

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 € 55,00 a persona

Menù degustazione composto da 7 portate € 80,00 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
Crudo d'Orata e Gambero Rosso		€ 17,00
straciatella, finocchi e arance		
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	€ 14,00
Selezione di salumi tipici e formaggi Italiani con miele	€ 16,00
Fiocchetto di Culatello del Podere Cadassa e confettura di cipolle rosse di Tropea	€ 16,00
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	€ 16,00

Per Iniziare

Alic'è o non c'è ? Alici del Mar Cantabrico, peperoni, burrata e aneto	€ 16,00
La Panzanella... di Gamberi !!! Gamberi al vapore, i sapori della panzanella e aria al prezzemolo	€ 16,00
Raviolini di Tonno ripieni al caprino cipolle all'agro, pomodori e capperi	€ 16,00
Uovo, uova e uova !!! Uovo cotto lentamente, Bottarga, Caviale Osietra 10 g con polenta Bergamasca	€ 30,00
6 foglie di Patè di Vitella e mela al macis pane dolce e salsa moka	€ 15,00
Battuta di Manzetta olio e sale robiola di Capra e Tartufo Nero	€ 20,00
L'orto... da Mualdo !!! Verdure cotte, crema di ceci e croccante ai 5 cereali	€ 15,00

I Primi Piatti

Riso Carnaroli Az.Agr. Salera mantecato alla zucca salsiccia friabile, Taleggio e prezzemolo	€ 15,00 min. 2 pers.
Tagliolini all' Astice crema al curry e avocado	€ 22,00
Involtini alle erbe e Baccalà crema di sedano rapa e castagne	€ 15,00
Total Black: Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale Osietra 10 g	€ 30,00
Tajarin mantecati al burro di malga e Tartufo Nero	€ 20,00
Casoncelli classici fatti in casa con guanciale di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio	€ 15,00
Fusilli trafilati alla "Mualdo" con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico	€ 13,00
Minestra di verdure di stagione e croccante di pasta fillo	€ 13,00

Per Continuare

The Lobster Roll !!! Il mitico panino dolce ripieno d'Astice servito con patate fritte	€ 28,00
Calamaro ripieno con castagne e burrata, patata e morchelle	€ 27,00
Tonno, erbette, marroni e vino rosso	€ 25,00
Nusecc di magro alla vecchia maniera polentina rustica in crema	€ 23,00
Polenta, uovo e Tartufo Nero	€ 22,00
Animelle di Vitello dorate finocchi, acciughe e melograno	€ 23,00
Fegato CBT al burro e salvia arancia, cipolla dolce e olio di semi di zucca	€ 22,00
Lumache ricotte alla Bourguignonne spinacini e fonduta ai formaggi morbidi	€ 22,00
Controfiletto di Manzo fonduta di scamorza, patata e tapenade di olive nere	€ 24,00
La Fiorentina..Tradizione dell'Osteria..mai meno di 1 Kg	all'etto € 7,00

I nostri Dessert

Il nostro Tiramisù sfera ghiacciata al caffè bianco, crema al mascarpone e polvere di savoiardi	€ 9,00
La Pastiera... e gelato ai fiori d'arancio	€ 9,00
The Gold Lingotto al ciocco-caramello e foglia d'oro 24 K	€ 11,00
Crema cotta al taleggio croccante al sesamo e cipolle caramellate	€ 9,00
Zuppetta di cachi alla grappa coulis di frutti rossi e gelato all'amaretto	€ 9,00
Il Macaron che voleva essere uno strudel... o il contrario ?!?!?!	€ 9,00
Cantucci e bicchiere di Passito Tre Filer - Cà dei Frati	€ 9,00