

MO.OM

★★ Eco Hotel ★★

MENU

PER COMINCIARE

Carpaccio di *gamberi rossi di Sicilia, polvere di liquirizia e lime (2-4)	18€
Acciughe del Cantabrico, burro salato bretone e pan brioche dorato alla piastra (1-4-7)	20€
Crema di piselli primaverili, *gamberi al vapore e bacon croccante (3-4)	17€
Crudo di Parma con bufala campana d.o.p. (7)	16€
Magatello di vitello al giusto rosa, tonno, capperi acciughe (4-9)	17€
Crostone di pane con crema di melanzane arrostiti, burrata pugliese, pomodorini confit e olio al basilico (1-7)	16€
Burger di ceci con indivia, composta di fichi e dressing allo yogurt e mandorle (7-8)	15€

PASTA & RISO

Spaghetti freschi alla chitarra con asparagi verdi e crema d'uovo e pecorino (1-3-7)	16€
Zuppa alla Paesana - fagioli azuki, lenticchie rosse, fagioli all'occhio, grano saraceno e riso integrale (9-13)	13€
"Giallo", il nostro risotto alla milanese con zafferano e pistilli (7-9)	14€
*Fusilloni all'uovo con guanciale di Norcia, carciofi e pecorino romano (1-3-7)	17€
*Ravioli di capesante e gamberi, pomodorini gialli e rossi e morbida burrata (1-2-3-4-7-14)	18€
Spaghetto quadrato con ragù di molluschi e pane aromatizzato (1-4-7-14)	18€
Riso Carnaroli, vellutata di piselli e delicate tagliatelle di *seppia (4-9-14)	16€

CARNE & PESCE

Cotoletta di vitello panata alla "milanese" con patate al forno (1-3)	28€
Tagliata di controfiletto di manzo argentino con *spinaci al burro e Casera valtellinese (7)	27€
Battuta di manzo piemontese con senape, uovo marinato, insalatina di asparagi e petali di Grana Padano (3-7-10)	24€
Costolette di *agnello patate e carciofi (7)	28€
La "Nostra" Pizza Gourmet con pomodorini, mozzarella di Agerola, acciughe e olio al basilico (1-7)	15€
Filetto di rombo con carciofi, olive riviera e cremoso di patata (4-7)	30€
Salmone al forno con crosta di zucchine, servito su vellutata di peperoni dolci (4)	24€
Orata alla Mediterranea con pomodorini, olive e patate (4)	24€

CONTORNI

Patate al forno	6€
Misticanza, carote, pomodoro	6€
Pomodoro ramato olio, sale e origano	6€
Zucchine saltate in padella	6€

DOLCI

Tiramisù (1-3-7)	8€
Crema catalana aromatizzata all'arancia (3-7)	8€
Panna cotta coulis di lamponi crumble di biscotto al cioccolato (1-3-7)	8€
Tortino tiepido al cocco, mandorle crema al cioccolato (1-3-7-8)	8€
*Semifreddo al mandarino tardivo di Ciaculli	7€
Frutta fresca, variabile in base alle disponibilità	5€