

MO.OM

MENU'

WELCOME

Tartare di ricciola*, Yogurt greco e cetriolo <i>Amberjack tartare*, Greek yogurt and cucumber</i> <i>Allergeni - Allergens 4-7</i>	16€
Acciughe del cantabrico, burro al pomodoro, pane abbrustolito <i>Cantabrian anchovies, tomato butter, toasted bread</i> <i>Allergeni - Allergens 1-4-7</i>	17€
Crema d'asparagi, uovo pochè, crostini di pane <i>Asparagus cream, poached egg, bread croutons</i> <i>Allergeni - Allergens 1-3</i>	13€
Gazpacho di pomodoro, polvere di olive nere, olio al basilico, scarola riccia, fresella <i>Tomato Gazpacho, blackolives powder, basil oil, curly endive, fresella</i> <i>Allergeni - Allergens 1</i>	13€
Bufala campana, battuto di capperi, ghiaccia di pomodoro ramato e origano <i>Bufala mozzarella, caper cream, branched tomato pureé and oregano</i> <i>Allergeni - Allergens 7</i>	13€
Crudo di Parma con melone <i>Parma Ham with melon</i>	14€
Magatello di vitello al giusto rosa, tonno, capperi acciughe <i>Veal magatello flavored with rose, tuna, capers, anchovies</i> <i>Allergeni - Allergens 4</i>	16€
Piccola tartare di manzo piemontese, senape in grani, cipolla frita croccante, misticanza <i>Small Piedmontese beef tartare, mustard grains, crunchy fried onion, mixed salad</i> <i>Allergeni - Allergens 10</i>	16€

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 ...

Pasta mischiata, vongole, crema di bufala, olio al prezzemolo <i>Mixed pasta, clams, Bufala (mozzarella) cream, parsley oil</i> <i>Allergeni - Allergens 1-4-7-14</i>	16€
Riso Carnaroli , crema di zucchine e i suoi fiori e battuta di gambero* rosso sicilia <i>Carnaroli rice, zucchini cream, zucchini flower and Sicilian red shrimp*</i> <i>Allergeni - Allergens 2-4-7</i>	18€
Gnocchi di ricotta fatti in casa con brunoise di verdure e piselli <i>Homemade ricotta cheese gnocchi with peas and vegetable brunoise</i> <i>Allergeni - Allergens 1-3-7</i>	14€
Minestrone* di verdure con gocce di pesto <i>Vegetable soup* with drops of pesto</i> <i>Allergeni - Allergens 7-9</i>	12€
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 di patata viola con crema al tartufo e pomodori secchi <i>Ravioli* filled with purple potatoes with truffle cream and dried tomatoes</i> <i>Allergeni - Allergens 1</i>	15€
Spaghetti alla chitarra freschi alla carbonara d'asparagi verdi <i>Fresh spaghetti "alla chitarra" with green asparagus carbonara</i> <i>Allergeni - Allergens 1-3-7</i>	15€

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

Tagliata di manzo irlandese, cime di rapa e caciocavallo <i>Sliced Irish beef, turnip greens and caciocavallo cheese</i> <i>Allergeni - Allergens 7</i>	25€
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>	25€
Carrè di agnello* con la sua salsa, peperoni e cipollotto <i>Rack of lamb* with its sauce, pepper and spring onion</i>	25€
Polpa d'astice*, bufala, pak choi e pomodorini <i>Lobster meat*, bufala mozzarella, pak choi and cherry tomatoes</i> <i>Allergeni - Allergens 2-4-7</i>	30€
Tonno* cotto/crudo con wasabi e giardiniera di verdure <i>Tuna* cooked/raw with wasabi and vegetable gardener</i> <i>Allergeni - Allergens 4</i>	24€
Branzino, asparagi e patate <i>Sea bass, asparagus and potatoes</i> <i>Allergeni - Allergens 4</i>	24€

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'

CONTORNI - SIDE DISHES

Patate al forno <i>Baked Potatoes</i>	6€
Misticanza, carote, pomodoro <i>Mixed salad, carrots, tomatoes</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€
Frutta secondo disponibilità <i>Fruit according to availability</i>	5€
Crema catalana all'arancia <i>Orange creme brulée</i> <i>Allergeni - Allergens 3-7</i>	7€
Crumble di biscotto al cacao, cremoso di formaggio e purea di mango <i>Cocoa biscuit crumble, creamy cheese and mango puree</i> <i>Allergeni - Allergens 1-3-7</i>	8€
Gelato al fior di Latte e Amarene sciroppate <i>Fior di latte ice cream and black cherries in syrup</i> <i>Allergeni - Allergens 1-7</i>	7€

* 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