

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 | | € 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 |
| Carpaccio di Ombrina Boccadoro | | € 15,00 |
| fragola, yogurt e aglio nero | | |
| Tonno, Ostrica de Claire | | € 17,00 |
| lampone e rosa | | |
| 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

| | |
|---|---------|
| Calamaretti, burrata e pomodoro | € 15,00 |
| Gamberi, Roquefort e cavolo cappuccio | € 15,00 |
| Scamponi di Labadie arrosto mela verde, asparago e Bottarga | € 24,00 |
| Uovo, uova e uova !!! Uovo cotto lentamente, Bottarga, Caviale Osietra 10 g con agretti | € 30,00 |
| Burrata, caviale di melanzana pomodoro appassito e basilico | € 14,00 |
| La nostra Cesar Salad... Pollo grigliato, lattuga, acciuga del Cantabrico e Parmigiano Stravecchio | € 14,00 |
| Battuta di Manzetta sedano, zola e melone bianco | € 16,00 |

I Primi Piatti

| | |
|---|-------------------------|
| Risotto allo zafferano e midollo!!! | € 16,00 min. 2 pers. |
| Spaghettoni aglio, olio e peperoncino e Gamberi di Manfredonia | € 15,00 |
| Paccheri in brodetto di Triglia calamaretti e finocchietto | € 17,00 |
| Cappuccino di cavolfiore e Cozze | € 15,00 |
| Total Black: Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale Osietra 10 g | € 30,00 |
| Il classico ragù di Manzo servito con Tagliatelle di pasta fresca e Grana Padano Riserva | € 14,00 |
| Casoncelli classici fatti in casa con guanciale di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio | € 13,00 |
| Fusilli trafileti alla "Mualdo" con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico | € 11,00 |

Per Continuare

| | |
|--|-----------------|
| Tataki di tonno asparagi, zenzero e brodo di katsuobushi | € 25,00 |
| Triglia farcita con uvetta e pinoli erbe e scamorza fondente | € 27,00 |
| Salmone sedano, sedano e arancia candita | € 22,00 |
| Ombrina Boccadoro rabarbaro, rucola e salsa teriyaki | € 24,00 |
| Asparagi, uova e Parmigiano fondente | € 19,00 |
| Carrè d'Agnello in crosta di erbette sedano rapa e fondo perigordin | € 26,00 |
| Lingua alla milanese maionese allo zenzero e cavolo rosso al sesamo | € 22,00 |
| Controfiletto di Garronese spinaci e salsa chimichurri | € 20,00 |
| Filetto di Manzo agretti e carota acida | € 26,00 |
| La Fiorentina..Tradizione dell'Osteria..mai meno di 1 Kg | all'etto € 6,50 |

I nostri Dessert

| | |
|---|--------|
| Il nostro Tiramisù sfera ghiacciata al caffè bianco, crema al mascarpone e polvere di savoiardi | € 9,00 |
| La pesca melba ! | € 9,00 |
| Il classico strudel di mele renette crema alla vaniglia e gelato al fior di latte | € 9,00 |
| Brownie al ciocco caramello more e cocco | € 9,00 |
| Banana, passion fruit e caffè | € 9,00 |
| Tortino al cioccolato fondente Valrhona 67 % crema alla vaniglia e gelato alla crema | € 9,00 |
| Selezione di 7 cioccolatini fondenti "Michel Cluizel" | € 8,00 |
| Cantucci e bicchiere di Passito Tre Filer - Cà dei Frati | € 9,00 |