

MENU

2026



MOOD

PER QUESTO, ACCANTO AL MENU, PROPONIAMO *fuori carta* LEGATI A MATERIE PRIME DISPONIBILI SOLO PER UN *tempo limitato*. LE PROPOSTE DEL MOMENTO VENGONO RACCONTATE AL TAVOLO.

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

CENA: CHIUSURA ENTRO LE ORE 01:00
L'ULTIMA ORDINAZIONE DI DESSERT E
DIGESTIVI DEVE ESSERE EFFETTUATA
TASSATIVAMENTE ENTRO LE ORE 00:00.

LA DOMENICA GLI ORARI SI PROLUNGANO DI 30 MINUTI

IN CUCINA
ALESSIO TORRACA, ANTONIO VILLAMAINA, MARCO PECORARO,
LUCA VESSA, PASQUALINA IMPARATO, DOMENICO BOTTIGLIERO

MOOD

DEGUSTAZIONE DI AFFETTATI*PORZIONI DI CIRCA 100GR*

LARDO DI COLONNATA FAUSTO GUADAGNI	16
1/2 PORZIONE	8
SPECK D'OCA AFFUMICATO	18
1/2 PORZIONE	9
PICANHA DI BLACK ANGUS	24
1/2 PORZIONE	12
BRESAOLA DI WAGYU GIAPPONESE	50
1/2 PORZIONE	25
PROSCIUTTO 100% IBERICO DE BELLOTA JUAN PEDRO DOMECCQ	50
1/2 PORZIONE	25

DEGUSTAZIONE DI 4 FORMAGGI FRANCESI / 7**25***CONFETTURE, COMPOSTE E MIELE VENGONO SERVITE SU RICHIESTA***I FORMAGGI / 7**

BRILLAT-SAVARIN - LATTE VACCINO	12
MIMOLETTE VIEILLE - LATTE VACCINO	12
COMTÉ MARCEL PETITE - LATTE VACCINO	15
ROQUEFORT ERBORINATO - LATTE DI PECORA	12

*I PREZZI INDICATI ACCANTO AI FORMAGGI SI RIFERISCONO
ALLA PORZIONE SINGOLA*

DEGUSTAZIONE DI 3 FORMAGGI ITALIANI / 7	10
DEGUSTAZIONE DI 4 FORMAGGI ITALIANI / 7	13
DEGUSTAZIONE DI 5 FORMAGGI ITALIANI / 7	16

I FORMAGGI / 7

CONFETTURE, COMPOSTE E MIELE VENGONO SERVITE SU RICHIESTA

MOZZARELLA DI BUFALA NONNO PEPPE - LATTE DI BUFALA	9
TOMACCIA DI BUFALA AI FRUTTI ROSSI CASEIFICIO AURORA - LATTE DI BUFALA	10
STRACCHINO MATURO DI BUFALA CASEIFICIO AURORA - LATTE DI BUFALA	11
CACIOCAVALLO SEMISTAGIONATO FATTORIA SAVOIA - LATTE VACCINO	7
PARMIGIANO REGGIANO 60 MESI - CASEIFICIO 4 MADONNE	15
PARMIGIANO REGGIANO 100 MESI - CASEIFICIO 4 MADONNE	18
BLU DI CAPRA CASEIFICIO AURORA - LATTE DI CAPRA	10
BLU DI VACCA JERSEY CASEIFICIO AURORA - LATTE VACCINO	9

*I PREZZI INDICATI ACCANTO AI FORMAGGI SI RIFERISCONO
ALLA PORZIONE SINGOLA*

ANTIPASTI

TARTARE DI BLACK ANGUS / 3, 10, 12 CON CAPPERI, SCALOGNO, SENAPE, TABASCO E TUORLO	20
TARTARE DI WAGYU ITALIANO / 3, 4, 9, 12 CON OLIO AL LIMONE, SALSA TONNATA, LATTUGA ALLA BRACE E JUS DI MANZO	25
TARTARE DI BLACK ANGUS CON OLIO, SALE MALDON E TARTUFO NERO	25
PANCIA DI MAIALINO DA LATTE GLASSATA / 9, 12 AL MOSTO COTTO CON CIME DI RAPA IN DOPPIA CONSISTENZA E ZENZERO SOTT'ACETO	20
CALAMARO AI CARBONI / 14 CON FINOCCHIO AFFUMICATO, MELOGRANO E OLIO AL PREZZEMOLO	18
ORTO IN MOVIMENTO / 7 * VERDURE DI STAGIONE, LAVORATE SECONDO ISPIRAZIONE E TECNICA	20

LE UOVA

UOVO 68 GRADI CON PURÈ DI PATATE, OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA, BEURRE BLANC E CAVIALE ASETRA / 3, 4, 7, 12	40
UOVO 68 GRADI CON PURÈ DI PATATE, SALSA AL PARMIGIANO, OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA E TARTUFO NERO / 3, 7	25
UOVO 68 GRADI CON PURÈ DI PATATE, SALSA AL PARMIGIANO E CRUMBLE SUGNA E PEPE / 3, 7	18

*GLI INGREDIENTI VARIANO SECONDO LA STAGIONE E LA DISPONIBILITÀ. PER INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

PRIMI

BOTTONI RIPIENI DI GUANCIA BRASATA, IL SUO FONDO, SALSA AL PARMIGIANO E OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA / 1,3,7,9	20
LUMACHINE IN ZUPPETTA DI MARE, POLVERE AL NERO DI SEPPIA E OLIO AL LIMONE / 1,4,9,12,14	28
TAGLIATELLA AL LARDO DI FAUSTO GUADAGNI, PARMIGIANO E POLVERE DI NOCCIOLE TOSTATE / 1,7,8	20
TAGLIOLINI CON BURRO DELLA NORMANDIA, PARMIGIANO E TARTUFO NERO / 1,3,7	25

SECONDI

AGNELLO AI CARBONI CON CAROTE IN TRE CONSISTENZE / 7,9,12	30
POLLO DI BRESSE, PETTO E COSCIA CON LATTUGHINO AI CARBONI, SALSA CAESAR E CROSTINI AL PARMIGIANO / 1,3,4,7,9,10,12	30
MAIALINO IBERICO, CAPPUCCIO VIOLA MARINATO, MAYO AL KIMCHI E MILLEFOGLIE DI PATATE / 1,3,4,6,7,12	25
MORO OCEANICO / 4,9 "GLACIER 51" SCOTTATO CON CECI AFFUMICATI E FUNGHI SHIITAKE	45

GRIGLIA

BISTECHE CON OSSO DA CONDIVIDERE
PESO MINIMO 1KG - CONSIGLIATA PER MIN 2 PERSONE

WAGYU SPAGNA	15 / ETTO
WAGYU AUSTRALIA	20 / ETTO
BLACK ANGUS USA	12 / ETTO
ANGUS IRLANDESE	12 / ETTO

TAGLIATA DI CONTROFILETTO

WAGYU A5 BMS 12 KOBE 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	30

ENTRECÔTE

BLACK ANGUS USA CIRCA 250GR	55
-----------------------------	----

FILETTO

SCOTTONA POLACCA CIRCA 250GR	33
------------------------------	----

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 LASCIATI 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.

IL NOSTRO CHATEAUBRIAND / 3,7,9

20 / ETTO

DISPONIBILE SU PRENOTAZIONE - MINIMO 600GR.

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.

CONTORNI

SCAROLA SALTATA CON OLIVE E CAPPERI	7
CIME DI RAPA SALTATE	8
PUNTARELLE CON ACCIUGHE E LIMONE / 4	10
INSALATA MISTA	10
<i>ICEBERG, RUCOLA, FINOCCHI E RAVANELLI</i>	
PATATE AL FORNO	6
CHIPS	6
PURÈ MANTECATO AL BURRO DELLA NORMANDIA / 7	10
PURÈ MANTECATO AL BURRO DELLA NORMANDIA CON TARTUFO NERO / 7	13

ACQUA

ACQUA SAN BENEDETTO	3
ACQUA FERRARELLE	3
ACQUA SAN PELLEGRINO	4
ACQUA EVIAN	5

PANE E COPERTO
A PERSONA

4

MENU *degustazione* - 90

8 PORTATE

TARTARE DI WAGYU ITALIANO / 3, 4, 9, 12
CON OLIO AL LIMONE, SALSA TONNATA, LATTUGA ALLA BRACE
E JUS DI MANZO

PANCIA DI MAIALINO DA LATTE GLASSATA / 9, 12
AL MOSTO COTTO CON CIME DI RAPA IN DOPPIA CONSISTENZA
E ZENZERO SOTT'ACETO

UOVO 68 GRADI / 3, 7
CON PURÈ DI PATATE, SALSA AL PARMIGIANO,
OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA E TARTUFO NERO

BOTTONI RIPIENI / 1, 3, 7, 9
DI GUANCIA BRASATA, IL SUO FONDO, SALSA
AL PARMIGIANO E OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA

MAIALINO IBERICO / 1, 3, 4, 6, 7, 12
CAPPUCCIO VIOLA MARINATO, MAYO AL KIMCHI
E MILLEFOGLIE DI PATATE

TATAKI DI WAGYU GIAPPONESE / 3, 4, 12
CON PONZU, SALSA TONNATA E CETRIOLO IN AGRODOLCE

FORMAGGI - ITALIA VS FRANCIA / 7
COMTÉ MARCEL PETITE - LATTE VACCINO
PARMIGIANO REGGIANO 60 MESI

DOLCE / 3, 7, 8
PISTACCHIO E MIELE

PRANZO: ORDINABILE ENTRO LE ORE 14:00

CENA: ORDINABILE ENTRO LE ORE 22:00

DEGUSTAZIONE *Vini* - 90

IN ABBINAMENTO ALLE 8 PORTATE

GRAND CRU 045
LAFALISE FROISSART

2021 VALENTINI
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC BIO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT PINOT NERO
"MUSCHELKALK"
2022 ABRAHAM

BAROLO DOCG
"DEL COMUNE DI SERRALUNGA"
2022 STEFANO PORRO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
"SANT'URBANO"
SPERI 2018

MALVASIA DELLE LIPARI DOC
2023 CARLO HAUNER

LISTA ALLERGENI

AI SENSI DEL REG. (UE) N. 1169/2011, SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI E LE BEVANDE SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

I NUMERI INDICATI ACCANTO ALLE PIETANZE CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI SOPRA ELENCATI. SI PREGA DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.