

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 € 45,00
pesci, molluschi e crostacei in cruditè
salsa all'aneto, scalogno all'aceto di lamponi, lime e limone

Piccolo plateau € 25,00
pesci, molluschi e crostacei in cruditè
salsa all'aneto, scalogno all'aceto di lamponi, lime e limone

Mezza dozzina di Ostriche concave Francesi € 18,00
servite con scalogno all'aceto di lamponi

Pesci, Crostacei e Molluschi secondo mercato e disponibilità
Crostacei e Molluschi cad. € 3,50
Carpacci di Pesci cad. € 5,00

Tartare di tonno € 18,00
foie gras, mango e olio di semi di sesamo

Gambero rosso di Mazara € 17,00
porro fondente, aglio nero e lime

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 agretti

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

Salmone in crosta di mandorle
porro, funghi e Caviale

Torta al limone !!!
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

Calamaretti al prezzemolo crema di pomodori stracotti e mascarpone	€ 14,00
Baccalà in insalata liquida pomodori, olive e capperi	€ 14,00
Carpaccio di salmone marinato ai mirtilli ketchup di barbabietola e cipolla all'agro	€ 13,00
Uovo, uova e uova !!! Uovo cotto lentamente, Bottarga, Caviale Osietra 10 g con agretti	€ 30,00
Torchon de foie gras, scampo di Porcupine mela e mandorle	€ 20,00
La nostra Cesare Salad... Pollo grigliato, lattuga, acciuga del Cantabrico e Parmigiano stravecchio	€ 12,00
Battuta di Manzetta Prussiana avocado, senape e rapa marinata al lime	€ 15,00

I Primi Piatti

Riso carnaroli az.agr. Salera mantecato ai limoni di Amalfi rabarbaro e menta	€ 13,00 min. 2 pers.
Spaghettoni aglio, olio e peperoncino con gambero di Manfredonia	€ 13,00
Paccheri ripieni di baccalà pomodoro confit, broccoli e cipolla di Tropea	€ 14,00
Crema di piselli novelli con capesante spugnone e nocciole	€ 16,00
Total Black: Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale Osietra 10 g	€ 30,00
Il ragù vecchia maniera servito con tagliatelle di pasta fresca e Grana Padano Riserva	€ 13,00
Casoncelli classici fatti in casa con guancialetto di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio	€ 12,00
Fusilli trafiletti alla "Mualdo" con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico	€ 10,00

Per Continuare

Tonno asparagi e cedro candito con salsa teriyaki	€ 25,00
Salmone in crosta di mandorle porro e funghi	€ 22,00
Calamaro ripieno di fiori di zucca spinaci e salsa alle spugnone	€ 26,00
Capesante arrostita barba dei frati al peperoncino e ketchup di carote	€ 23,00
Asparagi, uova e Parmigiano fondente	€ 17,00
Fegato di vitello cotto lentamente cipolle brasate, zucchini in fiore e limone alla marocchina	€ 18,00
Rognone alla senape scalogno fondente e agretti	€ 18,00
Tagliata di manzetta con indivia belga caramellata	€ 20,00
Filetto di manzo e cassoelette di patate e funghi	€ 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

Cremoso al cioccolato fondente

pistacchio ed arancia

Il classico strudel di mele renette

crema alla vaniglia e gelato al fior di latte

Torta al limone !!!

Come una pastiera...

Tortino fondente al cioccolato Valrhona 67%

crema alla vaniglia e sorbetto alla maracuja

Cantucci

e bicchiere di Passito Tre Filer - Cà dei Frati

€ 8,00

Selezione di 6 cioccolatini assortiti Valrhona € 6,00