

Menù

*Benvenuti al
Ristorante Moi*

“ Il cibo è nutrimento della vita, è cura e attenzione, è socialità e comunicazione. Cucinare diventa quindi un atto profondamente creativo, giocoso, rassicurante, in cui ogni fase della realizzazione di una ricetta diventa un momento prezioso, da godere da soli o condividere con gli altri: preparare gli ingredienti, manipolare la materia, attendere la cottura, assaggiare. Fino al momento più bello e più atteso, quello del convivio.”

Carissimi ospiti, questa breve premessa per sottolineare che i nostri piatti sono prodotti con materie prime biologiche e provenienti da piccoli produttori e allevatori a filiera corta.

Amiamo cucinare il meglio per voi con prodotti di alta qualità.

Moi
Ristorante

Per cominciare

- proposte di mare

Moi: Antipasto misto di mare € 15,00
secondo disponibilità e pescato

Tris di tartare allo zenzero € 18,00
e frutta disidratata servita con un cocktail
molecolare preparato dal nostro Barman

Carpaccio di ombrina € 16,00
con crema di burrata, barbabietola e bottarga

Plateau Royal € 25,00
con selezione di crudità
accompagnate da salse dello chef

Sauté di cozze € 10,00
sfumato al vermentino servito con crostone
di pane profumato

Guazzetto di pesce misto € 14,00
della riviera al pomodoro, profumato
allo zafferano con crostino

Per cominciare

- proposte di terra

*Millefoglie di verdure
con coluis di pomodoro*

€ 12,00

*Battuto di chianina
con sedano croccante, caviale di aceto
balsamico e pecorino*

€ 15,00

*Selezione di salumi e formaggi
regionali accompagnati da mostarda
di pere e confetture*

€ 12,00

Primi piatti

- proposte di mare

Risotto al nero € 14,00
di Pantelleria con foglia oro

Il classico tagliolino allo scoglio € 14,00
alla nostra maniera

Paccheri di Gragnano all'astice € 17,00
in salsa di pomodori appassiti

Spaghetto Mancini con poveracce € 12,00
sfumate al traminer aromatico

Raviolo di rape rosse € 15,00
ripieno di cernia, cime di rapa e caciocavallo

- proposte di terra

Passatelli con ragù di maialino € 12,00

Strozzapreti al ragù d'anatra, € 14,00
pepe di Timut e polvere di caffè

Rigatoni alla norma fumè € 13,00

Secondi piatti

- proposte di mare

Filetto di Ricciola € 18,00
scottato con finocchio e arance

Tagliata di tonno € 18,00
con salsa abbinata e servita con verdure

Gamberone rosso in pasta Kataifi, € 4,00 cad.
connubio di sapori mediterranei e thailandesi,
servita con salsa al curry

Catalana di crostacei € 25,00
con verdure di stagione cotta la vapore

Fritto misto di barca € 15,00
con tempura di verdure

Selezione di pesce tipico € 22,00
della riviera alla griglia con cestello croccante
di verdure

Secondi piatti

- proposte di terra

Cuore di Filetto € 22,00
al Marsala con contorno di spinaci

Tagliata di manzo € 17,00
al sale grosso di Cervia

Petto di Pollo bardato € 13,00
*di panchetta e aneto, servita con una riduzione
nero d'avola e con un contorno di verdure baby*

Burger gourmet € 12,00
*con panino al giallo di curcuma , hamburger di
verdure , salsa yogurt , rucola ,datterino e patate
sabbiate*

Dessert

- per finire in Dolcezza

*Parfait alle mandorle,
Gianduia e la thuille di lamponi* € 6,00

*Il Cannolo siciliano
con la ricotta* € 6,00

*Granita di limone,
spuma di vodka con estratto di finocchio
e meringa* € 6,00

*Spuma di arancio
ricoperto al cioccolato fondente* € 6,00