

# *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

**Il conto verrà richiesto e pagato al tavolo. Grazie**

# 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 Cruditè

Gran plateau royale pesci, molluschi e crostacei in cruditè salsa all'aneto, scalogno all'aceto di lamponi, lime e limone	€ 45,00
Piccolo plateau pesci, molluschi e crostacei in cruditè salsa all'aneto, scalogno all'aceto di lamponi, lime e limone	€ 25,00
Mezza dozzina di Ostriche concave Francesi servite con scalogno all'aceto di lamponi	€ 18,00
Pesci, Crostacei e Molluschi secondo mercato e disponibilità	
Crostacei e Molluschi	cad. € 3,50
Carpacci di Pesci	cad. € 4,00
Piccola insalata di Gamberi Rossi di Mazara asparagi, stracciatella e papavero	€ 18,00
Tartare di orata fave, fragole e olio di nocciole	€ 14,00
Caviale Osietra	30 g € 65,00
accompagnato con crostini ed i suoi condimenti	50 g € 95,00
	125 g € 200,00

## Dal Banco da Mualdo....

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

### Per Iniziare

Trippe di baccalà in guazzetto e lenticchie di Castelluccio	€ 14,00
Burratina, calamari croccanti e crema di peperoni	€ 14,00
La classica parmigiana di melanzane con salmone e fonduta di pomodorini datterino	€ 14,00
Uovo, uova e uova !!! Uovo cotto lentamente, Bottarga, Caviale Osietra 10 g con purea di patate	€ 30,00
Battuta di manzetta olio e sale porcini e guazzetto di vongole	€ 16,00
" Cookie patè " di fegato di vitella mela al macis e caramello al caffè	€ 15,00
Tortino di patate e funghi porcini con fonduta al Parmigiano Reggiano leggermente tartufata	€ 11,00

## I Primi Piatti

Riso carnaroli az.agr. Salera mantecato ai funghi porcini e mirtilli glassati	€ 15,00 min. 2 pers.
Garganelli in insalata di polpo patate e olive al pesto di rucola	€ 14,00
Spaghettoni cacio e pepe, crudo di Gamberi Rossi lime, papavero e pepe rosa	€ 18,00
<b>Total Black:</b> Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale Osietra 10 g	€ 30,00
Gazpacho di pomodori S.Marzano e rosa di salmone cetriolo ed erba cipollina	€ 13,00
Il classico ragù di Manzo servito con tagliatelle e Grana Padano Riserva	€ 13,00
Casoncelli classici fatti in casa con guanciale di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio	€ 12,00
Fusilli trafiletti alla "Mualdo" con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico	€ 10,00

## Per Continuare

<b>Tonno</b> asparagi e cedro candito con salsa teriyaki	€ 25,00
<b>Polpo arrostito</b> con crema di piselli, stracciatella e colatura di alici di Cetara	€ 22,00
<b>Rombo alla caprese</b> lenticchie e riduzione di bisque di gamberi rossi	€ 23,00
<b>Catalana di pescatrice:</b> pescatrice grigliata con pomodorini, cornetti e cipolla di Tropea all'agro	€ 23,00
<b>Asparagi, uova e Parmigiano fondente</b>	€ 17,00
<b>Hamburger di manzo con pane al latte</b> cipolle in agrodolce e patatine fritte	€ 18,00
<b>Il vitello tonnato:</b> magatello cotto lentamente, salsa al tonno, acciughe e capperi	€ 19,00
<b>Roastbeef di manzo</b> senape in grani e salsa creola	€ 18,00
<b>Filetto di manzo cotto sotto la testa del porcino</b> patata di Martinengo ed il suo fondo	€ 26,00
<b>La Fiorentina..Tradizione dell'Osteria..mai meno di 1 Kg</b>	all'etto € 6,00

## I Dessert fatti da noi

**Il nostro Tiramisù**  
sfera ghiacciata al caffè bianco, crema al mascarpone  
e polvere di savoiardi

**Pizza d'anguria**  
gelato allo yogurt e...tanta fantasia

**Crostatina ai frutti di bosco**  
crema alla fava tonka e frolla morbida

**Meringata "fresca" di yogurt e fragole**  
con sorbetto alla rucola

**Torta morbida di mele (antica ricetta)**  
e gelato al fior di latte

**Tortino fondente al cioccolato Valrhona 67%**  
crema alla vaniglia e sorbetto alla mela verde

**Cantucci**  
e bicchiere di Passito Tre Filer - Cà dei Frati

€ 8,00

**Selezione di 6 cioccolatini assortiti Valrhona € 6,00**