Benvenuti da Mualdo

Chef Baggi Aronne

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari chieda 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 và richiesto e pagato al tavolo. Grazie

I Percorsi Gastronomici:

(serviti a tavolo completo)

I menù che vi proponiamo sono dei percorsi gastronomici
in cui vi lasciate guidare dal nostro Chef alla scoperta della sua cucina

Menù degustazione composto da 5 portate	€ 60,00 a persona
Menù degustazione composto da 7 portate	€ 85,00 a persona

Il Caviale Osietra Voyage:

(servito minimo per due persone)

l menù proposto è un percorso gastronomico in cui il nostro Chef vi accompagnerà
nella degustazione del pregiato Caviale Osietra Voyage
selezionato per Osteria da Mualdo
accompagnato dai nostri classici piatti e da sorprendenti abbinamenti

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

€ 170,00 a persona

Le Nostre Cruditè

Gran plateau royale pesci, molluschi e crostacei in cruditè salsa all'aneto, scalogno all'aceto di lamponi, lime e limone		€ 48,00
Piccolo plateau pesci, molluschi e crostacei in cruditè salsa all'aneto, scalogno all'aceto di lamponi, lime e limone		€ 27,00
Mezza dozzina di Ostriche concave Francesi servite con scalogno all'aceto di lamponi		€ 21,00
Crostacei e Molluschi secondo mercato e disponibilità		cad. € 4,00
Caviale Osietra Voyage	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 € 15,00
con giardiniera fatta in casa come una volta

Selezione di salumi tipici e formaggi Italiani € 17,00
con miele

Culatello di Zibello Riserva "Antica Corte Pallavicina" € 24,00
e confettura di cipolle rosse

Jamòn Iberico bellota Patanegra stagionato 50 mesi € 26,00
e peperoncini ripieni

I salumi Spagnoli € 22,00
Patanegra, Cecina de Leòn e Lardo di Patanegra

Degustazione di formaggi Italiani selezionati € 17,00
con confettura, mostarda e miele

Per Iniziare

Polpo, avocado, soia e rape rosse marinate € 18,00

Tartare di Tonno, fave, pompelmo e menta € 17,00

Lobster Uramaki € 20,00
Uramaki con avocado ed insalatina di Astice

Uovo, uova e uova !!! € 30,00
Uovo cotto lentamente, Bottarga, Caviale Osietra Voyage 10 g con polenta bergamasca

Battuta di Manzo... alla Nizzarda !!! € 18,00

Pollo cotto lentamente, agretti e salsa alla senape € 17,00

Insalatina di Asparagi, limoni caramellati, burrata e ravanelli € 16,00

I Primi Piatti

Riso Carnaroli Az.Agr. Fedeli mantecato al Quartirolo, Franciacorta, capperi e lamponi	€ 17,00 min. 2 pers.
Tagliolini all'Astice in crema al curry e sesamo nero	€ 22,00
Spaghettoni aglio, olio e peperoncino e Gamberi di Manfredonia	€ 19,00
La zuppa di pesce in un.... Ravioli !!!	€ 20,00
Total Black: Tagliolini al nero di Seppia, cipollina e Caviale Osietra Voyage 10 g	€ 30,00
Crema di cavolfiori, spiedo di Lingua e Rognoncini essenza al prezzemolo e fondo bruno	€ 17,00
Casoncelli classici fatti in casa con guanciale di Sauris, salvia e Parmigiano stravecchio	€ 16,00
Fusilli trafilati alla "Mualdo" con salsa di pomodorini freschi, secchi e basilico	€ 15,00

Per Continuare

L'altra faccia dell'Astice!!! intero € 55,00/mezzo € 30,00
Astice al vapore, cereali e la sua bisque alla francese

Polpo alla Gallega con spinaci e salsa all'acciuga € 27,00

Ombrina, barba dei frati e guazzetto ai profumi mediterranei € 26,00

Trancetto di Salmone, finocchio marinato alla soia e brodo dashi € 25,00

Pesci interi secondo mercato e disponibilità € 8,00
cotti al sale, alla mediterranea o a scelta all'etto

Asparagi, uova e fonduta di Parmigiano € 21,00

Rognone in salsa alla senape, patata fondente e sedano € 22,00

Carrè d'Agnello in crosta alle erbe, indivia e yogurt € 28,00

Tagliata di Manzo € 25,00
multistrato di patate e fagioli e salsa ai peperoni

La Fiorentina..Tradizione dell'Osteria..mai meno di 1 Kg all'etto € 7,50

I nostri Dessert

Il nostro Tiramisù sfera ghiacciata al caffè bianco, crema al mascarpone e polvere di savoiardi	€ 9,00
Limoncello e liquirizia in una 1000 foglie	€ 9,00
Tarte tatin di mele renette e gelato alla crema	€ 9,00
Kiwi, ananas e meringa come una pavlova	€ 9,00
Pera, caprino Francese e passito di Pantelleria	€ 9,00
Il classico Tortino al cioccolato dal cuore fondente crema alla vaniglia e sorbetto al lampone	€ 9,00
Cantucci e bicchiere di Passito Tre Filer - Cà dei Frati	€ 9,00