

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

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
Tartare di salmone kumquat confit e cocco	€ 14,00
Gambero rosso di Mazara zucchine, lime e menta	€ 17,00
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 polentina rustica

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

Trancetto di tonno alla plancia
scarole appassite, crema al rafano e Caviale

Omaggio al solero®:
mango, yogurt, barbabietola 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
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

La nostra pizza frita a lunga lievitazione con Patanegra, burrata e pomodorini oppure con salmone, burrata e scarole appassite	€ 14,00
Gamberi e burrata cime di rapa e lampone disidratato	€ 13,00
Acciughe del Cantabrico peperoni, crema di tonno e aglio nero	€ 14,00
Come una poke... di manzo: battuta di manzetta, pak choi, arancia, puntarelle e ravanelli all'olio di sesamo	€ 15,00
Uovo, uova e uova !!! Uovo cotto lentamente, Bottarga, Caviale Osietra 10 g con polentina rustica	€ 30,00
Cotechino burger zucca e salsa verde	€ 15,00
Foie gras for breakfast frutta, brioche e caffè	€ 18,00

I Primi Piatti

Riso carnaroli az.agr. Salera mantecato alle seppie ed il loro nero ricotta di pecora, cioccolato e peperoncino	€ 15,00 min. 2 pers.
Zuppa di cipolle dolci di Cevennes al Gruyere in crosta di sfoglia	€ 14,00
Spaghettoni in crema di verze, polipo olive ed arancia candita	€ 14,00
Total Black: Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale Osietra 10 g	€ 30,00
Il nostro ramen: friarielli, chitarre, zucca e cotechino in brodo di katsuobushi	€ 14,00
Il ragù vecchia maniera servito con cortecce del pastificio Izzo 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

Merluzzo croccante cime di rapa e bottarga	€ 20,00
Trancetto di tonno alla plancia scarole appassite e crema al rafano	€ 25,00
Rombo in crosta di carciofi cimoni e arance	€ 25,00
Cassoeula di polipo e salsa all'aglio dolce	€ 22,00
Uovo fritto alla milanese carciofi trifolati e fonduta di Roccolo di Peghera	€ 18,00
Lingua di vitello fondente pak choi e ravanelli marinati	€ 20,00
Guancetta di manzo brasata polentina al taleggio e verdure	€ 20,00
Tagliata di manzetta con insalatina di puntarelle all'agro	€ 20,00
Il nostro filetto alla Rossini con torchon de foie gras spinaci e riduzione di Barbaresco	€ 26,00
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

Torta morbida di pere e cioccolato Domori
e gelato al fior di latte

Marron glacé

crema al mascarpone e zucchero alla violetta

Croissant sfogliato

gelato alla crema e fonduta al cioccolato

Omaggio al solero®:

mango, yogurt e barbabietola

Tortino fondente al cioccolato Valrhona 67%

crema alla vaniglia e sorbetto al lampone

Cantucci

e bicchiere di Passito Tre Filer - Cà dei Frati

€ 8,00

Selezione di 6 cioccolatini assortiti Valrhona € 6,00