

Cena dal Mosca

Tapas & Crudi

Acciughe del Cantabrico con crostini e burro montato (1,4,7)	13 €
Acciughe del Cantabrico Riserva 24 mesi con crostini e burro montato (1,4,7)	18 €
Il "Piemonte" nel piatto: (pollo in carpione, peperone in bagna caoda, acciughe del Cantabrico con bagnetto verde, friciulin di carne e verdure e uova ripiene) (1,3,4,7,9)	22 €
Patanegra Cinco Jotas 100% Iberico (40g) con pan y tomate (1)	22 €
Mix di crudi (2,4,14) (2 gamberi blu, 1 gambero rosso, 1 scampo, 1 ostrica, 2 carpacci di pescato del giorno)	40 €
Pane cunzato alla nostra maniera (1,4,7)	6 €
Ostrica del giorno (14)	6 €
Selezione di formaggi big con confettura (7) (Comtè, shropshire blu, etivaz, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Bonde de Poitou, Gorgonzola Riserva Leonardi)	24 €
Selezione di formaggi small con confettura (7) (Etivaz, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Gorgonzola Riserva Leonardi)	12 €
Gorgonzola al cucchiaino Riserva Leonardi con Triscotti Camporelli di Novara	8 €

Cena dal Mosca

Antipasti

Sashimi di ricciola, citronette agli agrumi, olio al basilico e asparagi croccanti (4)	22 €
Cuoppo con frittura di calamari, loro ciuffi e verdure con salsa aioli (14)	18 €
Il nostro vitello tonnato (3,4)	17 €
Uovo 63°, asparagi, fave e piselli (3)	16 €

Primi Piatti

Casoncelli ripieni di baccalà mantecato, crema di datterini gialli e cipolla in saor (1,3,4,7,8)	23 €
Fusillone Felicetti con cozze, scarola, pomodoro secco, n'duja e crema di pane e segale (1,8,14)	23 €
Tajarin 40 tuorli con ragù di coniglio e fonduta al Parmigiano Reggiano (1,3,7,9)	22 €
Risotto alla Nerano (7)	18 €

Secondi Piatti

Pescato del giorno, il suo fondo, beurre blanc allo yuzu e verdure di stagione (4,7)	30 €
Polpo, agrumi, olio di pomodori confit e insalata di pesche, pomodori e basilico(14)	26 €
Faraona e peperoni "alla romana" (7,8)	24 €
Tarte tatin di carote con fonduta di formaggio di capra (1,7)	18 €

Dolci

Lievitato con arancia candita, cioccolato e gelato alla crema (1,3,5,6,7,8)	9 €
Mini cannoli siciliani (1,7,8)	6 €
Sacher 2.0 (1,3,6)	9 €
Gelato alla crema con amarena o con olio Bevi con Mosca e Sale Maldon (3)	6 €

Cena dal Mosca

Menù degustazione pesce

Sashimi di ricciola, citronette agli agrumi, olio al basilico e asparagi croccanti (4)

Pane cunzato alla nostra maniera (1,4,7)

Fusillone Felicetti con cozze, scarola, pomodoro secco, n'duja e crema di pane e segale

(1,8,14)

Polpo, agrumi, olio di pomodori confit e insalata di pesche, pomodori e basilico(14)

Lievitato con arancia candita, cioccolato e gelato alla crema (1,3,5,6,7,8)

PREZZO 75,00€ BEVANDE ESCLUSE

Menù degustazione terra

Il nostro vitello tonnato (3,4)

Uovo 63°, asparagi, fave e piselli (3)

Tajarin 40 tuorli con ragù di coniglio e fonduta al Parmigiano Reggiano (1,3,7,9)

Tarte tatin di carote con fonduta di formaggio di capra (1,7)

Sacher 2.0 (1,3,6)

PREZZO 65,00€ BEVANDE ESCLUSE

Il menù degustazione ha l'obbligo di esser scelto da tutti i commensali

Percorso abbinamento vini

3 Calici 25,00€

4 Calici 35,00€

5 Calici 40,00€