fish, sour butter sauce, shallot and chili

Polpo verace, scorzonera e dragoncello messicano.39,00

Grilled octopus, salsify and Mexican tarragon

Piccione BBQ, salsa suprema e Dukkah (per due persone).....35,00 p.p

Pigeon, BBQ, "Suprema" Sauce and Dukkah (for two people)

Anatra, lardo, rapa e wasabi.....39,00

Duck, lard, beetroot and wasabi

Picanha, salsa tonnata e radici.....39,00

Picanha, tuna sauce and roots

DOLCI | DESSERTS

Limone, vaniglia, sedano e liquirizia.....16,00

Lemon, vanilla, celery and licorice

Cake di polenta, chantilly alla vaniglia e salsa ai lamponi.....16,00

Polenta cake, vanilla Chantilly and raspberries sauce

Raviolini di zucca, castagne, cioccolato e Armagnac.....16,00

Pumpkin raviolini, chestnuts, chocolate and Armagnac

Tart al cioccolato, fiordilatte e melograno..... 16,00

Chocolate tart, "Fiordilatte" and pomegranate

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

Corallini ai funghi, salsa al miso e portulaca

Mushrooms "Corallini", miso sauce and purslane

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan

Anatra, lardo, rapa e wasabi

Duck, lard, beetroot and wasabi

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, 5 calici

Wine Paring Prestige 5 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 gras, limone e liquirizia
Langoustine, foie gras, lemon and licorice

Animelle di vitello, carote al curry, Robiola e cicoria
Veal sweet bread, curry carrots, robiola cheese and cicory

Spaghettono, rapa rossa, Gorgonzola Riserva e Pimpinella
Spaghettono, beetroot, Gorgonzola Riserva and "Pimpinella"

Cappelletti al limone, brodo di prosciutto al tè nero e rucola
Lemon "Cappelletti" with ham and black tea consommé

Ricciola, salsa al burro acido, scalogno e peperoncino
Amberjack fish, sour butter sauce, shallot and chili

Piccione BBQ, salsa suprema e Dukkah
Pigeon, BBQ, "Suprema" Sauce and Dukkah

Raviolini di zucca, castagne, cioccolato e Armagnac
Pumpkin raviolini, chestnuts, chocolate and Armagnac

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

