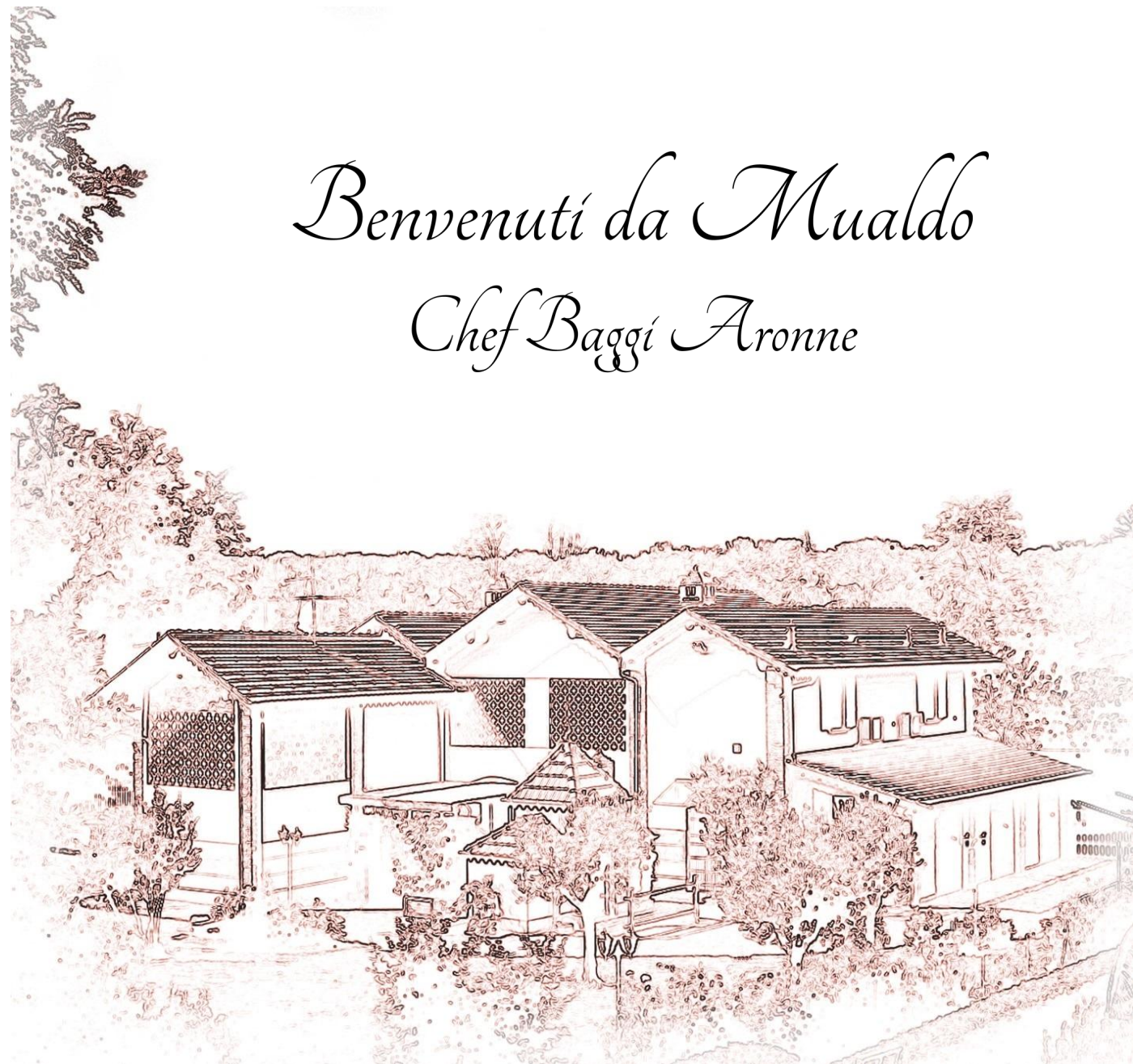


Benvenuti da Mualdo

Chef Baggi Aronne



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

*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>Mezza dozzina di Ostriche concave Francesi</i>		€ 18,00
<i>servite con scalogno all'aceto di lamponi</i>		
<i>Pesci, Crostacei e Molluschi secondo mercato e disponibilità</i>		
<i>Crostacei e Molluschi</i>		€ 3,50 cad.
<i>Carpacci di Pesci</i>		€ 4,00 cad.
<i>Gambero Rosso di Mazara del Vallo e Caviale Osietra</i>		€ 32,00
<i>agrumi e yogurt</i>		
<i>Tartare di tonno</i>		€ 16,00
<i>bufala e radicchio alla soia</i>		
<i>Caviale Osietra</i>	30 g	€ 65,00
<i>accompagnato con crostini ed i suoi condimenti</i>	50 g	€ 95,00
	125 g	€ 200,00

Dal Banco da Mualdo....

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

Per Iniziare

<i>Gamberi e carciofi in salsa alla senape al profumo di lime</i>	€ 14,00
<i>Insalatina tiepida di merluzzo e puntarelle arance e capperi</i>	€ 15,00
<i>Uovo, uova e uova !!! Uovo cotto lentamente, Bottarga, Caviale Osietra 10 g su polenta rustica</i>	€ 30,00
<i>La nostra pizza fritta a lunga lievitazione con patanegra, burrata e pomodorini oppure con acciughe del Cantabrico, burrata e puntarelle</i>	€ 14,00
<i>Battuta di manzetta prussiana midollo infornato e cavolo</i>	€ 15,00
<i>Torchon de Fote Gras d'Anatra confettura di cipolle e porto serviti con pan brioche grigliato</i>	€ 18,00
<i>Burrata, crema di pane ai 5 cereali e pomodorini in osmosi di aceto balsamico</i>	€ 12,00

I Primi Piatti

<i>Riso carnaroli az.agr. Salera mantecato al cavolo nero zucca, zola e salsiccia</i>	€ 15,00 min. 2 pers.
<i>Orecchiette in crema di cime di rapa carpaccio di gamberi e burrata</i>	€ 17,00
<i>Pasta, fagioli e cozze... ritorno al passato</i>	€ 15,00
<i>Total Black: Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale Osietra 10 g</i>	€ 30,00
<i>Zuppa di cipolle dolci di Cevennes al Gruyere in crosta di sfoglia</i>	€ 14,00
<i>Il classico ragù di Manzo servito con cortecce di Gragnano e grana padano riserva</i>	€ 13,00
<i>Casoncelli classici fatti in casa con guanciale di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio</i>	€ 12,00
<i>Fusilli trafiletti alla "Mualdo" con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico</i>	€ 10,00

Per Continuare

<i>Trancetto di tonno alla plancia</i>	€ 25,00
<i>lenticchie di Castelluccio e crema di patate affumicate</i>	
<i>Merluzzo cotto a bassa temperatura</i>	€ 22,00
<i>scarola, limone e latte di mandorla</i>	
<i>Capesante arrostita</i>	€ 23,00
<i>cime di rapa, stracciatella e ketchup di carote</i>	
<i>Trancetto di ombrina Boccadoro al fumo di rovere</i>	€ 22,00
<i>carciofi e pinoli</i>	
<i>Uovo fritto alla milanese</i>	€ 18,00
<i>carciofi trifolati e fonduta di Roccolo di Peghera</i>	
<i>Lingua di vitello fondente</i>	€ 20,00
<i>spinaci e barbabietola</i>	
<i>Guancetta di manzo brasata</i>	€ 20,00
<i>polentina al taleggio e verdure</i>	
<i>Tagliata di Manzetta</i>	€ 20,00
<i>servita con insalatina di puntarelle all'agro</i>	
<i>Il nostro filetto alla Rossini con torchon de foie gras</i>	€ 26,00
<i>spinaci e riduzione di Barbaresco</i>	
<i>La Fiorentina...Tradizione dell'Osteria...mai meno di 1 Kg</i>	€ 6,00
	<i>all'etto</i>

I Dessert fatti da noi

Il nostro Tiramisù

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

Marrons glacés

crema al mascarpone e zucchero alla violetta

Crespella dolce

arancia e cannella

Ricotta

mandarino e gianduja

Torta morbida di pere e cioccolato 70%

e gelato al fiordipanna

Tortino di cioccolato fondente

e sorbetto al frutto della passione

Cantucci

e bicchiere di Passito Tre Filer - Cà dei Frati

€ 8,00

Selezione di 6 cioccolatini assortiti Valrhona € 6,00