

Benvenuti da Mualdo

Chef Baggi Aronne



In caso di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure sapremo consigliarti

Il pesce servito crudo viene sanificato a - 20° per almeno 24 ore

*E' possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento
siano abbattute o congelate alla fonte*

Coperto € 4,00

I Percorsi Gastronomici:

(serviti a tavolo completo)

*I menù che vi proponiamo sono dei percorsi gastronomici
in cui il nostro Chef vi accompagnerà
alla scoperta della nostra cucina*

Menù degustazione composto da 5 portate

€ 50,00 a persona

Menù degustazione composto da 7 portate

€ 70,00 a persona

Le Nostre Crudité

<i>Gran plateau royale</i>		€ 45,00
<i>pesci, molluschi e crostacei in crudité</i>		
<i>salsa all'aneto, scalogno all'aceto di lamponi, lime e limone</i>		
<i>Piccolo plateau</i>		€ 25,00
<i>pesci, molluschi e crostacei in crudité</i>		
<i>salsa all'aneto, scalogno all'aceto di lamponi, lime e limone</i>		
<i>Mezza dozzina di Ostriche concave Francesi</i>		€ 18,00
<i>servite con scalogno all'aceto di lamponi</i>		
<i>Gamberi rossi e Scampi di Mazara del Vallo</i>		€ 3,50 cad.
<i>secondo mercato e disponibilità</i>		
<i>Ceviche di Salmone e fagioli occhio nero</i>		€ 14,00
<i>servita con polenta soffiata</i>		
<i>Caviiale Osietra</i>	30 g	€ 65,00
<i>accompagnato con crostini ed i suoi condimenti</i>	50 g	€ 95,00

Dal Banco da Mualdo....

<i>Tagliere di salumi tipici Italiani con giardiniera fatta in casa come una volta</i>	€ 13,00
<i>Selezione di salumi tipici e formaggi Italiani con miele</i>	€ 15,00
<i>Fiocco di Culatello e confettura fatta in casa</i>	€ 15,00
<i>Jamòn Iberico bellota Patanegra e peperoncini ripieni</i>	€ 25,00
<i>Cecina de Leòn (bresaola spagnola affumicata di mucca)</i>	€ 18,00
<i>I salumi Spagnoli Patanegra, Cecina de Leòn e Lardo di Patanegra</i>	€ 20,00
<i>Degustazione di formaggi Italiani selezionati con confettura, mostarda e miele</i>	€ 15,00

Per Iniziare

<i>Gamberi in 1000 filì croccanti</i> <i>salsa di peperoni piccanti, mascarpone e crauti</i>	€ 14,00
<i>Crocchette di Orata all'Extravergine</i> <i>miele di acacia e insalatina di scarola</i>	€ 14,00
<i>Uovo, uova e uova !!!</i> <i>Uovo cotto lentamente, Bottarga, Caviale Osietra 10 g e purea di sedano rapa</i>	€ 30,00
<i>Acciughe del Cantabrico</i> <i>burrata e piselli</i>	€ 13,00
<i>Insalata di Polpo e Nervetti leggermente piccante</i> <i>lenticchie di Monte Castello e arance</i>	€ 14,00
<i>Torchon de Foie Gras d'Anatra, tartare di Scampi e mango</i> <i>servito con brioche dolce</i>	€ 19,00
<i>Battuta di Manzo al Tartufo Nero</i> <i>crema di burrata e salsa all'uovo</i>	€ 18,00

I Primi Piatti

<i>Riso carnaroli az.agr. Salera mantecato all'acqua di Ostrica</i>	€ 16,00
<i>Ostrica, lime e pepe rosa</i>	min. 2 pers.
<i>Crema di carote di Ispica e zenzero</i>	€ 13,00
<i>yogurt e Gamberi in crosta di mandorle</i>	
<i>Total Black:</i>	€ 30,00
<i>Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale Osietra 10 g</i>	
<i>Tajarin mantecati al burro di malga e Tartufo Nero</i>	€ 18,00
<i>Il classico ragù di Manzo</i>	€ 13,00
<i>servito con spaghettoni di Gragnano e grana padano riserva</i>	
<i>Casoncelli classici fatti in casa</i>	€ 12,00
<i>con guancialetto di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio</i>	
<i>Fusilli trafiletti alla "Mualdo"</i>	€ 10,00
<i>con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico</i>	
<i>Minestra di verdure di stagione</i>	€ 11,00
<i>e croccante di pasta fillo</i>	

Per Continuare

<i>Baccalà mantecato e gratinato al Parmigiano stravecchio ed extravergine d'oliva servito con polentina rustica</i>	€ 20,00
<i>Tonno appena scottato castagne e porto Niepoort 10 anni</i>	€ 25,00
<i>Polpo in tempura aromatica maionese al lime e brodo di funghi e katsoubushi</i>	€ 22,00
<i>Salmone in crosta di platano cavolo cappuccio all'agro e avocado</i>	€ 20,00
<i>Polenta, uovo e Tartufo Nero</i>	€ 16,00
<i>Suprema di Polletto al mattone farcito sottopelle al Tartufo Nero con purea di sedano rapa</i>	€ 22,00
<i>Lumache ricotte alla bourguignonne fonduta di Parmigiano, melograno e polenta</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di Manzetta con fagioli occhio nero all'uccelletto</i>	€ 20,00
<i>Filetto di manzo alla griglia e insalatina di pomodoro, sedano e olive Taggiasche</i>	€ 25,00
<i>La Fiorentina...Tradizione dell'Osteria...mai meno di 1 Kg</i>	€ 6,00 all'etto

I Dessert fatti da noi

Il nostro Tiramisù

sfera ghiacciata al caffè bianco, crema al mascarpone e polvere di savoiardi

1000 foglie al cioccolato bianco

marroni glassati e arancia candita

Strudel di pere e noci

e gelato al gorgonzola dolce

Crema brûlée alla carota

e lavanda ghiacciata

Crostatina rovesciata allo yogurt e rabarbaro

Meringata alle castagne di Montella

e gelato al timo

Tortino di cioccolato fondente

e sorbetto al lampone

Cantucci

e bicchiere di Passito Tre Filer - Cà dei Frati

€ 8,00