

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

Sardoncini fritti al pecorino € 12,00
su misticanza di campo al balsamico e cipolla di
tropea in agrodolce

Polpo croccante € 16,00
cotto a bassa temperatura su crema di topinambur
con olive taggiasche e uova di lompo

Petali di salmone marinato € 16,00
agli agrumi e finocchio su misticanza al balsamico

Plateau royal € 28,00
le nostre crudità di mare con abbinamenti dello Chef

Antipasto misto Moi € 18,00
una selezione di 4 assaggi di pesce classici e secondo
pescato con dressing e abbinamenti dello chef

Sauté di cozze e vongole € 12,00
sfumato al vino bianco con pane profumato

Primi piatti
- proposte di mare

Tortellone verde con clorofilla di rucola € 15,00
ripieno di baccalà su salsa di pachino al basilico

Linguine caserecce € 14,00
con salsa di calamaretti e San Marzano al sentore
di caffè

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

Stringhetto ai gamberoni € 14,00
su crema di datterini e polvere di pistacchio

Riso vialone nano ai frutti di mare € 15,00
con polvere di pomodoro, pesto di prezzemolo
e bottarga (MIN. 2 pax)

Passatelli asciutti € 12,00
alle vongole saltate con spinaci e pomodorini

Secondi piatti

- proposte di mare

Trancio di salmone laccato al miele € 18,00
con alga nori e cipollotto alla vaniglia su ratatouille
di verdure

Tonno al mojito e pepe rosa € 18,00
su erbe di campo, tonno pinna gialla alla menta e
lime caramellato sfumato al rhum

Frittura di mare € 16,00
accompagnata da verdure croccanti

Barchetta di branzino € 15,00
ripiena di caponatina di verdure e uva sultanina

Baccalà in tempura di rosmarino € 19,00
con maionese di squaquerone e cedro candito

Grigliata mista dell'adriatico € 23,00
al pane profumato

Per cominciare

- proposte di terra

*Cous cous alle piccole verdure
con salsa di pachino al porro fritto* € 12,00

Roast beef di maialino € 14,00
*cotto a bassa temperatura con salsa al san Giovese e
finocchietto selvatico servito su misticanza di campo*

Selezione di salumi di San Patrignano € 15,00
*accompagnati dalla nostra piadina alla clorofilla
di rucola*

Primi piatti

- proposte di terra

Tagliatella casereccia € 12,00
al ragù di manzo tradizionale

Strozzapreti alle melanzane fritte € 14,00
*con julienne di crudo di Parma croccante e quenelle di
ricotta*

Passatelli asciutti € 14,00
su crema di bufala e briciole di salsiccia croccante

Secondi piatti

- proposte di terra

Cubi di filetto di manzo piastrato € 22,00
al pepe verde con fonduta di fossa e porro su letto
di erbette

Filetto di maiale € 16,00
al caramello di mandorle su spinaci all'olio evo
e limone

Tomino con caponatina di verdure € 15,00
di stagione e pesto di pistacchio

Dessert

<i>Sfera di cioccolato con mousse al mascarpone e frutti di bosco con colatura di cioccolato bianco</i>	€ 8,00
<i>Mousse allo yogurt magro e miele con gelèe di mango e ribes</i>	€ 6,00
<i>Il vero cannolo siciliano tre piccoli cannoli ripieni di ricotta dolce, granella di pistacchio e gocce di cioccolato</i>	€ 7,00
<i>Cupola cremosa al caramello con bisquit al cioccolato e salsa al frutto della passione</i>	€ 6,00
<i>Tagliata di frutta fresca servita con salse dello chef come fonduta al cioccolato o salsa al caramello</i>	€ 7,00