

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 Cruditè

Gran plateau royale		€ 48,00
pesci, molluschi e crostacei in crudità		
salsa all'aneto, scalogno all'aceto di lamponi, lime e limone		
Piccolo plateau		€ 27,00
pesci, molluschi e crostacei in crudità		
salsa all'aneto, scalogno all'aceto di lamponi, lime e limone		
Mezza dozzina di Ostriche concave Francesi		€ 21,00
servite con scalogno all'aceto di lamponi		
Pesci, Crostacei e Molluschi secondo mercato e disponibilità		
Crostacei e Molluschi		cad. € 4,00
Carpacci di Pesci		cad. € 5,00
Tartare di Salmone		€ 15,00
insalata russa e avocado		
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

La nostra pizza frita a lunga lievitazione con Patanegra, burrata e pomodorini oppure con Salmone affumicato, burrata e verze brasate	€ 15,00
Crunchy di Gamberi verdure in carpione e ketchup di barbabietola	€ 14,00
Burrata, puntarelle ed Acciughe del Cantabrico	€ 15,00
King Crab lardo e castagne	€ 23,00
Uovo, uova e uova !!! Uovo cotto lentamente, Bottarga, Caviale Osietra 10 g con polentina rustica	€ 30,00
Cotechino fondente lenticchie beluga e zucca acida	€ 14,00
Battuta di Manzetta aglio nero, yogurt e Bottarga	€ 16,00

I Primi Piatti

Riso carnaroli az.agr. Salera mantecato alle seppie ed il loro nero ricotta di pecora, cioccolato e peperoncino	€ 17,00 min. 2 pers.
Tagliolini al King Crab crema al curry e sesamo nero	€ 22,00
Total Black: Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale Osietra 10 g	€ 30,00
Ravioli ripieni di verza e patate Cotechino e Bitto fondente	€ 14,00
Il classico ragù di Manzo servito con cortecce di Gragnano 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 trafileti alla "Mualdo" con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico	€ 10,00
Zuppa di cipolle dolci di Cévennes al Gruyère cotta in crosta di sfoglia	€ 13,00

Per Continuare

Tonno alla plancia spinaci, kumquat e riduzione al vino rosso	€ 25,00
Rombo in crosta di carciofi cimoni e arance	€ 26,00
Merluzzo cotto lentamente cime di rapa e burrata	€ 22,00
Uovo fondente in crosta di pane carciofi trifolati e fonduta di Roccolo di Peghera	€ 18,00
Cervella di vitello alla milanese sedano, cetrioli ed il loro brodo	€ 22,00
Pancia di vitello croccante verza ed il suo fondo	€ 20,00
Guancetta di manzo brasata polentina al taleggio e verdure	€ 22,00
Tagliata di Manzetta servita con insalatina di puntarelle all'agro	€ 22,00
Filetto di Manzo alla Rossini con Torchon de Foie Gras, spinaci e riduzione al Barbaresco	€ 27,00
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
Carota, Whisky e caffè	€ 8,00
Zola bruleè mostarda di zucca e gelato al prezzemolo	€ 8,00
Torta morbida di pere e cioccolato Domori e gelato al fiordilatte	€ 8,00
Marron Glacé crema al mascarpone e zucchero alla violetta	€ 8,00
Tortino al cioccolato fondente Valrhona 67 % crema alla vaniglia e sorbetto al lampone	€ 8,00
Selezione di 6 cioccolatini fondenti "Michel Cluizel"	€ 8,00
Cantucci e bicchiere di Passito Tre Filer - Cà dei Frati	€ 8,00