

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..... 24,00

Our seasonal garden

Animella alla diavola, ketchup di prugne, aglio novello.....26,00

“Diavola” sweetbreads , plum ketchup, “Novello” garlic

Ostriche, composta di cavolo cappuccio e salsa al Franciacorta 30,00

Oysters, cabbage compote and Franciacorta sauce

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

Cuttlefish tagliatelle and “Puttanesca” sauce

Si richiede un ordine minimo di 3 portate per persona.

We require a minimum order of 3 courses per person.

PRIMI | PASTA

Spaghettono alle carote, geranio odoroso e caprino Anarchico.....26,00
Spaghettono, carrots sauce, scented geranium and goat cheese "Anarchico"

Tortelli di "Strachitunt", mandorla, aglio Orsino, limone nero.....28,00
"Strachitunt" tortelli , almond, "Orsino" garlic , black lemon

Corallini in zuppa di pesce cruda e cotta, peperone "Crusco"28,00
Corallini, in raw and cooked fish soup, "Crusco" pepper

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano..... .28,00
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

Manzo, vignarola e salsa tartara..... 40,00

Beef, vignarola and tartara sauce

Pezzogna in guazzetto ai frutti di mare (per 2 persone).....40,00 p.p

Sea bream in seafood "Guazzetto" (for 2 people)

Lombo di pecora, cremoso al cavolfiore, maionese al miso, fondo alla cacciatora.....39,00

Sheep loin in crépinette, cauliflower cream, miso mayonnaise and "cacciatore" sauce

Anatra, rapa rossa, lardo, rafano e senape.....45,00

Duck, beetroot, lard, mustard and horseradish

Si richiede un ordine minimo di 3 portate per persona.

We require a minimum order of 3 courses per person.

DOLCI | DESSERTS

Vignarola dolce, guanciaie carammellato e gelato alla crema.....18,00

Sweet “Vignarola”, caramelized bacon and custard ice cream

Cake di grano saraceno, chantilly alla vaniglia e salsa all’ uva.....18,00

Buckwheat cake, vanilla Chantilly and grape sauce

Yogurt di pecora, mandorle, fragole e basilico.....18,00

Sheep milk yogurt, almonds, strawberries and basil

Limone, sambuco, liquirizia e asparagi..... 18,00

Lemon, elder flower, licorice and asparagus

Acqua minerale 8,00

Mineral water

Pane fatto in casa 8,00

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

Momenti

Amuse-bouche

Il nostro orto di stagione

Our seasonal garden

Tagliatelle di seppia alla puttanesca

Cuttlefish tagliatelle and "puttanesca" sauce

Tortelli di "Strachitunt", mandorla, aglio Orsino, limone nero

"Strachitunt" tortelli ,almond, "Orsino" garlic , black lemon

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 grano saraceno, chantilly alla vaniglia e salsa all' uva

Buckwheat cake, vanilla Chantilly and grape sauce

Euro 130,00 p.p

Abbinamento di vini, 5 calici

Wine paring 5 glasses

Euro 70,00 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 gues at the table... to be ordered until 21:00

Tasting Menu

Cambiamenti

Amuse-bouche

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

Animella alla diavola, ketchup di prugne, aglio novello
“Diavola” sweetbreads , plums ketchup, “Novello” garlic

Spaghettono geranio odoroso, carote e caprino Anarchico
Spaghettono, scented geranium carrots and goat cheese “Anarchico”

Corallini in zuppa di pesce cruda e cotta, peperone “Crusco”
Corallini, in raw and cooked fish soup, “Crusco” pepper

Pezzogna in guazzetto ai frutti di mare (per 2 persone)
Sea bream in seafood “Guazzetto” (for 2 people)

Anatra, rapa rossa, lardo, senape e rafano
Duck, beetroot, lard, mustard and horseradish

Vignarola dolce, guanciaie carammellato e gelato alla crema
Sweet “Vignarola”, caramelized bacon and custard ice cream

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