

Menù

*Si informano i signori clienti che in questo esercizio si servono carni, pesce, ortofrutticoli freschi e surgelati e/o congelati a seconda sia delle richieste dei clienti, sia delle condizioni di offerta e reperibilità degli stessi sia delle esigenze aziendali. Inoltre alcuni prodotti freschi vengono congelati in abbattitore al fine di eliminare il rischio anisakis (reg. CE 853/2004)
E' disponibile, visibile e consultabile il registro degli allergeni.*

*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 selezionate
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 € 16,00
secondo disponibilità e pescato

Hamburger di tartare ai 3 colori € 18,00
con olii aromatizzati e salsa primavera

Polpo croccante € 16,00
su tartare di burrata e datterino confit

Plateau royal € 27,00
con selezione di crudità e salse abbinate

Sauté di cozze € 10,00
con pane profumato

Zuppa di pesce e crostacei € 15,00
con olio di oliva taggiasca e crostini profumati

Per cominciare

- proposte di terra

*Parmigiana farcita con caponatina di
verdure aromatizzata alle erbe su letto di pomodoro* € 12,00

Tartare di manzo € 16,00
*accompagnata da ciuffi di creme diverse e crostini
di pane con burro aromatizzato*

Selezione di salumi e formaggi € 14,00
tipici di Romagna con confetture abbinate

Primi piatti

- proposte di terra

Passatelli con ragù € 13,00
alla vecchia maniera e cottura

Paccheri all'amatriciana € 12,00
fresca con spuma di pecorino

Maltagliati con carbonara al fiore di zucca € 14,00
con cacio, pepe e mousse ricavata dal fiore stesso

Primi piatti
- proposte di mare

*Risotto acquerello con julienne di seppia,
il suo nero e coriandolo di pane al profumo di mare* € 15,00

*Tagliolino con crema di limone
in salsa, allo scoglio* € 14,00

Pacchero all'astice € 18,00
in salsa di pomodori appassiti

Il classico spaghetti sfumato con le poveracce € 12,00

Strozzaprete su crema di pane integrale € 16,00
con gamberi rossi e brunoise di verdure croccanti

Ravioli caserecci € 15,00
con ganache di gamberi e ricotta

Secondi piatti

- proposte di mare

<i>Filetto di ricciola con fumetto di pesce e molluschi</i>	€ 19,00
<i>Tataki di tonno panato al sesamo su crema di asparagi e cips di patata</i>	€ 18,00
<i>Gamberone rosso in pasta kataifi accompagnato da salsa orientale</i>	€ 5,00 cad.
<i>Catalana di crostacei a modo nostro con verdure temperate</i>	€ 26,00
<i>Fritto misto di barca con verdure</i>	€ 16,00
<i>Grigliata mista dell'adriatico accompagnata da olii aromatizzati e pane</i>	€ 23,00

Secondi piatti

- proposte di terra

Filetto nel suo fondo € 22,00
con cipolla dolce rossa e patate tornite

Tagliata di manzo € 18,00
accompagnata da riduzione di aceto balsamico

Coscia di pollo disossata € 15,00
e farcita con aromi e lardo, accompagnata
da misticanza di verdure

Sformato di verdure miste € 12,00
con hummus di ceci

Dessert

- Mia madre ama molto fare dolci.

Io da piccola ero convinta di chiamarmi "assaggia"
chef Anna pasticciera

Semifreddo al torroncino € 6,00
con caramello salato

Bavarese alla fragola € 6,00
su croccante al cioccolato e cuore di miele alla menta

Mousse ai 3 cioccolati € 6,00
con dressing ai frutti misti

La sfera di Anna.....al cioccolato € 7,00

Tagliata di frutta estiva € 7,00