

# Menù

*Si informano i signori clienti che in questo esercizio si servono carni, pesce e ortofrutticoli freschi e surgelati (congelati) a seconda sia della richiesta, delle condizioni di offerta che della reperibilità degli stessi e delle esigenze aziendali.*

*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*

### *Variazione di tartare*

*Ricciola e kiwi, salmone e pesca, spigola e mela verde*

### *Fiori di zucca*

*Stracciatella e alici, zucchine e maionese allo zenzero*

### *Spiedini di gamberoni*

*Pasta croccante e spuma di mortadella*

### *Polpo rosticcato*

*Burrata, melanzane, nero di seppia e funghi alle erbe*

### *Plateau Royal*

*Le nostre crudità di mare con abbinamenti dello chef*

### *Antipasto misto Moi*

*Selezione di 4 assaggi di pesce classici con dressing*

### *Sauté di cozze e vongole*

*Sfumato al vino bianco con pane profumato*

## *Per cominciare*

*- proposte di terra*

### *Carpaccio di manzo*

*Misticanza, finocchio affettato, arancia e zenzero*

### *Selezione di salumi locali*

### *Timballo di verdure*

*Salsa di zucchine, olio EVO al basilico*

## *Primi piatti*

*- proposte di terra*

### *Tagliatelle al ragù tradizionale*

### *Passatelli*

*Dadolata di verdure, guanciale tostato e scaglie di pecorino romano DOP*

### *Strozzapreti*

*pesto di pistacchi, melanzane e crema di rucola*

*Primi piatti*  
*- proposte di mare*

*Cappellacci di burrata*  
*Ragù di scampi, zucchine e polvere di pistacchio*

*Spaghettoni Benedetto Cavalieri*  
*Aglio, olio e peperoncino, crudo di gamberi rossi e*  
*pomodori verdoni*

*Passatelli alla carbonara di mare*

*Tagliolini all'astice*

*Risotto Acquerello allo zafferano*  
*Con calamaretti spillo saltati e pesto di rucola*  
*Strozzapreti*

*Ragù di ricciola alla puttanesca*

## *Secondi piatti*

*- proposte di mare*

*Vitel tonnè al contrario*  
*Crema di finocchi, arance e polvere di caffè*

*Filetto di ricciola*  
*Guazzetto di mare, patate viola e timo*

*Catalana di crostacei (per 2 pax)*  
*Pomodorini, patate viola e gialle, olive taggiasche e finocchietto selvatico*

*Trancio di salmone*  
*Crema di asparago (mare), pomodorino confit, patate allo zafferano*

*Grigliata mista dell'Adriatico*  
*...al pane profumato*

*Frittura di mare*  
*Accompagnata da verdure croccanti*

## *Secondi piatti*

*- proposte di terra*

*Filetto di manzo*  
*Purea di patata viola e olio EVO*

*Medaglioni di filetto di maiale*  
*Scalogno glassato al vino rosso e purea di patata viola*

*Polpette di ricotta*  
*Al sughetto san Marzano, timo e basilico fritto*

## *Dessert*

*Tiramisù a modo nostro*

*Bavarese allo yogurt di Vipiteno  
Con frutti rossi e cialda croccante*

*Mille foglie scomposta  
Crema di ricolta, granella di pistacchio e gocce di  
cioccolato*

*Sfera di cioccolato  
Crumble di pistacchio e gelato alla crema*

*Tagliata di frutta  
Servita con abbinamenti dello chef*



Proposta Menu' Degustazione "CHEZ MOI"  
(€ 38,00 per pax bevande escluse)

*Entrée di benvenuto dello chef*

**ANTIPASTO**

*Assaggio di antipasti della casa (no crudo)*

**PRIMO**

*Cappellacci di burrata  
Ragù di scampì, zucchine e polvere di pistacchio*

**SECONDO**

*Vitel tonnè al contrario  
Crema di finocchi, arance e polvere di caffè*

**DESSERT**

*Bavarese allo yogurt di Vipiteno  
Con frutti di bosco e cialda croccante*

Proposta Menu' Degustazione "CE SOIR"  
(€ 36,00 per pax bevande escluse)

*Entrée di benvenuto dello chef*

**ANTIPASTO**

*Spiedini di gamberoni  
Pasta croccante e spuma di mortadella*

**PRIMO**

*Strozzapreti  
Ragù di ricciola alla puttanesca*

**SECONDO**

*Filetto di salmone  
Crema di asparagi (mare), pomodoro confit, patate allo zafferano*

**DESSERT**

*Tiramisù a modo nostro*