

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. € 5,00
Carpaccio di capesante cetriolo, zenzero e centrifuga di sedano e mela verde	€ 18,00
Tartare di tonno crema di avocado all'olio di sesamo e pomodori al lime	€ 14,00
Caviale Osietra	30 g € 65,00
accompagnato con crostini ed i suoi condimenti	50 g € 95,00
	125 g € 200,00

Il Caviale Osietra Volzhenka:

(servito minimo per due persone)

Il menù proposto è un percorso gastronomico
in cui il nostro Chef vi accompagnerà
alla scoperta del pregiato Caviale Osietra Volzhenka
selezionato per Osteria da Mualdo

Il menù è abbinato a una toletta di caviale da 125g

Ostrica, lampone, Caviale
ed erba cipollina

Uovo, uova e uova !!!
Uovo cotto lentamente, Bottarga, Caviale e spinacini appassiti

Total Black:
Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale

Capesante scottate
stracciatella, maionese al basilico e Caviale

Castagna, mora, cioccolato bianco e Caviale

€ 150,00 a persona

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 con confettura di cipolle	€ 15,00
Jamón 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

Crocchette di baccalà zucca all'extravergine e crema di peperoncini dolci	€ 14,00
Panzanella di gamberi di Manfredonia e sorbetto alla cipolla rossa di Tropea	€ 13,00
King Crab cannellone mascarpone, avocado e pesto di noci	€ 20,00
Acciughe del Cantabrico burrata, salsa verde e polenta croccante	€ 15,00
Uovo, uova e uova !!! Uovo cotto lentamente, Bottarga, Caviale Osietra 10 g con spinacini appassiti	€ 30,00
Battuta di manzetta olio e sale robiola in crema e Tartufo Nero	€ 15,00
Hot Dog Foie Gras maionese al passito & apple sticks	€ 18,00

I Primi Piatti

Riso carnaroli az.agr. Salera mantecato alla zucca gialla mantovana castagne, Strachitunt e anice stellato	€ 13,00 min. 2 pers.
Tagliolini mantecati al granchio reale fresco lime e sesamo nero	€ 18,00
Gnocchetti di carote viola capesante e bisque di gamberi	€ 15,00
Total Black: Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale Osietra 10 g	€ 30,00
Tajarin mantecati al burro di malga e Tartufo Nero	€ 18,00
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 trafilati alla "Mualdo" con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico	€ 10,00
Minestra di verdure di stagione e croccante di pasta fillo	€ 10,00

Per Continuare

Baccalà mantecato e gratinato al parmigiano ed extravergine d'oliva con polentina rustica	€ 20,00
King Crab roll Il classico pane dolce farcito al king crab, servito con patate fritte	€ 29,00
Capesante scottate stracciatella, maionese al basilico e acqua di pomodoro	€ 24,00
Salmone arrostito all'uva yogurt e carpione di cipolla rossa	€ 21,00
Polenta, uovo e tartufo nero	€ 18,00
Animelle di vitello arrostite gambero rosso, zucca e liquirizia	€ 21,00
Lumache ricotte alla Bourguignonne erbette e fonduta profumata al tartufo	€ 18,00
Tagliata di manzetta con fagioli cannellini all'uccelletta	€ 20,00
Filetto di manzo alla griglia con spinaci appassiti, uvetta e pinoli	€ 25,00
La Fiorentina..Tradizione dell'Osteria..mai meno di 1 Kg	all'etto € 6,00

I nostri Dessert

Il nostro Tiramisù

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

Castagna, whisky

e cioccolato bianco

Crostata al caramello e noci

e mousse alla barbabietola

Cheese cake glassata al balsamico

digestive e finocchi caramellati

Tortino fondente al cioccolato Valrhona 67%

e gelato al fiordipanna

Zuppetta di cachi alla grappa

coulis di melograno e gelato all'amaretto

Cantucci

e bicchiere di Passito Tre Filer - Cà dei Frati

€ 8,00

Selezione di 6 cioccolatini assortiti Valrhona € 6,00