

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 cruditè		
salsa all'aneto, scalogno all'aceto di lamponi, lime e limone		
Piccolo plateau		€ 27,00
pesci, molluschi e crostacei in cruditè		
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
Crudo d'Orata e Gambero Rosso... come un Mojito !!!		€ 15,00
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 e melone	€ 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

Baccalà, peperone, Tonno e Acciuga	€ 14,00
La classica parmigiana di melanzane Gamberi e fonduta di pomodorini datterino	€ 15,00
Rombo in insalata scarole, limone candito e salsa alla senape	€ 18,00
Uovo, uova e uova !!! Uovo cotto lentamente, Bottarga, Caviale Osietra 10 g con purea di patate	€ 30,00
Burrata, sfoglie di petto d'Anatra marinato e affumicato con crema di pomodori stracotti	€ 30,00
Flan di patate ripieno di Porcini e Branzi FTB e fonduta al Parmigiano Stravecchio	€ 13,00
Battuta di Manzetta con i suoi sette condimenti servita con crostini caldi	€ 17,00

I Primi Piatti

Riso Carnaroli Az.Agr. Salera mantecato ai funghi Porcini e mirtilli glassati al timo	€ 16,00 min. 2 pers.
Spaghettoni cacio e pepe, Branzino in crudità lime, papavero e pepe rosa	€ 15,00
Tajarin di zucchini serviti freddi vongole, zenzero e anguria	€ 14,00
Gazpacho di pomodori S. Marzano, Salmone Sockeye cetriolo e yogurt	€ 14,00
Total Black: Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale Osietra 10 g	€ 30,00
Il classico ragù di Manzo servito con Cornucopie Pastificio Izzo e Grana Padano Riserva	€ 14,00
Casoncelli classici fatti in casa con guanciaie di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio	€ 13,00
Fusilli trafilati alla "Mualdo" con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico	€ 11,00

Per Continuare

Tonno, piselli e ravanelli	€ 25,00
Catalana di Pescatrice Pescatrice grigliata con pomodorini, cornetti e cipolla rossa	€ 27,00
Rombo in 1000 foglie di Pecorino e spinacini e bisque di Gamberi	€ 25,00
Branzino " a la Nage " e la sua acquapazza fredda	€ 24,00
Lomo di Stoccafisso fondente zucchine in scapece e aria di cipollotti all'agro	€ 24,00
Carpaccio di manzo cotto lentamente e servito freddo caprino, fichi e caramello alla liquirizia	€ 19,00
Anatra, prugne e carote	€ 24,00
Il Vitello Tonnato: Magatello cotto lentamente, salsa al Tonno e Acciughe del Cantabrico e capperi	€ 21,00
Controfiletto di Manzo cotto sotto la testa del Porcino patata di Martinengo ed il suo fondo	€ 24,00
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
Gianduja, Porcini, Gorgonzola e ribes	€ 9,00
Torta morbida alle mele (antica ricetta) e gelato alla crema	€ 9,00
After Eight Cioccolato, menta e salsa al caramello salato	€ 9,00
La nostra pera "Belle Helene" olio e sale Maldon	€ 9,00
Cannolo 2.0 ... Ricotta dolce, cioccolato e limone candito	€ 9,00
Cantucci e bicchiere di Passito Tre Filer - Cà dei Frati	€ 9,00