

Ristorante Mò Mò Bistrot

ANTIPASTI/ APPETIZERS

Flan di patata americana e funghi con crema di Parmigiano Reggiano

€12,00

Sweet potato and mushroom flan with Parmigiano Reggiano cream

(3 - 1)

Polpette* al sugo con crostone aromatizzato alle erbe €10,00

Meatballs in tomato sauce with crispy herb bread

(1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10)

Carciofo fritto su fonduta di gorgonzola e n'duja €10,00

Fried artichoke on gorgonzola cheese fondue and 'nduja

(7)

Polenta dorata con baccalà mantecato e sentore di tartufo €14,00

Golden polenta with creamed cod and a hint of truffle

(4 - 7)

PRIMI/ FIRST COURSE

I classici della tradizione romana
Classic great of the roman tradition

L'amatriciana €13,00

Guanciale rosolato lentamente, salsa di pomodoro profumata e una
spolverata di pecorino romano DOP

Pasta with crispy guanciale, tomato, and Pecorino Romano PDO

(1 - 7 - 3 - 11)

La carbonara €13,00

Pasta, guanciale croccante, uova e pecorino romano DOP

Pasta with crispy guanciale, eggs, and Pecorino Romano PDO

(1 - 3 - 7 - 11)

La cacio e pepe €13,00

Pecorino romano DOP e pepe nero, perfettamente emulsionati

*Just Pecorino Romano PDO and black pepper, perfectly blended into a silky,
flavorful cream*

(1 - 7 - 3 - 11)

Fagottini di lasagna al ragù bianco d'agnello, carciofi e pecorino €

14.00

Lasagna parcels with white lamb ragù, artichokes, and pecorino

(1 - 3 - 7)

Calamarata con polpo stufato, cipolla rossa e sugo leggero € 12.00

Calamarata pasta with braised octopus, red onion, and light sauce

(4 - 9 - 14 - 2 - 1)

Risotto guanciale croccante e carciofi € 12.00

Risotto with crispy guanciale and artichokes

(7)

Crema vellutata di zucca e carota €10,00

Pumpkin and carrot velouté

(1 - 7)

SECONDI/ SECOND COURSE

Rolle di di pollo porchettato con cicoria saltata €18,00

Rolled porchetta chicken with sautéed chicory

Guancia di manzo brasata con riduzione di Cesanese e purè di patate

€22,00

Braised beef cheek with Cesanese wine reduction and mashed potatoes

(7)

Vitella in crosta alla milanese con rucola e pomodorini €22,00

Milanese-style veal with arugula and cherry tomatoes

(1 - 3 - 5)

Tagliata di Manzo con funghi trifolati e olio tartufato €26,00

Sliced beef with sautéed mushrooms and truffle oil

Filetto di salmone su crema di piselli e croccante di prosciutto

€24,00

Salmon fillet on velvety pea purée with prosciutto crisp

(4)

Filetto di spigola in crosta di patate €18,00

Sea bass fillet in a potato crust

(4)



CONTORNI / SIDE DISH

Patate al forno €6,00

Roasted potatoes

Insalata misticanza €6,00

Mixed salad

Cicoria €6,00

Sautéed chicory

Verdure grigliate €6,00

Grilled peppers, zucchini and eggplant

Broccoli all'agro €6,00

Broccoli with lemon

DOLCI/ DESSERT

Tiramisù 8€

(1 - 3 - 7 - 8)

Tortino ricotta e pere 8€

Ricotta and pear cake

(1 - 3 - 7 - 8 - 12)

Cre moso al pistacchio 8€

Soft pistacchio cake

(1 - 3 - 7 - 8)

Soufflè ai due cioccolati 8€

Black and white chocolate soufflè

(1 - 3 - 7 - 8)

Soufflè al cioccolato e caramello 8€

Chocolate and caramel soufflè

(1 - 3 - 7 - 8)

Tagliata di frutta 7€

Fruit salad

Ristorante Mò Mò Bistrot

MENÙ APERITIVO

Tris di bruschette €5,00

Bruschetta with tomato, olive pâté, raw ham and scamorza cheese

(1 - 7 - 11)

Tagliere di formaggi 12€

Cheese platter

(1 - 7)

Tagliere di affettati 13€

Plate of hams and cured meats

(1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12)

Toast prosciutto cotto e formaggio 7€

Ham and cheese toast

(1 - 7 - 11)

Toast prosciutto crudo e formaggio 7€

Raw ham and cheese toast

(1 - 7 - 11)

Toast caprese 6€

Toast with mozzarella and tomato

(1 - 7 - 11)

Elenco allergeni / Allergen List

Si avvisa la clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Customers are advised that ingredients or adjuvants considered allergens may be contained in the dishes prepared and administered in this exercise and in the drinks.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

List of ingredients or adjuvants considered allergens used in this exercise and present in Annex II – "Substances or products causing allergies or intolerances" Reg. 1169/2011 UE."

1= Cereali contenenti glutine/ Cereals Cotaining Gluten

8= Frutta a guscio/ Nuts

2 = Crostacei/ Crustaceans

9= Sedano / Celery

3 = Uova/ Eggs

10 = Senape/ Mustard

4 = Pesce / Fish

11 = Semi di Sesamo/ Sesame Seed

5 = Arachidi/ Peanuts

12 = Anidride Solforosa/ Sulphur Dioxide And Sulphites

6 = Soia/ Soya

13 = Lupino/ Lupins

7= Latte e Latticini/ Milk and Lactose

14 = Molluschi/ Molluscs

Il nostro pesce ed alcuni prodotti artigianali vengono abbattuti in loco per prevenzione sanitaria.

Mantenere la freschezza e le caratteristiche organolettiche.

***Prodotto Abbattuto**

Our fish and some artisanal products are blast chilled in our premises for sanitary prevention and to keep the freshness.

**Product Blast Chilled*