

La preziosa semplicità della qualità più autentica è il primo ingrediente della nostra cucina, dove assaporare l'incontro tra tradizione e originalità creativa.

Ogni piatto è trionfo di stagionalità e freschezza delle migliori materie prime, provenienti solo da piccoli produttori e lontane dalla grande distribuzione.

Questa è la nostra filosofia. Benvenuti al Ristorante Moma.

Simplicity, tradition, quality and imagination.

These are the elements that distinguish our menus.

Each dish is a Triumph of seasonality and freshness of the best gastronomic product, coming only from small producers and distant from large retailers.

This is our philosophy. Welcome to the Moma restaurant



Uguale per tutti

Amuse-bouche

Spaghettoni il Valentino e bottarga di muggine
Spaghettoni "il Valentino" and mullet bottarga

Pollo alla diavola, carote e fegatini
Chicken "alla diavola", carrot and livers

Portico di Ottavia... ricotta di pecora e visciole selvatiche
Ricotta cheese, wild sour cherries and pepper

Caffè e piccola pasticceria
Coffee and petit four

Euro 50,00

A PERSONA, VINI ESCLUSI

PER PERSON, WINE NOT INCLUDED

INSALATE | SALADS

Insalatina, suprema di pollo ruspante e salsa tartara	16,00
<i>Chicken Salad</i>	
Verdure di stagione al vapore e maionese piccante	14,00
<i>Steam vegetables salad and spicy mayonnaise</i>	
Fagioli bianchi di Arsoli e tonno rosso del mediterraneo	20,00
<i>Red tuna salad with Arsoli's bean</i>	

ANTIPASTI E TAGLIERI | STARTERS

Tagliere di salumi rarità del Lazio e giardiniera di verdure 22,00

Locals salami selection and vegetable mix

Tagliere di formaggi rarità del Lazio, miele di api nere sicule e pan brioche 22,00

Locals cheese selection, honey and pan brioche

Mozzarella di bufala Campana, panzanella e alici di Cetara 14,00

Buffalo mozzarella cheese and crunchy "panzanella"

Terrina di lingua con agretti e salsa tonnata 18,00

Veal tongue terrina with "agretti" and tuna sauce

Il nostro orto di stagione 16,00

Seasonal garden

PRIMI | PASTA

Chitarrini “Verrigni” alla gricia con guanciale d.o.l. e cacio sbronzo 16,00

Traditional “gricia”, pecorino cheese, pork cheek and black pepper

Scialatielli fatti in casa, alla “amatriciana” d.o.l. 16,00

Traditional “amatriciana” tomatoes, pecorino cheese and crispy pork cheek

Spaghettoni il Valentino cacio e pepe 14,00

Traditional “cacio e pepe”, pecorino cheese and black pepper

Spaghettoni il Valentino e bottarga di muggine 20,00

Spaghetti “il Valentino” and mulled bottarga

SECONDI | MAIN COURSES

Pescato locale, vongole, asparagi e zafferano	32,00
<i>Catched fish of the day, clams, asparagus and saffron</i>	
Tartare di filetto, agretti e maionese piccante	28,00
<i>Beef tartare, "agretti" and spicy mayonnaise</i>	
Filetto di manzo e purè di patate all'olio evo	32,00
<i>Beef fillet, potatoes pureè and E.V.O. oil</i>	
Ventresca di tonno rosso del mediterraneo e murici in porchetta	30,00
<i>Mediterranean red tuna ventresca and seasnails "in Porchetta"</i>	

DOLCI | DESSERTS

Babà, gelato alla vaniglia, rum e... 10,00

Babà, vanilla ice-cream and rum

Gelato al miele, limone ed erbe aromatiche 12,00

Honey ice-cream, lemon and aromatic herbs

Zabaione 10,00

Zabaione

Portico di Ottavia... ricotta di pecora e visciole selvatiche 12,00

Ricotta cheese, wild sour cherries and pepper

Acqua minerale 3,00

Mineral water

Pane fatto in casa 3,00

Home made bread

Caffè 3,00

Coffee

Vini in mescita S.Q

Wind by the glass

Per le mezze porzioni rivolgersi al personale di sala. Tutti gli alimenti presenti nel menu possono contenere allergeni. In caso di allergie ed intolleranze si prega gentilmente di comunicarle al personale di sala.

For half a portion please contact the room staff. All foods in the menu may contain allergens. In case of allergies and intolerances please communicate it to the room staff