

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 cavolo cappuccio e salsa al Franciacorta 28,00

Oysters, cabbage compote and Franciacorta sauce

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

Cuttlefish tagliatelle and "Puttanesca" sauce

Scampi mousse fegatini, limone salato e amaranto.....30,00

Langoustine, livers mousse, salty lemon and amarant

Terrina di vitella, animelle, nervetti, carciofi in agretto e salsa tonnata.....26,00

Veal terrine, sweet breads, "Nervetti", artichoke and tuna sauce

Si richiede un ordine minimo di 3 portate per persona.

We require a minimum order of 3 courses per person.

PRIMI | PASTA

Cappelletti con zucca, amaretti, provolone di Formia e liquirizia.....24,00

Cappelletti with pumpkin, amaretti, "Provolone di Formia" cheese and licorice

Mezzi rigatoni, rapa rossa, Gorgonzola Riserva e Pimpinella..... 24,00

Mezzi rigatoni, beetroot, Gorgonzola Riserva and "Pimpinella"

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

Mushrooms "Corallini", miso sauce and helichrysum

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

Chamomile risotto, smoked eel, honey and organ

Si richiede un ordine minimo di 3 portate per persona.

We require a minimum order of 3 courses per person.

SECONDI | MAIN COURSES

Ricciola, salsa al burro e lime, levistico e peperoncino 39,00

Amberjack fish, lime butter sauce, lovage 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 rafano.....39,00

Duck, lard, beetroot and horseradish

Lombo di pecora in crépinette, cremoso al cavolfiore, fondo alla diavola e maionese al
sesamo.....39,00

Sheep loin in crépinette, cauliflower cream, "Diavola" jus and sesame mayonnaise

Si richiede un ordine minimo di 3 portate per persona.

We require a minimum order of 3 courses per person.

DOLCI | DESSERTS

Mandarino e ricotta.....16,00

Tangerine and ricotta

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

Cappelletti con zucca, amaretti, provolone di Formia e liquirizia

Cappelletti with pumpkin, amaretti, "Provolone di Formia" cheese and licorice

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan

Piccione BBQ, salsa suprema e Dukkah

Pigeon, BBQ, "Suprema" Sauce and Dukkah

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 pairing 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 21:00
The tasting menu will be served for all guest at the table... to be ordered until 21:00

Tasting Menu

Creativity

Amuse-bouche

Ostriche, composta di cavolo cappuccio e salsa al Franciacorta
Oysters, cabbage compote and Franciacorta sauce

Scampi mousse fegatini, limone salato e amaranto
Langoustine, livers mousse, salty lemon and amarant

Terrina di vitella, animelle, nervetti, carciofi in agretto e salsa tonnata
Veal terrine, sweet breads, "Nervetti", artichoke and tuna sauce

Corallini ai funghi, salsa al miso e elicrisio
Mushrooms "Corallini", miso sauce and helichrysum

Mezzi rigatoni, rapa rossa, Gorgonzola Riserva e Pimpinella
Mezzi rigatoni, beetroot, Gorgonzola Riserva and "Pimpinella"

Ricciola, salsa al burro e lime, levistico e peperoncino
Amberjack fish, lime butter sauce, lovage and chili

Anatra, lardo, rapa e rafano
Duck, lard, beetroot and horseradish

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

Euro 150,00 p.p

Abbinamento di vini, 6 calici
Wine paring 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 21:00
The tasting menu will be served for all guest at the table... to be ordered until 21:00