Cena dal Mosca

Antipasti e sfiziosità di mare

Acciughe del Cantabrico con crostini e burro montato *(1,4,7)*	13 €
Mix di crudi *(2,4,14)* (2 gamberi blu, 1 gambero rosso, 1 scampo, 1 ostrica, 1 carpaccio e 1 tartare di pescato del giorno)	45 €
Componi il tuo crudo:	
- **Gambero Rosso di Mazara del Vallo** *(2)*	10€
- **Gambero Blu della Nuova Caledonia** *(2)*	8€
- **Scampo Irlanda Porcupine** *(2)*	8€
- **Ostrica del giorno** *(14)*	6€
- **Sashimi di pescato del giorno 40g** *(4)*	8€
Tartare di pescato del giorno, salsa ponzu e finocchio croccante *(4,6)*	26 €
Cuoppo con frittura di calamari, loro ciuffi e verdure con salsa aioli *(14)*	19 €
Soutè di cozze, n'duja e latte di cocco *(14)* **con crostini di pane a parte** *(1)*	18 €

Antipasti e sfiziosità di terra

Il nostro vitello tonnato *(3,4)*	18 €
Patanegra Cinco Jotas 100% Iberico (40g) con pan y tomate *(1)*	22 €
Il "Piemonte" nel piatto: (Vitello tonnato, acciughe con bagnetto verde, insalata russa, friciulin di carne e verdure e uova ripiene) *(1,3,4,7,9)*	23 €
Uovo fritto croccante, fonduta di gorgonzola Riserva Leonardi e funghi porcini trifolati *(1,3,7)*	18 €
Gorgonzola al cucchiaio Riserva Leonardi con Triscotti di Novara *(1)*	10 €
Selezione di formaggi small con confettura *(7)* (Comtè, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Gorgonzola Riserva Leonardi)	15 €
Selezione di formaggi big con confettura *(7)* (Comtè, shropshire blu, etivaz, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Gorgonzola Riserva Leonardi)	24 €

Coperto 3,00€

Cena dal Mosca

Primi piatti

Risotto alla zucca, anguilla glassata alla teriyaki, fondo di funghi, zenzero e alloro *(1,4,7,9)*	28 €
Orecchiette artigianali con cime di rapa, vongole, pomodoro secco e limone *(1,14)*	26 €
Ziti allo Scarpariello con Parmigiano Reggiano 48 mesi al basilico *(1,7)*	19 €
Plin ai tre arrosti con fondo bruno e fonduta al Piave stagionato *(1,3,7,9)*	24 €

Secondi piatti

Pescato del giorno, verdura di stagione e maionese al prezzemolo *(3,4,9)*	35 €
Parmigiana di zucca, spuma di Taleggio DOP e tartufo nero *(3,7)*	23 €
Calamaretti Cacciaroli, crema di castagne, porri croccanti e Robiola di Roccaverano (7,*14)*	26 €
Entrecote di Wagyu A4 Japan-Hokkaido (120g) pak choi, mayo al wasabi e Teriyaki *(3,6)*	40 €

Dolci

Mini cannoli siciliani farciti al momento con granella di pistacchi e cacao *(1,3,7,8)*	6 €
Sacher 2.0 *(3)*	10 €
Tiramisù fatto in casa *(1,3,7)*	10 €
Bunet con caramello salato e cialda di amaretto *(3,7,8)*	9 €

Coperto 3,00€

Cena dal Mosca

Menù degustazione mare

Tartare di pescato del giorno, salsa ponzu e finocchio croccante *(4,6)*

Soutè di cozze, n'duja e latte di cocco *(14)* **con crostini di pane a parte** *(1)*

Orecchiette artigianali con cime di rapa, vongole, pomodoro secco e limone *(1,14)*

Calamaretti Cacciaroli, crema di castagne, porricroccanti e Robiola di Roccaverano (7,*14)*

Bunet con caramello salato e cialda di amaretto *(3,7,8)*

PREZZO 75,00€ BEVANDE ESCLUSE

Menù degustazione terra

Il nostro vitello tonnato *(3,4)*

Uovo fritto croccante, fonduta di gorgonzola Riserva Leonardi e funghi porcini trifolati *(1,3,7)*

Plin ai tre arrosti con fondo bruno e Piave stagionato *(1,7,9)*

Parmigiana di zucca, spuma di Taleggio DOP, tartufo nero *(3,7)*

Sacher 2.0 *(3)*

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€

Coperto 3,00€

Cena dal Mosca

Coperto 3,00€