

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

PER COMINCIARE WELCOME

Vellutata di cannellini toscani, *gamberi al vapore e olio al basilico (2-4-7-9) <i>Cannellini beans cream, *steamed prawns and basil oil</i>	15€
Pinsa con Provolone Valpadano fuso in cottura, pancetta steccata e paté di olive taggiasche (1-4-7) <i>Pinsa with melted Valpadano Provolone, Staved Pancetta and Taggiasca olives pate</i>	15€
*Baccalà cotto a bassa temperatura, finocchi e salsa verde (4) <i>*Low-temperature cooked salted codfish, fennels and salsa verde</i>	16€
Crema di zucca con uovo all'occhio di bue e scaglie di Pecorino di Fossa (3-7-9) <i>Pumpkin cream with sunny-side up egg and Pecorino di Fossa flakes</i>	14€
Crudo di Parma con sfoglia tiepida al radicchio (1-7) <i>Parma Ham with warm radicchio tart</i>	14€
Carpaccio di *coniglio cotto con valeriana e ricotta di bufala a scaglie (7-8) <i>Rabbit meat carpaccio, cooked with valerian and buffalo ricotta flakes</i>	15€

MENU'

PASTA & RISO...**PASTA & RICE...**

Riso Carnaroli alla barbabietola, polvere di noci e cremoso di capra (7-9) <i>Risotto with beetroot, hazelnuts powder, and goat cheese</i>	14€
Minestrone di *verdure con farro (1-9-13) <i>Mixed *vegetable soup with spelt</i>	13€
"Giallo", il nostro risotto alla milanese con zafferano e pistilli (7-9) <i>"Giallo," our Milanese risotto with saffron and its pistils</i>	14€
Maccheroni al torchio con ragù d'anatra* e verza (1-3-7-9) <i>Torchio maccheroni with duck ragù* and savoy cabbage</i>	15€
Zuppa di cipolle, crostino di pane e Groviera gratinato (7) <i>Onion soup, grilled bread and gratinéed Groviera</i>	13€
*Ravioli ripieni di radicchio e Asiago DOP, burro alle erbe e jus d'arrosto (1-3-7-9) <i>*Ravioli filled with radicchio and Asiago DOP, herb butter and roast jus</i>	15€
Pennoni rigati alla crema di peperoni dolci, cozze e bottarga di muggine (1-4) <i>Penne with sweet pepper cream, mussels and mullet bottarga</i>	19€
Gnocchi di patate con calamaretti e broccoli (1-4-14) <i>Potato gnocchi with calamari and broccoli</i>	16€

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

....CARNE & PESCE

....MEAT & FISH

Cotoletta di vitello panata alla "milanese" con patate al forno (1-3) <i>Veal Milanese with baked potatoes</i>	28€
Lombo di *agnello con cardoncelli e fave (7-13) <i>Lamb *loin with king trumpet mushrooms and fava beans</i>	30€
Stinco di suino alla birra con patate alla paprika (9-12) <i>Beer-braised pork shank with paprika potatoes</i>	22€
Trancio di tonno alla piastra con zucchine alla menuccia (4) <i>Grilled tuna with lesser calamint flavoured zucchini</i>	25€
Guancia di rana pescatrice in guazzetto di pomodoro e spinaci (4-9) <i>Monkfish cheek served in tomato and spinach guazzetto</i>	26€
Ricciola alla piastra con cavolo cinese e dressing allo yogurt (4-7) <i>Grilled greater amberjack served with pak choi and yougurt dressing</i>	26€

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>	6€
Zucchine saltate in padella <i>Sautéed zucchini</i>	6€

DESSERTS

Tiramisù (1-3-7) <i>Tiramisù</i>	8€
Strudel di mele servito con crema alla vaniglia (1-3-7-8) <i>Apple strudel with vanilla cream</i>	8€
Frollino con ricotta di pecora dolce e crema al pistacchio (1-3-7-8) <i>Shortcake with sheep sweet ricotta and pistachio cream</i>	8€
Gelato alla nocciola con rhum e cioccolato fondente (7-8-12) <i>Hazelnut icecream with rhum and dark chocolate</i>	9€
Frutta fresca, variabile in base alle disponibilità <i>Fresh fruit, based on availability</i>	5€

**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.**