



Nel nostro menu trovate sempre alcune proposte fuori carta, nate dalla disponibilità di materie prime selezionate spesso presenti in quantità molto limitate e, per questo, non sempre disponibili con continuità.

Le proposte del momento vengono presentate direttamente al tavolo dal nostro personale di sala.

Pranzo: chiusura ore 16:00

L'ultima ordinazione di dessert e digestivi
deve essere effettuata tassativamente entro le ore 15:30

La domenica gli orari si prolungano di 30 minuti.

Cena: chiusura entro le ore 01:00

L'ultima ordinazione di dessert e digestivi
deve essere effettuata tassativamente entro le ore 00:00.

In cucina: Alessio Torraca, Antonio Villamaina, Marco Pecoraro, Luca Vessa, Pasqualina Imparato, Domenico Bottigliero

SALUMI & PROSCIUTTI

Degustazione di affettati

Porzioni di circa 100gr consigliate per due persone

Lardo di Colonnata - Fausto Guadagni	16€
Lardo di Colonnata - Fausto Guadagni - Mezza porzione	8€
Speck d'oca affumicato	18€
Speck d'oca affumicato - Mezza porzione	9€
Picanha di Black Angus	24€
Picanha di Black Angus - Mezza porzione	12€
Bresaola di Wagyu Giapponese	50€
Bresaola di Wagyu Giapponese - Mezza porzione	25€
Iberico 100% di Juan Pedro Domecq - Bellota	50€
Iberico 100% di Juan Pedro Domecq - Bellota - Mezza porzione	25€

FORMAGGI

*Confetture, composte e miele
vengono servite su richiesta.*

Degustazione di formaggi francesi

4 tipologie - 25€

Formaggi francesi

Brillat-Savarin (latte vaccino)	12€
Mimolette vieille (latte vaccino)	12€
Comté (latte vaccino) - Marcel Petite	15€
Roquefort erborinato (latte di pecora)	12€

Degustazione formaggi italiani

3 tipologie - 10€ | 4 tipologie - 13€ | 5 tipologie - 16€

Formaggi italiani

Mozzarella di Bufala (latte di bufala) - Nonno Peppe	9€
Tomaccia di bufala ai frutti rossi (latte di bufala) - Caseificio Aurora	10€
Stracchino maturo di bufala (latte di bufala) - Caseificio Aurora	11€
Caciocavallo semistagionato (latte vaccino) - Fattoria Savoia	7€
Parmigiano reggiano 60 mesi - Caseificio 4 Madonne	15€
Parmigiano reggiano 100 mesi - Caseificio 4 Madonne	18€
Blu di capra (latte di capra) - Caseificio Aurora	10€
Blu di vacca Jersey (latte vaccino) - Caseificio Aurora	9€

ANTIPASTI

Tartare di manzo	18€
con capperi, scalogno, senape, tabasco e tuorlo. <i>Contiene: senape, uova</i>	
Tartare di wagyu italiano	25€
crema di zucchine alla scapece, chips di zucchine. <i>Contiene: solfiti</i>	
Carpaccio di manzo	20€
stracciata di bufala, brunoise di cetriolo, pomodorini semidry, olio al prezzemolo e julienne di sedano. <i>Contiene: sedano, derivati del latte</i>	
Orto in movimento Vegetariano	20€
Verdure di stagione, lavorate secondo ispirazione e tecnica	
Melanzana come una parmigiana Vegetariano	18€
<i>Contiene: glutine, lattosio</i>	
Fiore di zucca gratinato Vegetariano	18€
ripieno di ricotta di bufala, chips di zuccina e crema al parmigiano. <i>Contiene: derivati del latte</i>	
Tataki di Wagyu giapponese	35€
con ponzu, salsa tonnata e cetriolo in agrodolce. <i>Contiene: solfiti, pesce, senape, soia, sesamo</i>	
Astice e lattuga baby alla brace	30€
salsa al prezzemolo, pane panko tostato, zest e maionese al limone. <i>Contiene: crostacei, uova, glutine</i>	
Calamari alla brace	18€
pomodoro pelato arrosto, salsa di olive al nero di seppia, datterino giallo e olio al prezzemolo. <i>Contiene: pesce, solfiti</i>	

PRIMI

Pappardelle NEW	18€
con lardo di colonnata - Fausto Guadagni e fico grattugiato. <i>Contiene: glutine, lattosio</i>	
Linguina al ragù di crostacei NEW	28€
con basilico limone. <i>Contiene: crostacei, glutine</i>	
Ravioli ripieni NEW	20€
di melanzane affumicate mantecati al parmigiano, pomodorini semidry, polvere di pomodoro e salsa al basilico. <i>Contiene: glutine, uova, lattosio</i>	
Tagliolino con burro della Normandia NEW	20€
zafferano e polvere di liquirizia. <i>Contiene: lattosio, glutine, uova</i>	

SECONDI

Agnello ai carboni	30€
con carote in tre consistenze. <i>Contiene: sedano, solfiti, lattosio</i>	
Pollo di Bresse Tra i migliori pollo al mondo	30€
petto e coscia con lattughino ai carboni, salsa Caesar e crostini al parmigiano. <i>Contiene: latte e derivati, uova, senape, solfiti, sedano, glutine</i>	
Maialino iberico Il più richiesto	25€
con cappuccio viola marinato, mayo al kimchi e millefoglie di patate. <i>Contiene: lattosio, glutine, soia, solfiti</i>	
Tonno rosso alla brace	25€
con cipollotto balsamico. <i>Contiene: pesce, solfiti</i>	
Moro oceanico Considerato il wagyu del mare	45€
"Glacier 51" scottato con ceci affumicati e funghi Shiitake. <i>Contiene: pesce, sedano</i>	

CONTORNI

Verdure

Pomodori di Sorrento all'insalata	10€
Friggitelli saltati con pomodorini	8€
Scarola ripassata capperi e olive	6€
Zucchine marinate olio, sale e limone	6€
Fagiolini all'insalata	8€
Insalata mista di iceberg: rucola, finocchi e ravanelli	10€

Patate

Chips	6€
Patate al forno	6€
Purè	10€

Da Mood la carne diventa esperienza.

Cotta con il metodo del reverse searing, ogni bistecca viene prima delicatamente riscaldata a bassa temperatura, poi sigillata ad alta intensità, creando un interno rosa e succoso e una crosta croccante, aromatica e profumata.

Scegli la tua temperatura:

52°C, 55°C o 60°C, e lasciatevi sorprendere dall'equilibrio perfetto tra tenerezza e gusto.

Prenota in anticipo la tua bistecca per scoprire il vero piacere di una cottura curata in ogni dettaglio.

BISTECHE CON OSSO DA CONDIVIDERE

Bistecche alla griglia da condividere

Peso minimo 1kg consigliata per min 2 persone

Wagyu Australia	20€/etto
Wagyu Spagna	15€/etto
Black Angus Greater Omaha USA	12€/etto
Angus Irlandese	10€/etto

Il nostro Chateaubriand

Disponibile su prenotazione

Chateaubriand	15€/etto
con Foie Gras	18€/etto

Ricavato dalla parte più nobile del filetto, viene preparato con una cottura lunga e delicata in modo da preservare tutto il gusto e la tenerezza. Viene servito con salsa bernese e jus di manzo.

Minimo 600gr.

TAGLI SENZA OSSO

Tagliata di controfiletto

Wagyu Kobe A5 BMS 10/12 Giappone circa 150gr	110€
Wagyu A5 BMS 10/12 Hokkaido Giappone circa 150gr	60€
Black Angus Usa circa 250gr	40€
Black Angus Argentina circa 250gr	28€

Entrecote

Black Angus Usa circa 250gr	55€
------------------------------------	-----

Filetto

Filetto di scottona Polacca circa 250gr	30€
--	-----

NOTA ALLA CLIENTELA

Siete pregati di fare presente eventuali allergie o intolleranze, considerato che la nostra cucina non è dotata di laboratorio specifico per la celiachia e che in questo menu potrebbero essere presenti tutti gli allergeni.

Come previsto dalle normative vigenti, in questo locale è utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature degli alimenti (-18°C).

Il manzo incontra il maiale**Bresaola di Wagyu giapponese****Lardo di Fausto Guadagni****Il crudo****Tartare di wagyu italiano**crema di zucchine alla scapece, chips di zucchine. *Contiene: solfiti***Il territorio****Fiore di zucca gratinato** **Vegetariano**

ripieno di ricotta di bufala, chips di zuccina e crema al parmigiano.

*Contiene: derivati del latte***Il pesce****Calamari alla brace**

pomodoro pelato arrosto, salsa di olive al nero di seppia, datterino giallo e olio al prezzemolo

La pasta**Ravioli ripieni di melanzane affumicate**mantecati al parmigiano, pomodorini semidry, polvere di pomodoro e salsa al basilico. *Contiene: glutine, uova, lattosio***Il manzo****Controfiletto di Black Angus USA****Formaggi - Italia vs Francia****Parmigiano Reggiano 60 mesi****Caseificio 4 Madonne****Comté 36 mesi - Marcel Petite***Contiene: latte e derivati***Dolce****Crème brûlée***Contiene: latte e derivati, uova*

Bistrotage B.20 - C. Dufour / Françoise Martinot

Santenay Villages - "Les Charmes Dessus" 2023 - Domaine de Bellene

Colli Orientali del Friuli DOC - "Merlot" 2022 - Miani

Barolo 2015 - Flavio Roddolo

Malvasia delle Lipari DOC 2023 - Carlo Hauner





Acqua San Benedetto	3€
Acqua Ferrarelle	3€
Acqua San Pellegrino	4€
Acqua Evian	5€

Pane e coperto: 4€ a persona



Il dessert non va nello stomaco.
Il dessert va dritto al cuore.

*Dessert doesn't go to the stomach.
The dessert goes straight to the heart.*

Sommelier: **Dragomir Georgiev**

DOLCI

Tiramisù	8€
Mousse al mascarpone e savoiardo inzuppato al caffè. <i>Contiene: latte e derivati, uova</i>	
Crème brulée	8€
con pesca, vaniglia e crumble al burro. <i>Contiene: latte e derivati, uova</i>	
Lemon tart	10€
<i>Contiene: latte e derivati, uova, frutta a guscio, glutine</i>	
Cake alla nocciola	10€
pralinato, salsa al cacao, chantilly alla nocciola e cioccolato aerato. <i>Contiene: latte e derivati, frutta a guscio, uova</i>	
Pavlova ai frutti rossi Senza Lattosio	10€
Meringa, panna, frutti rossi e gocce di cioccolato. <i>Contiene: uova</i>	

Frutta

Frutta di stagione	8€
---------------------------	----

DESSERT

Tiramisù	8€
Mascarpone mousse with coffee-soaked ladyfingers. <i>Contains: milk, eggs</i>	
Crème brulée	8€
with peach, vanilla, and butter crumble. <i>Contains: milk, eggs</i>	
Lemon tart	10€
<i>Contains: milk, eggs, nuts, gluten</i>	
Hazelnut cake	10€
praline, cocoa sauce, Chantilly with hazelnuts and aerated chocolate. <i>Contains: milk, nuts, eggs</i>	
Pavlova with red berries Lactose Free	10€
Meringa, panna, frutti rossi e gocce di cioccolato. <i>Contains: eggs</i>	

Fruit

Seasonal fruit	8€
-----------------------	----

MOOD
STEAKHOUSE & GARDEN BAR



DISTILLATI / DISTILLATES

Vodka

Ora	10€
Scapegrace	8€

Grappa

PO' Morbida Moscato - POLI	4€
Sarpa - POLI	3€
Sarpa Oro - POLI	4€
Cleopatra Amarone Oro - POLI	5€
Grappa Sassicaia - POLI	10€
La Premiere - POLI	20€
Barrique Solera di Famiglia 18/98	9€
Grattamacco bianca - GRATTAMACCO	12€
Grappa bianca di Brunello di Montalcino - POGGIO DI SOTTO	12€
Barbaresco LEVI	13€
Nebbiolo LEVI	12€
Capovilla triple A	15€
Capovilla Brunello di Montalcino 2015	20€

Distillati di frutta / Fruit distillates

Chiara di uva Moscato - POLI	9€
------------------------------	----

Calvados

Calvados Pays d'Auge 5ans - LECOMPTE	10€
--------------------------------------	-----

Brandy

Gran Duque D'Alba	8,5€
-------------------	------

Whisky Giappone / Whiskey Japan

Blended Akashi	12€
SingleMalt Akashi	28€
Nikka Coffey single malt 90th anniversary	15€
Nikka from the Barrel 51,4° blend	15€

Whisky Scozia / Whiskey Scotland

Benromach 15 Years Old	20€
Benromach 10 Years Old	10€
Benromach Peat Smoke 2010	13€
Glenfiddich 18 Years Old 40°	25€
Lagavulin 16 Years Old 40°	25€
The Macallan 12 YO triple cask 40°	25€
The Macallan 12 YO Sherry Oak cask 40°	30€
The Macallan Harmony Amber Meadow 44,2°	60€
The Macallan 18 Years Old Sherry 43°	135€

Ron/Rhum/Rum

Rhum Ambré Clément	5€
Tres Vieux Rhum VSOP Clément	9€
Tres Vieux Rhum XO Clément	13€
Rhum Vieux 10 ans Clément	18€
Ryoma Rum Kikusui Distillery (Giappone)	14€
Ron Anejo Carupano Reserva Especial 6	8€
Ron Anejo Carupano Reserva Exclusiva 12	10€
Ron Anejo Carupano Reserva Privada 21	12€
Rhum Agricole Single Cask 100% Canne Bleue	8€
Jamaica WP 2013 - TRANSCONTINENTAL RUM LINE	10€
Panama 6 Years Old 2015 - TRANSCONTINENTAL RUM LINE	12€
Rum Trinidad - EXPLORER	10€
Rum Australia - EXPLORER	10€
Rum Repubblica Dominicana - EXPLORER	10€
Rum Barbados - EXPLORER	10€
Rum - GUYANA	10€
Ron Millionario XO (Peru)	25€
Rum Santa Teresa 1796 Speyside	20€
Rum Santa Teresa 1796	20€
Rhum V.S.O.P - J.M	12€
Rhum X.O. - J.M	15€

Bourbon Whisky USA

Yell Small Batch Reserve Rebel Yell	9€
Bourbon 10 Years Old - WIDOW JANE	25€

Armagnac

Bas Armagnac Reserve Imperiale XO - SAMALENS	20€
Armagnac XO - ROUNAGLE	14€
XO Signature - DARTIGALONGUE	15€

Gin

Scapergrace Classic Gin	10€
Gin Cubical premium	8€
Gin Cubical ultra premium	11€
Greater Than London Dry Gin	5€
Gin Marconi	4€
Hapusa Himalayan Dry Gin	9€
Tenjaku Craft Gin	7€
Anae Bio	10€
Portofino	12€
Panarea island Gin	8€
Panarea Sunset Gin	8€
Hendrick's another gin 44°	10€

Cognac

Tres Vieux Fillioux	20€
So Elegantissime XO Fillioux	32€
Cognac Peyrot	5€
(pere, more, caffè, mandorle, mandarino, castagne)	
(pears, blackberries, coffee, almonds, mandarin, chestnuts)	

Tequila & Mezcal

Blanca - EXOTICO	6€
Reposado - EXOTICO	8€
Don Fulano blanco	13€
Mezcal Joven - LAGRIMAS DE DOLORES	7€
Verde	6€

Vini da dessert / Dessert wine

Dindarello 2024 - MACULAN	6€
Breganze DOC "Torcolato" 2022 - MACULAN	14€
Barolo Chinato 2017 - REVA	8€
Muffato della Sala 2023 - MARCHESI ANTINORI	10€
Recioto della Valpolicella "La Roggia" 2022 - SPERI	10€
Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2019 - ARNALDO CAPRAI	10€
Anghelu Ruju - SELLA & MOSCA	8€
Isola dei Nuraghi IGT "Antonio Argiolas" 2017 - ARGIOLAS	18€
Pedro Ximenez	6€
Alto Adige Doc Gewurztraminer vendemmia tardiva "Comtess" Sanct	18€
Valentin - 2025 ST.MICHAEL-EPPAN	

Amari e liquori / *Bitters and liqueurs*

Baileys	5€
Sambuca	4€
Limoncello	4€
Meloncello	4€
Liquirizia	4€
Finocchietto	4€
Amaro del Capo	4€
Jägermeister	4€
Averna	4€
Montenegro	4€
Fernet Branca	4€
Unicum	4€
Jefferson	6€
Amara	6€
Sibilla	6€

