

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

PER COMINCIARE WELCOME

Crudo di Parma, porcini spadellati, petali di Grana Padano (7) 17€
Parma Ham, sautéed porcini mushrooms, and Grana Padano cheese petals

La "Nostra" *Pizza Gourmet: pomodorini confit del Piennolo, melanzane fritte, 15€
all'uscita scaglie di ricotta di bufala, olio al basilico (1-7)
"Our" Gourmet Pizza: Piennolo confit cherry tomatoes, fried aubergines, Bufala ricotta flakes, basil oil

Pan brioches alla piastra, spinacino fresco, petto d'oca carpacciato, salsa di senape 17€
e miele (1-3-10)
Grilled brioche bread, fresh spinach, sliced goose breast carpaccio, mustard and honey sauce

Crema di broccolo, funghi porcini saltati, uovo pochè e crostini dorati (1-3) 16€
Broccoli cream, sautéed porcini mushrooms, poached egg and golden croutons

Polpa di capesante* scottate, purea di zucca e cialda al Parmigiano (2-4-7-14) 18€
Seared scallops, pumpkin puree and Parmesan wafer*

Crostino di polenta grigliata, insalata di merluzzo*, cipolla caramellata, kefir 17€
e sesamo nero (4-7-11)
Grilled polenta crostino, cod salad, caramelized onion, kefir and black sesame*

Hot dog di polpo*, battuto di pomodoro fresco, cavolo cappuccio marinato, 16€
cipollotto e salsa tzatziki (1-4-7-14)
Octopus hot dog, fresh tomato puree, marinated cabbage, spring onion and tzatziki sauce*

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

PASTA & RISO...

PASTA & RICE...

Risotto al cacio con pere, nocciole in polvere e ristretto di vino rosso (7-8-12) 15€
Risotto with cacio cheese and pears, hazelnuts powder, and red wine reduction

Passato di verdure dell'orto (9) 12€
Mixed vegetable cream soup

"Giallo", il nostro risotto alla milanese con zafferano e pistilli (7) 14€
"Giallo," our Milanese risotto with saffron and its pistils

La Pasta & Fagioli alla "nostra" maniera (1-9) 13€
"Our" Pasta & Beans

Spaghetti saltati con aglio, olio, peperoncino e un tocco di purea di barbabietola rossa (1) 13€
Spaghetti pasta sautéed with garlic, oil, chili pepper, and a touch of beetroot puree

Pappardelle al ragù di cinghiale, mantecate con burro aromatico alle erbe (1-3-7-9) 15€
Pappardelle pasta with wild boar ragout, creamed with aromatic herb butter

Gnocchi di zucca caserecci con Blu di capra e noci (1-7-8) 14€
Homemade pumpkin gnocchi with goat's blue cheese and walnuts

Paccheri freschi con polpo*, stracciatella fresca e granella di pistacchio (1-4-7-8-14) 17€
Fresh paccheri pasta with octopus, fresh stracciatella cheese and chopped pistachios*

Conchiglioni con funghi di stagione e polpa d'astice*, macchiati al pomodoro (1-2-4) 30€
Conchiglioni pasta with mushrooms and lobster meat, stained with tomato sauce*

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

....CARNE & PESCE

....MEAT & FISH

Cotoletta di vitello panata alla "milanese" con patate al forno (1-3) 28€
Veal Milanese with baked potatoes

Guancia di manzo brasata su letto di crema di patate (7-9) 27€
Braised beef cheek on potato cream

Lombo di agnello* servito con fondo di cottura, zucca in crema e radicchio rosso di Treviso* 30€
Lamb loin served with lambjus, pumpkin cream and Treviso red radicchio**

Stinco di maiale alla birra con patate alla paprika (9-12) 22€
Beer-braised pork shank with paprika potatoes

Tataki di tonno accompagnato da melanzane, pinoli e uvetta (4-8) 25€
Tuna tataki served with eggplant, pine nuts and raisins

Cuore di merluzzo* nordico Gran Goliat, crema di finocchi, olio al prezzemolo e nduja (4) 25€
Nordic Gran Goliat cod fillet, creamed fennel, parsley oil, and nduja*

Ricciola alla piastra servita con cime di rapa saltate e peperoni piquillo (4) 25€
Grilled amberjack served with sautéed turnip greens and piquillo peppers

MO.OM

★ ★ Eco Hotel ★ ★

MENU'

CONTORNI SIDE DISHES

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	6€
Insalata, carote julienne, pomodoro <i>Salad with julienne carrots and tomatoes</i>	6€
Pomodoro ramato olio, sale e origano <i>Heirloom tomato with olive oil, salt, and oregano</i>	6€
Zucchine saltate in padella <i>Sautéed zucchini</i>	6€

DESSERTS

Tiramisù (1-3-7) <i>Tiramisù</i>	8€
Semifreddo alla crema di castagne, accompagnato da terra di brownies (1-3-7) <i>Chestnut cream semifreddo with brownie crumbs</i>	8€
Bonnèt all'amaretto (1-3-7) <i>Amaretto bonet (traditional Piedmontese pudding)</i>	8€
Tortino pere e cioccolato bianco, servito con crema alla vaniglia (1-3-7) <i>Pear and white chocolate tart, served with vanilla cream</i>	8€
Frutta fresca, variabile in base alle disponibilità <i>Fresh fruit, variable based on availability</i>	5€

COPERTO 2.50€ P.P.

COVER CHARGE 2.50€

**IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO DA *, PUÒ ESSERE SURGELATO ALL'ORIGINE O
ABBATTUTO NELLE NOSTRE CUCINE SECONDO I TERMINI DI LEGGE**

COVER CHARGE 2.50€ P.P.

**THE PRODUCT MARKED WITH *, CAN BE FROZEN AT ORIGIN OR BLAST CHILLED IN
OUR KITCHEN ACCORDING TO THE TERMS OF THE LAW.**