

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

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

Caviale Osietra Volzhenka selezionato per Osteria da Mualdo accompagnato dai nostri classici piatti e da sorprendenti abbinamenti

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

€ 170,00 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
Tartare di Tonno arancia, rucola e sorbetto al limone e zenzero	€ 16,00
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 con confettura di cipolle	€ 15,00
Jamòn Iberico bellota Patanegra e peperoncini ripieni	€ 25,00
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

Cocktail di Gamberi Gamberi al vapore, maionese della loro testa, lampone e thè matcha	€ 15,00
Gravlax di Salmone cetriolo, zenzero e aneto	€ 13,00
Insalatina di Calamari e zucchini in fiore ed emulsione del loro nero	€ 15,00
Acciughe del Cantabrico burrata e pomodoro	€ 15,00
Uovo, uova e uova !!! Uovo cotto lentamente, Bottarga, Caviale Osietra 10 g con purea di patate	€ 30,00
Belly sea !!! Pancia di Maiale croccante e trippette di Baccalà	€ 14,00
Battuta di Manzo olio e sale Robiola di Roccaverano e Tartufo Nero	€ 18,00

I Primi Piatti

Riso carnaroli az.agr. Salera mantecato alle erbe di campo Castelmagno e castagna affumicata	€ 13,00 min. 2 pers.
Gnocchetti di zucca e i suoi fiori Calamaretti e pesto di rucola	€ 15,00
Total Black: Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale Osietra 10 g	€ 30,00
Tajarin mantecati al Tartufo Nero e burro di malga	€ 18,00
Il classico ragù di Manzo servito con spaghetti di Gragnano 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	€ 11,00

Per Continuare

Baccalà mantecato e gratinato al Parmigiano stravecchio ed EVO con polentina rustica	€ 21,00
Guazzetto di moscardini crema di mais e basilico	€ 20,00
Branzino piselli e Morchelle	€ 25,00
Salmone caki e carote	€ 22,00
Animelle di vitello " 3Z" Zucca, Zola e liquiriZia	€ 22,00
Polenta, uovo e Tartufo Nero	€ 20,00
Zuppetta di lumache al pomodoro e ceci cotte in forno in crosta di pane	€ 20,00
Manzo in zucca !!! Parmigiano e scalogno	€ 22,00
Filetto di Manzo in crema al balsamico e soffice di patata	€ 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	€ 8,00
The Gold Cremoso al ciocco-caramello e foglia d'Oro 24K	€ 10,00
Crema brulè alla zucca arancia ed aneto	€ 8,00
Zuppetta di cachi alla grappa coulis di melograno e gelato all'amaretto	€ 8,00
La crostata della Nonna... frolla, marmellata e crema pasticcera con gelato alla crema	€ 8,00
Tortino di cioccolato fondente e gelato al fior di panna	€ 8,00
Selezione di 6 cioccolatini fondenti "Michel Cluizel"	€ 8,00
Cantucci e bicchiere di Passito Tre Filer - Cà dei Frati	€ 8,00