

# MO.OM

## MENU'

### WELCOME

- Lonzino di suino, cremoso di capra e miele, nocciole tostate 13€  
*Pork loin, creamy goat cheese with honey, toasted hazelnuts*  
*Allergeni - Allergens 7-8*
- Crema di patate, uovo pochè, emmental e crostini di pane 12€  
*Potato cream, poached egg, emmental and croutons bread*  
*Allergeni - Allergens 1-3-7*
- Prosciutto crudo di Parma e tortino al parmigiano profumato al balsamico di Modena 14€  
*Parma ham and flan made with parmesan cheese flavored with "Modena" balsamic vinegar*  
*Allergeni - Allergens 3-7*
- Vellutata di cannellini, \*polpo e spinaci 15€  
*Cannellini cream soup, \*octopus and spinach*  
*Allergeni - Allergens 4-9-14*
- Zuppetta di \*gamberi, \*totani e taccole, leggermente piccante 16€  
*Soup of \*prawns, \*squid and snow peas, slightly spicy*  
*Allergeni - Allergens 2-4*
- Tortillas con salmone affumicato, verdure e dressing allo yogurt 15€  
*Tortillas with smoked salmon, vegetables and yogurt dressing*  
*Allergeni - Allergens 1-4-7-9*

COPERTO 2.50€

COVER CHARGE 2.50€

\* PRODOTTO ABBATTUTO DA NOI O SURGELATO ALL'ORIGINE

\* PRODUCT BLAST CHILLED BY US OR FROZEN AT THE ORIGIN

# MOOM

## MENU'

### PASTA & RISO...

### PASTA & RICE ...

Riso Carnaroli allo zafferano ed i suoi pistilli <i>Carnaroli rice with saffron and its pistils</i> <i>Allergeni - Allergens 7-9</i>	13€
Ravioli ripieni al castelmagno, salsa di noci e pere caramellate <i>Ravioli stuffed with Castelmagno cheese, walnut sauce and caramelized pears</i> <i>Allergeni - Allergens 1-3-7-8</i>	15€
Maccheroni al torchio ragù d'anatra, fave e pecorino stagionato Toscano <i>"Maccheroni" pasta cooked in the press, duck ragout, broad beans and mature Tuscan pecorino cheese</i> <i>Allergeni - Allergens 1-3-7-13</i>	14€
Passato di verdure <i>Vegetable soup</i> <i>Allergeni - Allergens 9-13</i>	12€
Pizzoccheri della Valtellina con verza, bitto e casera <i>Pizzoccheri from "Valtellina" with cabbage, bitto and casera cheese</i> <i>Allergeni - Allergens 1-7</i>	13€
Gnocchi verdi con "ragù" di cozze, vongole e pomodorini gialli <i>Green gnocchi with "ragù" of mussels and clams and yellow cherry tomatoes</i> <i>Allergeni - Allergens 1-4-14</i>	13€
Riso Carnaroli all'ortica, *seppia a bassa cottura e anduja <i>Carnaroli rice with nettle, *cuttlefish low-cooked and anduja</i> <i>Allergeni - Allergens 4-14</i>	14€

COPERTO 2.50€

COVER CHARGE 2.50€

\* PRODOTTO ABBATTUTO DA NOI O SURGELATO ALL'ORIGINE

\* PRODUCT BLAST CHILLED BY US OR FROZEN AT THE ORIGIN

# MOOOM

## MENU'

### ...CARNE & PESCE...

### ...MEAT & FISH

Guancia di manzo brasata con purea di *zucca <i>Braised beef cheek with *pumpkin puree</i> <i>Allergeni - Allergens 9</i>	22€
Cotoletta di vitello panata alla "milanese" con patate al forno <i>Milanese-style breaded veal cutlet with baked potatoes</i> <i>Allergeni - Allergens 1-3</i>	26€
Costolette di *agnello alla piastra con flan di spinaci <i>Grilled lamb chops with spinach flan</i> <i>Allergeni - Allergens 1-3-7</i>	26€
Ossobuco di vitello con crema di patate <i>Veal ossobuco with potato cream</i> <i>Allergeni - Allergens 9</i>	22€
Cuore di baccalà, patata, olio al basilico e peperone crusco <i>Heart of cod, potato, basil oil and crusco pepper</i> <i>Allergeni - Allergens 4</i>	21€
Zucca, cardoncelli e cappesante <i>Pumpkin, cardoncelli and scallops</i> <i>Allergeni - Allergens 4-14</i>	18€
Orata, patate, peperoni piquillo, olive e capperi <i>Sea bream, potatoes, piquillo peppers, olives and capers</i> <i>Allergeni - Allergens 4</i>	18€

COPERTO 2.50€

COVER CHARGE 2.50€

\* PRODOTTO ABBATTUTO DA NOI O SURGELATO ALL'ORIGINE

\* PRODUCT BLAST CHILLED BY US OR FROZEN AT THE ORIGIN

# MOOM

## MENU'

### CONTORNI - SIDE DISHES

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

### DESSERTS

Tiramisù <i>Tiramisù</i> <i>Allergeni - Allergens 1-3-7</i>	8€
*Semifreddo al torroncino e Braulio Riserva <i>*Semifreddo with nougat and Braulio Riserva</i> <i>Allergeni - Allergens 3-7-8-12</i>	8€
Strudel tiepido, salsa vaniglia Bourbon <i>Warm strudel, Bourbon vanilla sauce</i> <i>Allergeni - Allergens 1-8</i>	8€
*Sorbetto al mandarino tardivo di "Ciaculli" <i>*Late mandarin sorbet from "Ciaculli"</i>	7€
Frutta al naturale secondo disponibilità <i>Natural fruit according to availability</i>	5€

\* PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA DALLO STAFF SU RICHIESTA  
FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS, IT IS POSSIBLE TO CONSULT THE SPECIFIC DOCUMENTATION THAT WILL BE PROVIDED BY THE STAFF ON REQUEST

COPERTO 2.50€

COVER CHARGE 2.50€

\* PRODOTTO ABBATTUTO DA NOI O SURGELATO ALL'ORIGINE

\* PRODUCT BLAST CHILLED BY US OR FROZEN AT THE ORIGIN