

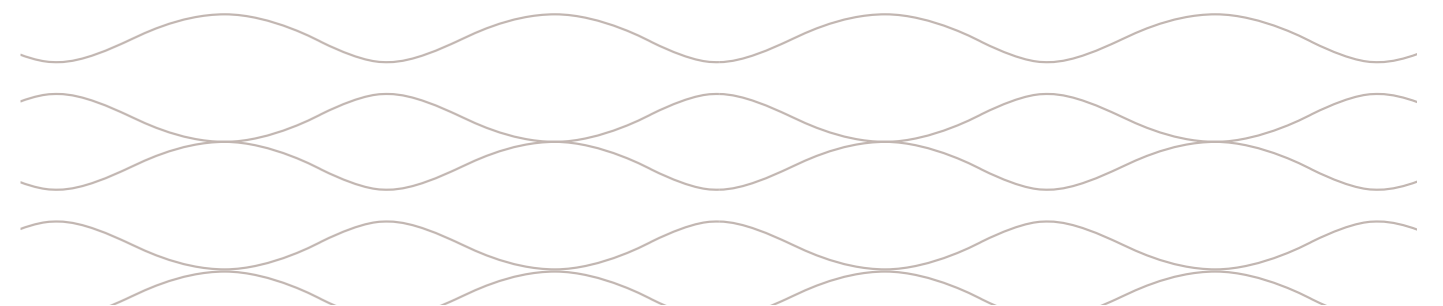
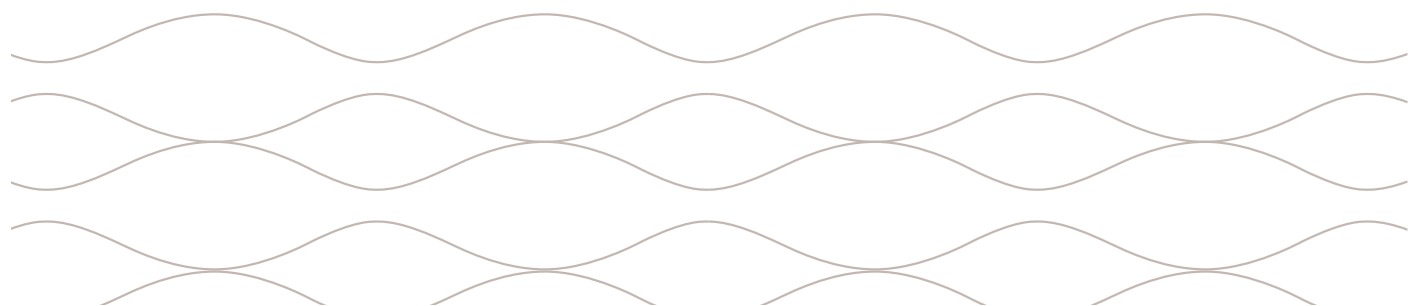
MO.OM



Bellezza . Benessere . Business



MO.OM



“ Lo chef Alessandro Cassago e lo staff del Ristorante,
saranno lieti di soddisfare le Vostre richieste
Di seguito alcune delle proposte create nella nostra Cucina

buon appetito ”



“ The chef Alessandro Cassago and the restaurant staff
will be happy to satisfy your requests
Here are some of the proposals created in our kitchen

enjoy your meal ”

EXTRA Coperto / Cover charge *2 euro*



 piatto vegetariano / vegetarian dish  piatto vegano / vegan dish
 piatto locale / local dish  senza glutine / gluten free

INDICAZIONI ALLERGENI

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati / 3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati / 5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati / 7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (*Wangenh*) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati / 10. Senape e prodotti derivati / 11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino / 14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

ALLERGEN DIRECTORY

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legends.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
2. Shellfish and derivate / 3. Eggs and derivate / 4. Fish and derivate / 5. Peanuts and derivate
6. Soy and derivate / 7. Milk and derivate (including lactose)
8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (*Wangenh*) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
9. Celery and derivate / 10. Mustard and derivate / 11. Sesame seeds and derivate
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO₂
13. Lupine and lupine-based products / 14. Molluscs and mollusc-based products

SO SWEET...



Semplicemente tiramisù (1-3-7)

Tiramisù

7 euro



Crème brulée profumata all'arancia (3-7)

Orange flavoured Crème brulée

7 euro

Tortino alle mele e cannella

con crema alla vaniglia (1-3-7)

Apple and cinnamon tart with vanilla cream

7 euro

Ananas al naturale

Pineapple

7 euro

Mousse al cioccolato, mandorle e amarene (1-7-8)

Almond and cherry chocolate mousse

7 euro

WELCOME...

Sfogliatina di verza e speck

con bufala Campana (1-3-5-7-12)

Savoury pastry with cabbage,
speck and buffalo mozzarella cheese

14 euro



Crudo di Parma con porcini al salto e Grana a scaglie (5-7-12)

Parma ham with porcini mushrooms
and Grana cheese flakes

13 euro



Tartare di manzo con crema al parmigiano (7-10)

Beef tartar with parmesan cheese cream

16 euro



Vellutata di zucca con polpo arrostito (4-5-9-11-12-14)

Pumpkins cream with roasted octopus

14 euro

Salmone affumicato, cavolo cappuccio e yogurt bianco (4-7)

Smoked salmon, cabbage and yogurt

15 euro

PASTA&CO...

- 🍴 **Zuppa di verdure, riso rosso e pistilli di zafferano** (1-5-9-13)
Vegetables soup, red rice and saffron
13 euro

- 🍴 **Spaghetti aglio, olio e peperoncino su vellutata di barbabietola** (1)
Spaghetti with garlic, oil, hot chili pepper served on beetroot sauce
12 euro

- 🍴 **Riso Carnaroli "Chicco del Mulino" cacio e pere** (7-9-12)
Carnaroli rice "Chicco del Mulino" with cacio cheese and pears
13 euro

- Paccheri con polpo profumati al limone** (1-4-9)
Paccheri pasta with octopus lime flavoured
14 euro

- Maccheroncino al torchio all'Amatriciana** (1-3)
Maccheroncino pasta Amatriciana style with bacon
13 euro

TOP CHEF RECIPE

- Gnocchi di ricotta, gamberi, pomodorini confit e granella di pistacchio** (1-2-3-4-7-8)
Ricotta dumpling served with shrimps, confit cherry tomatoes and pistachio grains
14 euro



NOT ONLY MEAT&FISH...

- 🍴 **Salmone al forno con purea di patate e porri** (4-9)
Baked salmon served on potatoes and leeks purée
18 euro

- 🍴 **Orata in umido con cipolla, piselli, pomodoro e olive** (4-9)
Stewed sea bream with onion, peas, tomato and olives
20 euro

- 🍴 **Galletto al forno con patate**
Baked cockerel with potatoes
18 euro

- 🍴 **Agnello con melanzane violette e pinoli** (7-8-9-12)
Lamb with violet aubergines and pine nuts
21 euro

Insalata mista, verdure al vapore, zucchine e melanzane grigliate
Salad, steamed vegetables, grilled courgettes and eggplant
7 euro

MILANO STYLE...

- Riso Carnaroli "Chicco del Mulino" con zafferano ed i suoi pistilli** (7-9-12)
Carnaroli rice "Chicco del Mulino" with saffron
12 euro

- Cotoletta di vitello panata alla milanese** (1-3)
Breaded veal cutlet Milano style
22 euro

- Ossobuco di vitello con polenta grigliata** (1-9)
Veal shank "ossobuco" served with grilled polenta
20 euro