

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 Crudità

Gran plateau royale pesci, molluschi e crostacei in crudità salsa all'aneto, scalogno all'aceto di lamponi, lime e limone	€ 45,00
Piccolo plateau pesci, molluschi e crostacei in crudità 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	€ 21,00
Pesci, Crostacei e Molluschi secondo mercato e disponibilità	
Crostacei e Molluschi	cad. € 3,50
Carpacci di Pesci	cad. € 5,00
Crudo d'Orata marinata al pepe rosa pesche tabacchiere e crescioni	€ 15,00
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, purea di patate e Caviale

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

Baccalà total white
Baccalà, burrata, aglio dolce e Caviale

Il nostro Tiramisù
sfera ghiacciata al caffè bianco, crema al mascarpone,
polvere di savoiardi 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
Jamòn Serrano tagliato al coltello	€ 16,00
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

Baccalà total white Baccalà, burrata e aglio dolce	€ 14,00
La classica parmigiana di melanzane con gamberi 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
Tortino di patate e funghi Porcini con fonduta al Parmigiano Reggiano leggermente tartufata	€ 12,00
Caprino, fichi, Paleta di Patanegra e nocciole	€ 18,00
Crudo di manzetta olio e sale frolla alle erbe, Porcini e aria di Parmigiano	€ 16,00
Foie gras burger ... maionese al passito e sorbetto alla cipolla di Tropea	€ 17,00

I Primi Piatti

Riso carnaroli az.agr. Salera mantecato ai funghi porcini e mirtilli glassati	€ 15,00 min. 2 pers.
Spaghettoni cacio e pepe, crudo di Gamberi Rossi lime, papavero e pepe rosa	€ 18,00
Gnocchi di ricotta, polpo basilico e pomodoro	€ 16,00
Gazpacho di pomodori S.Marzano e rosa di merluzzo cetriolo ed erba cipollina	€ 13,00
Total Black: Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale Osietra 10 g	€ 30,00
Il ragù vecchia maniera servito con cornucopie	€ 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 anguria, bottarga e mandorle	€ 25,00
Catalana di pescatrice: pescatrice grigliata con pomodorini, cornetti e cipolla di Tropea all'agro	€ 23,00
Polpo arrostito peperoni stufati e patata alla vaniglia	€ 23,00
Lomo di stoccafisso gratinato alla mela verde cipollotto brasato e centrifugato di sedano	€ 22,00
Secreto Iberico e gamberi topinambour e riduzione al marsala	€ 26,00
Hamburger di manzo con pane al latte cipolle in agrodolce e patatine fritte	€ 18,00
Il vitello tonnato: magatello cotto lentamente, salsa al tonno, acciughe e capperi	€ 19,00
Carpaccio di manzetta cotto lentamente e servito freddo con frutti rossi, spinaci e stracciatella	€ 18,00
Filetto di manzo cotto sotto la testa del porcino patata di Martinengo ed il suo fondo	€ 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

Assoluto di cioccolato!!!

Brownies, mousse e fonduta al cioccolato fondente

Torta morbida di mele (antica ricetta)

e gelato alla crema

Red Passion

Consistenze di frutti rossi

Pizza d'anguria

gelato al fior di latte e...tanta fantasia

Tortino fondente al cioccolato

crema alla vaniglia e sorbetto alla mela verde

Cantucci

e bicchiere di Passito Tre Filer - Cà dei Frati

Selezione di 6 cioccolatini fondenti "Michel Cluizel"

€ 8,00