

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

PARTIAMO CON... TO START WITH...

Pinsa croccante servita con lardo di Pata Negra e miele (1-7) <i>Crispy Pinsa served with Pata Negra lardo and honey (1-7)</i>	16€
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi con sfogliatina tiepida al cavolo nero (1-3-7) <i>24-month aged Parma ham with a warm black kale puff pastry (1-3-7)</i>	15€
Tomino alla piastra su crema di zucca e polvere di porcini essiccati (7-12) <i>Grilled Tomino cheese on pumpkin cream and dried porcini mushroom powder (7-12)</i>	14€
Vellutata di cavolfiore, uovo poché, Pecorino di Fossa e olio al tartufo (3-7) <i>Creamed cauliflower soup, poached egg, Pecorino di Fossa cheese and truffle oil (3-7)</i>	17€
Polenta grigliata con merluzzo nordico in insalata (4-7) <i>Grilled polenta with Nordic cod salad (4-7)</i>	18€
Hot Dog di polpo, pomodoro ramato al coltello, cipolla caramellata e salsa Caesar (1-3-4-7-10-12-14) <i>Octopus hot dog, hand-sliced copper tomato, caramelized onion and Caesar sauce (1-3-4-7-10-12-14)</i>	16€

**COPERTO 2.50€ P.P.
COVER CHARGE 2.50€**

***PRODOTTO ABBATTUTO DA NOI ALL'ORIGINE O CONGELATO. PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI, è POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA DALLO STAFF SU RICHIESTA.**

***PRODUCT BLAST CHILLED BY US AT THE ORIGIN OR FROZEN. FOR ANY INFORMATIONS ON SUBSTANCES AND ALLERGENS IT IS POSSIBLE TO CONSULT THE SPECIFIC DOCUMENTATION THAT WILL BE PROVIDED BY THE STAFF ON REQUEST.**

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

... PASTE & RISO ...

... PASTA & RICE ...

Pappardelle al ragù di cinghiale mantecate al burro alle erbe aromatiche (1-3-7-9) <i>Pappardelle with wild boar ragù creamed in herb butter (1-3-7-9)</i>	19€
Minestrone di verdure* con farro (1-9) <i>Vegetable minestrone* with spelt (1-9)</i>	12€
Riso Carnaroli mantecato allo zafferano e pistilli (7-9) <i>Carnaroli rice creamed with saffron and pistils (7-9)</i>	16€
Pasta e fagioli alla "nostra" maniera (1-9) <i>Pasta and beans, our Signature Style (1-9)</i>	13€
Riso Carnaroli alla crema di barbabietola rossa e Bleu di capra (7-9) <i>Carnaroli rice with cream of red beetroot and goat's cheese (7-9)</i>	15€
Ravioli ripieni di patata viola, gamberi d'Argentina e porcini spadellati (1-2-3-4-8-9) <i>Ravioli stuffed with purple potatoes, Argentine prawns and sautéed porcini mushrooms (1-2-3-4-8-9)</i>	23€
Calamarata al ragù di rana pescatrice, straciatella e granella di pistacchio (1-4-7-8) <i>Calamarata with monkfish ragù, straciatella cheese, and chopped pistachios (1-4-7-8)</i>	19€
Rigatoni alla Norma con ricotta salata (1-7) <i>Rigatoni pasta alla Norma with salted ricotta (1-7)</i>	16€



★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

....CARNE & PESCE....

....MEAT & FISH....

Cotoletta di vitello panata alla "milanese" con patate al forno (1-3) <i>Milanese-Style Breaded Veal Cutlet with roasted potatoes (1-3)</i>	30€
Costoletta d'agnello alla piastra con caponata di verdure <i>Grilled lamb chop with vegetable caponata</i>	28€
Ossobuco di vitello con cremoso di patate (7-9) <i>Veal ossobuco with creamy potatoes (7-9)</i>	25€
Tartare di fassona piemontese con crumble di nocciole, mayo alla senape in grani e spinacino (3-10) <i>Piedmontese Fassona beef tartare with hazelnut crumble, grain mustard mayo, and baby spinach (3-10)</i>	23€
Salmone al forno su crema di broccolo, olive nere (4-7) <i>Baked salmon on broccoli cream, black olives (4-7)</i>	23€
Zuppetta di lenticchie con bocconcini di orata (4-9) <i>Lentil soup with sea bream (4-9)</i>	25€

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

CONTORNI... SIDE DISHES...

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	6€
Misticanza, carote, pomodoro <i>Salad with carrots and tomatoes</i>	6€
Pomodoro ramato, olio, sale e origano <i>Heirloom tomato with olive oil, salt, and oregano</i>	5€
Zucchine saltate in padella <i>Sautéed zucchini</i>	6€

...DESSERTS

Tiramisù (1-3-7) <i>Tiramisù (1-3-7)</i>	8€
Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar (3-7) <i>Madagascar vanilla crème brûlée (3-7)</i>	7€
Tortino al cioccolato con crumble di meringa e gelato alla crema (1-3-6-7) <i>Chocolate cake with meringue crumble and cream ice cream (1-3-6-7)</i>	9€
Semifreddo alle pere, caramello salato (3-7) <i>Semifreddo pears, salted caramel (3-7)</i>	8€
Sbrisolona alle mandorle con mousse di ricotta di pecora (1-3-7-8) <i>Almond sbrisolona with sheep's milk ricotta mousse (1-3-7-8)</i>	8€
Frutta fresca, variabile in base alle disponibilità <i>Fresh fruit, based on availability</i>	5€