



[www.moomhotel.com](http://www.moomhotel.com)

MO.OM





## IL NOSTRO CHEF

Uno Chef di Prima Classe: **Giorgio Perin**

**Giorgio Perin**, premio al merito Stelle della Ristorazione, maestro di cucina dell'Associazione Nazionale Cuochi Italiani e promotore della cultura enogastronomica dell'Italia nel mondo, è la punta di diamante del MO.OM Restaurant.

Nato a Verbania (VB) nel 1957, lo Chef Giorgio Perin ha lavorato per i più prestigiosi ristoranti Italiani ottenendo premi in tutti i principali happening di categoria per poi partecipare alla trasmissione televisiva "Vivere Meglio" di Rete Quattro.

Una creatività innata, unita ad una conoscenza minuziosa delle migliori tecniche della cucina Italiana ed Internazionale, rendono Giorgio Perin uno Chef unico nel suo genere ed in grado di trasformare ogni piatto in un'esperienza deliziosa ed indimenticabile.

## OUR CHEF

A First Class Chef: **Giorgio Perin**

**Giorgio Perin**, merit award Stars Catering, master of the National Association of Chefs cooking Italian food and wine culture and promoter of Italy in the world, is the MO.OM Restaurant spearhead.

Born in Verbania (VB) in 1957, Chef George Perin has worked for the most prestigious Italian restaurants received awards in all major happenings of the category and then take part in the TV show "Living Better" Network Four.

An innate creativity, combined with a thorough knowledge of the best of Italian and international cuisine techniques, make it a unique Chef George Perin of its kind and can transform any dish delicious and unforgettable experience.

# MO.OM

## MENU

### ANTIPASTI

Insalata di verdure julienne alla soia e stracciatella ai semi di girasole	€10.00
Tentacoli di polpo su insalata di cavolo rosso e pera all'olio evo e aceto di mele	€12.00
Gamberoni al cocco e lime con riduzione di latte di cocco	€12.00
Crema di avocado con guanciale croccante e seppie al vapore	€ 9.00
Vitello tonnato in origine a bassa temperatura	€10.00

### PRIMI PIATTI

Carnaroli mantecato alla barbabietola con purè di crema di formaggio al profumo di tartufo	€11.00
Paccheri ripieni al branzino e basilico con vellutata di fumetto e pesto di noci	€12.00
Tagliolini al nero di seppia con code di scampi pomodori datterini e pinoli	€10.00
Trofiette con ragù bianco di vitello e fiori di zucca	€10.00
Pappardelle ai gamberoni con olio evo maggiorana e profumo di aglio	€10.00

### SECONDI

Filetto di rombo all'arancia	€18.00
Tournedos di manzo al pepe verde	€18.00
Arrostino di maiale profumato al rosmarino	€16.00
Filetto di orata in crosta di pane aromatico con pomodorini al timo	€14.00
Scaloppa di vitello alla sorrentina	€15.00

#### SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCE REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and products thereof, except:
  - a) wheat based glucose syrups including dextrose (1);
  - b) wheat based maltodextrins (1);
  - c) glucose syrups based on barley;
  - d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products based on shellfish.
3. Eggs and egg-based products.
4. Fish and products based on fish, except:
  - a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
  - b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. peanuts and peanut-based products.
6. Soybeans and soy products, except:
  - a) fully refined soybean oil and fat (1);
  - b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol, natural succinate natural Dalfa soy;
  - c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
  - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean.
7. Milk and milk-based products (including lactose), except:
  - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
  - b) lattio.
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including alcohol ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products containing celery.
10. Mustard and products containing mustard.
11. Sesame seeds and products based on sesame seeds.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of the total SO<sub>2</sub> to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers instructions.
13. Lupin and products based on lupins.
14. Molluscs and products based on molluschi. IT 22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43

(1) And the products thereof, in so far as the process that they have undergone it is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic product from which they are derived.

# MO.OM

## MENU

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 );
  - maltodestrine a base di grano ( 1 );
  - sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - olio e grasso di soia raffinato ( 1 );
  - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - lattiolo.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( *Amygdalus communis* L.), nocciole ( *Corylus avellana* ), noci ( *Juglans regia* ), noci di acagiù ( *Anacardium occidentale* ), noci di pecan [ *Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( *Bertholletia excelsa* ), pistacchi ( *Pistacia vera* ), noci macadamia o noci del Queensland ( *Macadamia ternifolia* ), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi. IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

( 1 ) € i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

### VEGETARIANI

Tortino di frolla salata alle verdure	€ 9.00
Sformatino di zucchine con crema caprina e semi di sesamo	€ 9.00
Wraf di mini burghes ai ceci con mistica a salsa allo yogurt	€ 8.00
Mezze maniche con pesto alla siciliana	€ 10.00
Involtini di melanzane in graten	€ 10.00
Crema di piselli dolci con peperoni ai frutti selvatici del pepe di sishuan	€ 9.00
Fettuccine di verdure su vellutata di datterini e more	€ 11.00

### ITALIANISSIMI

Crudo di Parma con melone	€ 8.00
Penne alla amatriciana	€ 9.00
Spaghetti con bottarga al profumo di aglio e olio evo	€ 12.00
Nodino di vitello alla salvia	€ 16.00
Tagliata di manzo con scaglie di parmigiano	€ 15.00

### DESSERT

Mousse allo yogurt con frutti di bosco	€ 7.00
Biscotto al rum con sorbetto alla pera e menta	€ 6.00
Morbido alle pesche e amaretto	€ 6.00
Tortino fondente ai fagioli azuki con crema al mango e crema chantilly	€ 8.00
Piatto di frutta stagionale	€ 6.00

# MO.OM

## MENU

### APPETIZERS

Salad of julienne vegetables with soy sauce and stracciatella of sunflower seed	€10.00
Octopus tentacles on salad of red cabbage with pear , extra virgin olive oil apple cider vinegar	€12.00
Prawns with coconut and lime with coconut milk reduction	€12.00
Cream of avocado with crispy bacon and steamed cuttlefish	€ 9.00
Cold veal whit tuna sauce cooked at low temperature	€10.00

### FIRST COURSES

Rice Carnaroli creamed beetroot with pule of cream cheese	€11.00
Paccheri " big macaroni " stuffed with sea bass and basil, "tasty fish sauce " and nuts	€12.00
Tagliolini " thin tagliatelle" with cuttlefish ink, datterini tomato, scampi tails and pine nuts	€10.00
Small trofie "short pasta rolled" with white ragout of veal and zucchini flowers	€10.00
Pappardelle " large tagliatelle" with prawns with extra virgin olive oil marjoram and garlic aroma	€10.00

### MAIN COURSES

Fillet of turbot with orange sauce	€18.00
Tournedos " filet of beef medallion " with green pepper	€18.00
Roast pork with rosemary fragrant	€16.00
Fillet of seabream in aromatic herbs bread crust, with tomatoes and thyme	€14.00
Escalope of veal of Sorrento style, "tomato, basil, mozzarella cheese extra virgin olive oil"	€15.00

# MO.OM

## INGREDIENTS

### VEGETARIANS

- Flour, butter, eggs, salt, pepper, sugar, carrots, celery, tomato, thyme.
- Pan loin, Parmesan cheese, goat cheese, fresh cream, zucchini, tomato, salt, pepper, scallions, sesame seeds.
- Soft wheat flour, baking powder, chickpeas, greek yogurt, onions, zucchini, garlic, tomato, bread, parsley, salt, pepper, paprika, apple cider vinegar, mixed salad.
- Dried pasta, pine nuts, parmesan cheese, cottage cheese, salt, pepper, olive oil, garlic, tomatoes.
- Pan loin, celery, parmesan cheese, eggplant, garlic, cherry tomatoes, oregano, olive oil, salt, pepper, basil.
- Vegetable broth, cream, peas, potatoes, olive oil, shallots, peppers, salt, pepper sishuan flowers.
- Carrots, zucchini, celery, corn flour, blackberries, salt, pepper, olive oil, tomato datterini.

### ITALIANISSIMI

- Parma ham, melon
- Dried pasta, seasoned bacon, salt, pepper, onion, white wine, salt, pepper, hot pepper, tomato.
- Dried pasta, tuna roe, olive oil, garlic.
- Soft wheat flour, veal, aromatic salt, white wine, sage.
- Parmesan cheese, beef, aromatic salt, extra virgin olive oil, mixed salad.

### DESSERT

- Yogurt, fresh cream, sugar, berries, fish glue.
- Whole wheat flour, 00 flour, eggs, butter, sugar, lemon, rum, pear sorbet, calvados, mint.
- Eggs, mascarpone, milk, amaretto, cream, biscuits, peaches, sugar, peach tree.
- Eggs, fresh cream, 00 flour, butter, azuki beans, kolubu seaweed, brown sugar, cocoa powder, dark chocolate, powdered sugar, mango, ginger.
- Seasonal fruits.

# MO.OM

## INGREDIENTS

### APPETIZERS

- Carrots, celery, zucchini, soy sauce, oil, salt, pepper, stracciatella, sunflower seeds.
- Octopus, red cabbage, onions, celery, salt, pepper, apple vinegar, pear, olive oil,
- Prawns, coconut milk, eggs, bread crumbs, flour, rapè coconut, lime, corn starch, olive oil, salt, pepper.
- Avocado, bacon, oil, cuttlefish, salt, pepper.
- Veal, onions, carrots, celery, white wine, aromatic salt, vegetable broth, seasoned pork bacon, eggs, vegetable oil, pepper, white vinegar.

### FIRST COURSES

- Carnaroli rice, vegetable stock, butter, Parmesan cheese, beetroot, goat cheese, truffle oil
- Dried pasta, celery, shallots, sea bass, aromatic salt, basil, corn flour, nuts, parmesan, cream.
- Wheat flour, starch flour, eggs, salt, pepper, cuttlefish, shrimp tails, cherry tomatoes, pine nuts, olive oil, garlic, vegetable broth.
- Soft wheat flour, celery, vegetable broth, water, salt, pepper, onion, carrots, white wine, zucchini flowers, aromatic salt, pepper, cornstarch.
- Flour 00, dehydrated eggs, shrimps, vegetable broth, marjoram, salt, pepper, olive oil, garlic.

### MAIN COURSES

- Turbot olive oil, oranges, aromatic salt, soft wheat flour, white wine.
- Beef tenderloin, cream, flour, brandy, salt, green pepper, oil.
- Pork, aromatic salt, olive oil, rosemary, garlic.
- Seabream, soft wheat flour, bread, garlic, basil, oregano, aromatic salt, extra virgin olive oil.
- Veal, oil, butter, flour, mozzarella cheese, white wine, tomato, basil.

# MO.OM

## MENU

### VEGETARIANS

Pie pastry salted vegetables	€ 9.00
Zucchini flan with goat cheese cream and sesame seeds	€ 9.00
Wraf mini burgers with chickpea salad and yogurt sauce	€ 8.00
Short sleeves with Sicilian pesto	€10.00
Eggplant rolls in gratin	€10.00
Cream of sweet peas with peppers to wild fruits of pepper sishuan	€ 9.00
Fettuccine with vegetables on creamed datterini and blackberries	€11.00

### ITALIANISSIMI

Parma ham with melon	€ 8.00
Penne all'amatriciana, pasta quills " tomato sauce, bacon and hot pepper	€ 9.00
Spaghetti with bottarga " tuna roe", fragrant of garlic and extra virgin olive oil	€12.00
Veal loin whit sage	€16.00
Beef steak " tagliata" with parmesan shavings	€15.00

### DESSERT

Yoghurt mousse with berries	€ 7.00
Biscuit rum with pear and mint sorbet	€ 6.00
Amaretto peach parfait	€ 6.00
Fudge pie with azuki beans with cream of mango and cream Chantilly	€ 8.00
Fresh fruit of the season	€ 6.00

# MO.OM

## INGREDIENTI

### ANTIPASTI

- Carote, sedano, zucchine, salsa di soia, olio, sale, pepe, stracciatella, semi di girasole.
- Polpo, cavolo rosso, cipolle, sedano, sale, pepe, aceto di mele, pera, olio evo,
- Gamberoni, latte di cocco, uova, pan grattato, farina, cocco rapè, lime, amido di mais, olio extra, sale, pepe.
- Avocado, guanciale stagionato, olio, seppie, sale, pepe.
- Carne di vitello, cipolle, carote, sedano, vino bianco, sale aromatico, brodo vegetale, guanciale di maiale stagionato, uova, olio di semi, pepe, aceto bianco.

### PRIMI PIATTI

- Carnaroli, brodo vegetale, burro, parmigiano, barbabietola, caprino, olio al tartufo
- Pasta secca, sedano, scalogno, branzino, sale aromatico, basilico, maizena, noci, parmigiano, crema di latte.
- Farina 0, farina di fecola, uova, sale, pepe, nero di seppia, code di scampi, pomodorini, pinoli, olio, aglio, brodo vegetale.
- Farina 00, sedano, brodo vegetale, acqua, sale, pepe, cipolla, carote, vino bianco, fiori di zucca, sale aromatico, pepe, maizena.
- Farina 00, uova disidratate, gamberetti, brodo vegetale, maggiorana, sale, pepe, olio evo, aglio.

### SECONDI

- Rombo, olio evo, arance, sale aromatico, farina 00, vino bianco.
- Filetto di manzo, panna, farina, brandy, sale, pepe verde, olio.
- Carne di maiale, sale aromatico, olio evo, rosmarino, aglio.
- Orata, farina 00, pane, aglio, basilico, origano, sale aromatico, olio evo.
- Carne di vitello, olio, burro, farina, mozzarella, vino bianco, pomodoro, basilico.

# MO.OM

## INGREDIENTI

### VEGETARIANI

- Farina, burro, uova, sale, pepe, zucchero, carote, sedano, pomodoro, timo.
- Pan carrè, parmigiano, caprino, panna fresca, zucchine, pomodoro, sale, pepe, scalogno, semi di sesamo.
- Farina 00, lievito, ceci, yogurt greco, cipolle, zucchini, aglio, pomodoro, pane, prezzemolo, sale, pepe, paprika, aceto di mele, misticanza.
- Pasta secca, pinoli, parmigiano, ricotta, sale, pepe, olio, aglio, pomodoro.
- Pan carrè, sedano, parmigiano, melanzane, aglio, pomodoro ciliegino, origano, olio evo, sale, pepe, basilico.
- Brodo vegetale, crema di latte, piselli, patate, olio evo, scalogno, peperoni, sale, fiori di pepe sishuan.
- Carote, zucchine, sedano, maizena, more, sale, pepe, olio evo, datterini.

### ITALIANISSIMI

- Prosciutto crudo, melone
- Pasta secca, guanciale stagionato, sale, pepe, cipolla, vino bianco, sale, pepe, peperoncino, pomodoro.
- Pasta secca, bottarga di tonno, olio evo, aglio.
- Farina 00, carne di vitello, sale aromatico, vino bianco, salvia.
- Parmigiano, carne di manzo, sale aromatico, olio evo, misticanza.

### DESSERT

- Yogurt, panna fresca, zucchero, frutti di bosco, colla di pesce.
- Farina integrale, farina 00, uova, burro, zucchero, limone, rum, sorbetto pera, calvados, menta.
- Uova, mascarpone, latte, amaretto, panna, savoardi, pesche, zucchero, peach tree.
- Uova, panna fresca, farina 00, burro, fagioli azuki, alga kolubu, zucchero di canna, cacao amaro, cioccolato fondente, zucchero a velo, mango, zenzero.
- Frutta di stagione.

\*Sale aromatico: sale, prezzemolo, basilico, maggiorana, timo, rosmarino, salvia.  
\*Brodo vegetale: carote, cipolle, sedano, zucchine.





**Giorgio Perin** è una persona competente e centrata, svolge da vent'anni la professione che ha scelto ed è stimatissimo anche all'interno di **Apci**, Associazione professionale cuochi italiani, dove ricopre il ruolo di consigliere nazionale e di responsabile del progetto Apci Chef Italia, che valorizza all'interno dell'associazione le capacità dei singoli e la qualità del lavoro di tutti.

Da due anni Giorgio è executive chef al **MO.OM** di Olgiate Olona (Va), il design Hotel dal concept unico ed eco-friendly, i suoi modi sono educati e pacati ma, conoscendolo meglio, si scopre che sotto questa calma apparente, si nasconde un vulcano in attività, instancabile, propositivo e sempre pronto a voltarsi indietro per allungare una mano a tutti quelli ai quali serve una motivazione in più per andare avanti.

Un vero capocordata, infatti il suo hobby da una vita sono le camminate in montagna, quelle toste, sui sentieri impervi e ripidi, quelle per chi ama il "gioco duro". Nato a Verbania, dopo il diploma all'alberghiero di Stresa inizia una incessante gavetta in diverse strutture in Italia, con qualche passaggio oltralpe e, in parallelo, mette in atto un suo personalissimo modo di conoscere la professione e i trend che vi ruotano intorno, si iscrive e partecipa ad innumerevoli competizioni culinarie in giro per il mondo.

Competitivo quanto basta e bravo oltre il necessario, mette insieme un medagliere di tutto rispetto con ori, argenti e riconoscimenti nelle più svariate tecniche di cucina. Mentre lavora o vi parla, i suoi occhi guardano lontano e il suo spirito è pronto a gettare il cuore oltre l'ostacolo... perché il cammino, in montagna e in cucina non si deve fermare mai.