

MOOOM

MENU'

PER COMINCIARE WELCOME

Burger di ceci, indivia rossa, composta di fichi / Chickpea burger, red endive, fig compote (7-8) 14€
...e dressing allo yogurt e mandorle / yogurt and almond dressing

Tartare di *salmone accompagnata da uva di mare / *Salmon tartare accompanied by sea grapes (4-7) 16€
...arricchita da un delicato formaggio cremoso e pesto di rucola / enriched with a delicate creamy cheese and rocket pesto

Toast di *gamberi servito con misticanza / *Shrimp Toast served with mixed salad (1-2-4) 16€
...pomodorini e una salsa al curry e mango / cherry tomatoes and a mango curry sauce

Prosciutto crudo di Parma stagionato per 19 mesi / Parma ham aged for 19 months (7) 14€
...servito con mozzarella di bufala campana D.O.P. / served by Bufala mozzarella D.O.P.

Magatello di vitello al giusto rosa / Veal fillet with the right pink color (4-9) 16€
...con tonno, capperi e acciughe / with tuna, capers and anchovies

Battuta di manzo piemontese con senape in grani / Piedmontese beef tartare with grain mustard (3-7-10) 17€
...uovo marinato e crema al gorgonzola / marinated egg and Gorgonzola cheese

La "nostra" Pizza Gourmet: pomodorini gialli &rossi, mozzarella fior di latte / "Our" Gourmet Pizza: yellow and red cherry tomatoes, fior di latte mozzarella (1-7) 15€
...con delicato pesto di basilico s/aglio e un croccante crumble d'olive nere / with a delicate basil pesto without garlic and a crunchy black olive crumble

MO.OM

MENU'

PASTA & RISO...

PASTA & RICE...

Zuppa alla "paesana" con fagioli verdi azuki / "Paesana" soup with azuki green beans (9-13) 12€
...lenticchie rosse, fagioli all'occhio, grano saraceno e riso integrale / red lentils, black-eyed peas, buckwheat and brown rice

Crema di piselli con bacon croccante / Cream of peas with crispy bacon (1) 11€
...e crostini di pane guarniti con olio EVO / and bread croutons garnished with EVO oil

Riso Carnaroli cucinato con zafferano / Carnaroli rice cooked with saffron (7-9) 14€
...e i suoi preziosi pistilli / and its precoius pistils

Tagliolini all'uovo ragù di luganiga / Tagliolini with egg, luganiga ragù (1-3-7-9) 14€
...mantecati alla robiola e jus di manzo / creamed with robiola and beef reduction

Gnocchi di ricotta fatti in casa, crema di melanzane violette / Homemade ricotta gnocchi, purple aubergine cream (1-3-7) 15€
...pomodorini del "Piennolo" D.O.P., olive riviera e olio al basilico / "Piennolo" D.O.P. cherry tomatoes, Riviera olives and basil oil

Fusilloni trafilati al bronzo arricchiti con guanciaie di Norcia / Bronze-drawn Fusilloni, enriched with Norcia bacon (1-7) 16€
...carciofi e una spolverata di pecorino romano / artichokes and a sprinkling of pecorino romano cheese

Ravioli ripieni di asparagi e mascarpone / Ravioli stuffed with asparagus and mascarpone (1-3-4-7-14) 17€
*...*totani e uova di trota / * squid and trout eggs*

Riso Carnaroli in crema di zucchine con code di *scampi / Carnaroli rice in cream of zucchini with *scampi tails (2-4-9) 16€
...capperi fritti al profumo di limone / fried capers and lemon scent

MO.OM

MENU'

....CARNE & PESCE

....MEAT & FISH

Costata di manzo alla piastra (500gr circa) / Grilled beef rib (about 500 g) <i>...accompagnata da patate al forno / accompanied by baked potatoes</i>	35€
Bracioline *d'agnello con il suo fondo / *Lamb chops with its own sauce (9) <i>...servite con biette, salsa di cren e rafano / served with chard, horseradish and horseradish sauce</i>	27€
Cotoletta di vitello panata alla "milanese" / Breaded veal cutlet "Milanese" style (1-7) <i>...con patate al forno dorate / with golden baked potatoes</i>	28€
*Gustoso hamburger di manzo da 200gr con tomino alla piastra / *Tasty 200g beef burger with grilled tomino cheese (1-7) <i>...pomodoro e cipolla caramellata, il tutto racchiuso in morbido pane / tomato and caramelized onion, all wrapped in soft bread</i>	20€
Ricciola lavorata con la tecnica "ikejime" / Amberjack prepared with the "ikejime" technique (4) <i>...con contorno di carciofi, olive e una spolverata di zenzero / with a side of artichokes, olives and a sprinkling of ginger</i>	23€
Salmone al forno avvolto in una croccante crosta di zucchine / Baked salmon wrapped in a crispy zucchini crust (4) <i>...guarnito da una salsa di peperoni / garnished with a pepper sauce</i>	23€
Bocconcini di ombrina "boccadoro" immersi in guazzetto di pomodoro / "Boccadoro" sea bass morsels immersed in a tomato sauce (4-9) <i>...con scarola ripassata e crostini di pane / with sautéed escarole and a bread croutons</i>	22€

MO.OM

MENU'

CONTORNI - SIDE DISHES

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

DESSERTS

Tiramisù (1-3-7) <i>Tiramisù</i>	8€
Frollino farcito con crema al limone / Biscuit filled with lemon cream (1-3-7) <i>...e coulis di lamponi / and raspberry coulis</i>	8€
Crema cotta al caffè / Coffee cooked cream (3-7)	8€
Tortino al cocco, tiepido ed avvolgente / Coconut cupcake, warm and enchanting (1) <i>...accompagnato da crema al cioccolato e mandorle / accompanied by chocolate and almond cream</i>	8€
*Rinfrescante semifreddo al mandarino tardivo di Ciaculli / *Refreshing semifreddo with late Ciaculli mandarin (3-7-8)	7€
Frutta fresca, variabile in base alle disponibilità / Fresh fruit, variable based on availability	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.**