

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

PARTIAMO CON...

Bocconcini di bufala campana, battuto di capperi, pomodori confit e tapenade di olive (7)	15€
Melanzane, provola e coulis di pomodoro con olio al basilico (7)	13€
Culatta di Parma stagionata "Gualerzi" con melone estivo	16€
Carne salada carpacciata, valeriana, noci e ricotta di bufala a scaglie (7-8)	18€
Crema di cannellini toscani, polpo arrostito, olio al rosmarino e crostini di pane (1-14)	18€
Code di gambero al vapore, pomodoro ramato, cipolla rossa croccante, olive riviera (2)	18€
ESTATE: Insalata, pomodori, pollo CBT, grana padano a scaglie, dressing allo yogurt (7)	15€

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

... PASTE & RISO ...

Passato di *verdure dell'orto (9)	12€
Trofie fresche con pesto di basilico e *fagiolini verdi (1-7-8)	14€
Culurgiones, crema di zucchine profumata alla menta, bottarga di muggine in polvere (1-4-7)	19€
Orecchiette fresche con ragù bianco di coniglio, pinoli e verdure (1-8-9-12)	17€
Riso Carnaroli allo zafferano ed i suoi pistilli (7-9)	16€
*Ravioli ripieni di burrata, polpo e pomodorini (1-3-7-14)	19€
Riso Carnaroli al limone, *cappesante e polvere di capperi (7-14)	19€

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

....CARNE & PESCE....

*Hamburger (200 gr.) di bufalo in morbido pane con crema cheddar, cipolla caramellata, pomodoro ramato, servito con patate al forno (1-7)	23€
Cotoletta di vitello panata alla "milanese" con patate al forno (1-3)	29€
Costolette di *agnello alla "scottadito" con cime di rapa, aglio, olio e peperoncino	29€
"Regina" la nostra pizza gourmet con salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, origano e basilico (1-7)	15€
Cuore di *Baccalà cotto a vapore, crema di carote, katsuobushi (4)	25€
Bocconcini di branzino in guazzetto con tortino di cous cous (1-4)	25€
*Tonno scottato alla piastra, germogli di soia, polvere di pomodoro (4)	25€

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

CONTORNI...

Patate al forno	6€
Misticanza, carote, pomodoro	6€
Pomodoro ramato, olio, sale e origano	5€
Zucchine saltate in padella	6€

...DESSERT

Tiramisù (1-3-7)	8€
Tortino di carote, gocce di cioccolato al profumo di cannella (1-3-7)	8€
"Fresca" Crema cotta al caffè (7)	7€
Frollino di pesche e amaretti con crema di vaniglia (1-3-7-8)	8€
Gelato al fior di latte, caramello salato e mandorle (7-8)	7€
Frutta fresca, variabile in base alle disponibilità	6€

COPERTO 2.50€ P.P.

COVER CHARGE 2.50€

**IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO DA *, PUÒ ESSERE SURGELATO ALL'ORIGINE
O ABBATTUTO NELLE NOSTRE CUCINE SECONDO I TERMINI DI LEGGE**

COVER CHARGE 2.50€ P.P.

**THE PRODUCT MARKED WITH *, CAN BE FROZEN AT ORIGIN OR BLAST CHILLED
IN OUR KITCHEN ACCORDING TO THE TERMS OF THE LAW.**

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi