

MO.OM

MENU'

WELCOME ...

Seppia*, carciofi, olive riviera basilico Cuttlefish*, artichokes, "riviera" olives and basil <i>Allergeni - Allergens 4-14</i>	14€
Moscardini affogati al pomodoro con polenta bianca Musky octopus with tomato sauce and white polenta <i>Allergeni - Allergens 4-9-14</i>	14€
Crema di peperoni gialli, burrata e broccoli Cream of yellow peppers, Burrata and broccoli <i>Allergeni - Allergens 7</i>	12€
Petto d'oca* carpacciato, spinacino fresco euovo di quaglia Carpaccio of goose breast, fresh spinach and quail egg <i>Allergeni - Allergens 3</i>	14€
Coppa piacentina con Robiola in cesto di pane e cipolla caramellata Piacenza "Coppa", with Robiola cheese in bread basket and caramelized onion <i>Allergeni - Allergens 7</i>	13€

MO.OM

MENU'

PASTA & RISO ...

- Garganelli con code di scampo*, filetti di pomodoro, pistilli di zafferano e menta 16€
Stuffed raviolo stuffed with burrata, yellow tomatoes sauce, sea urchin, pistachio powder & mint
Allergeni - Allergens 1-2-4
- Gnocchi verdi agli spinaci, triglie* e polpa di cicale* 15€
Green gnocchi made with spinach, red mullet* and slipper lobster*
Allergeni - Allergens 1-4-14
- Pasta "calamarata" alla matriciana di calamari* ed i suoi ciuffi 15€
Pasta "calamarata" with squid matriciana* and its tufts
Allergeni - Allergens 1-2-3-4
- Zuppa di cipolle, crostino di pane con Emmenthal fuso 12€
Onion soup, with toasted bread and melted Emmenthal cheese
Allergeni - Allergens 1-7-9
- Raviolotti* farciti con polenta e Montasio, finferli e sugo d'arrosto 13€
"Ravioli*" stuffed with polenta e Montasio cheese, "finferli" (mushrooms) and raust sauce
Allergeni - Allergens 1-3-7-9
- Riso Carnaroli Castelmagno, pere, polvere di nocciole Piemonte 14€
Carnaroli rice with Castelmagno cheese, pears, halzelnuts powder
Allergeni - Allergens 7-8-9
- Riso Carnaroli allo zafferano ed i suoi pistilli 13€
Carnaroli rice with saffron and pistills
Allergeni - Allergens 7
- I "Nostri" Pizzoccheri, con verza stufata, Bitto, Casera, burro e salvia 13€
"Our" Pizzoccheri, with cabbage stew, "Bitto" cheese, "Casera" cheese, butter and sage
Allergeni - Allergens 1-7

MOOOM

MENU'

... MEAT AND FISH ...

Agnello* con il suo fondo e tortina di farina, castagne e pinoli Lamb* and his sauce, flour cake with chestnuts and pine nuts <i>Allergeni - Allergens 7-8-9</i>	21€
Cotoletta di vitello panata "alla Milanese" con patate al forno (<i>anche per Celiaci</i>) "Milanese" breaded veal cutlet with baked potatoes (<i>also for Coeliacs</i>) <i>Allergeni - Allergens 3</i>	24€
Stinco di suino alla birra con rosti di patate Porkshank with beer and potato rosti <i>Allergeni - Allergens 9-12</i>	17€
Ossobuco, sformato di Polenta Taragna Ossobuco (braised veal shank slice), Polenta with cheese <i>Allergeni - Allergens 7-9</i>	19€
Salmone al forno con al pane aromatico, crema di zucca, riso soffiato allo zenzero e dressing allo yogurt Baked salmon with aromatic bread, pumpkin cream, ginger puffed rice and yogurt dressing <i>Allergeni - Allergens 1-4-7</i>	18€
Branzino e lenticchie rosse di montagna Sea bass and red lentils <i>Allergeni - Allergens 4-9</i>	20€

MO.OM

MENU'

... SIDE DISHES ...

Patate al forno Baked potatoes	6€
Pomodoro ramato, olio, sale origano Coppery tomato oil, salt, oregano	5€
Misticanza, carote e pomodoro Mixed salad (lettuce, carrots and tomato)	6€
Zucchine saltate in padella Sautéed zucchini	6€

... DESSERTS

Gelato* al mandarino e mandorle tostate Tangerine icecream* and toasted almonds <i>Allergeni - Allergens 7-8</i>	6€
Tarta Tatin di mele con gelato alla crema pasticceria Apple "Tarta Tatin" with salted caramel icecream <i>Allergeni - Allergens 1-7</i>	7€
Bonnet all'amaretto Amaretto Bonnet <i>Allergeni - Allergens 1-3-7</i>	7€
Frollino con crema ai marroni e cioccolato Biscuit pastry with chestnut cream and chocolate <i>Allergeni - Allergens 1-3-7</i>	8€
Semifreddo al torroncino con crema di pistacchio -Nougat parfait with pistachio cream <i>Allergeni - Allergens 1-3-7-9</i>	7€
Frutta fresca secondo disponibilità Fresh fruits (based on availability)	5€