

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

Spaghettoni alle carote, geranio odoroso e caprino Anarchico.....26,00

Spaghettoni, carrots sauce, scented geranium and goat cheese "Anarchico"

Tortelli di Pappa al pomodoro, mozzarella e pesche.....28,00

Pappa al pomodoro tortelli, Mozzarella cheese and peach

Corallini in zuppa di pesce cruda e cotta, peperone "Crusco"28,00

Corallini, fish essence, fish Carpaccio and "Crusco" pepper

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

Chamomile risotto, smoked eel, honey and origan

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 scalogno, indivia belga.....39,00

Amberjack,, butter and shallot sauce, Belgian endive

Merluzzo zucchini e vongole.....39,00

Cod, courgettes and clams

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

Sheep loin in crépinette, cauliflower cream, miso mayonnaise and “cacciatora” sauce

Pancia di maiale, frigitelli, quinoa e senape..... 39,00

Pork belly, frigitelli, quinoa and mustard

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 alle albicocche.....18,00

Buckwheat cake, vanilla Chantilly and apricots sauce

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

Sheep milk yogurt, almonds, strawberries and basil

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

Lemon, elder flower, licorice and celery lemon sorbet

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 Pappa al pomodoro, mozzarella e pesche

Pappa al pomodoro tortelli, Mozzarella cheese and peach

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata, miele e origano

Chamomile risotto, smoked eel, honey and organo

Piccione BBQ, salsa suprema e Dukkah

Pigeon, BBQ, “Suprema” Sauce and Dukkah

Cake di grano saraceno, chantilly alla vaniglia e salsa alle albicocche

Buckwheat cake, vanilla Chantilly and apricots 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, fish essence, fish Carpaccio and “Crusco” pepper

Ricciola, salsa al burro e scalogno, indivia belga
Amberjack, butter and shallot sauce, Belgian endive

Pancia di maiale, frigitelli, quinoa e senape
Pork belly, frigitelli, quinoa and mustard

Yogurt di pecora, mandorle, fragole e basilico
Sheep milk yogurt, almonds, strawberries and basil

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 Pairing 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*