

MOMART

RESTAURANT

Menù



Antipasti di Terra

[3-8]	Carpaccio di cuore di bue con rapa rossa, rucola, noci e maionese alla rapa rossa e limone	€ 13,00
[7]	Prosciutto crudo di Parma stagionato 12 mesi e mozzarella di bufala campana DOP	€ 14,00
[1-7-12]	Pane di altamura croccante con caponata di verdure e burrata pugliese	€ 14,00
[3-7]	Battuta di filetto con carpaccio di carciofi e scaglie di grana	€ 20,00

di Mare

[4]	Tartare di salmone con quinoa bicolore con avocado mousse su salsa di anguria al limone e mentuccia	€ 17,00
[7-14]	Filage di calamari** saltati su salsa di patate al lime	€ 18,00
[4]	Carpaccio di spigola con frutto della passione e sorbetto al limone	€ 18,00
[1-4-7-8]	Polpettine di merluzzo croccante su letto di misticanza e maionese allo yogurt e rapa rossa	€ 18,00

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura a norma. Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

[#] I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nei prodotti e fanno riferimento alla lista, degli stessi, riportata alla fine del presente menù.

Primi piatti di Terra

PASTA FRESCA DI NOSTRA PRODUZIONE

[1-7]	Tonnarello della casa Cacio e Pepe e mentuccia	€ 13,50
[1-7]	Pici della casa all'Amatriciana	€ 13,50
[1-3-7]	Spaghettone della casa in Carbocrema	€ 13,50
[1-5-7]	Tonnarelli alla gricia con carciofi croccanti (<i>solo in stagione</i>)	€ 14,00
[1-7]	Risotto "Carnaroli" mantecato all'onda con carciofi croccanti e cotti su vellutata di pecorino profumata alla mentuccia (<i>solo in stagione</i>)	€ 14,00

di Mare

[1-4-7]	Picio della casa con ragout di polpo** al pachino giallo e rosso, cipolla caramellata e crumble di pecorino	€ 17,00
[1-13]	Spaghettone con vongole veraci (con bottarga + 5€)	€ 18,00
[1-4]	Tagliolino della casa con zucchine romanesche e fiori con orata e bottarga profumata al limone	€ 22,00
[1-2]	Risotto ai gamberi rossi e agrumi, mantecato all'onda con lime, limone e arancio	€ 22,00

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura a norma. Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

[#] I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nei prodotti e fanno riferimento alla lista, degli stessi, riportata alla fine del presente menù.

Secondi piatti di Terra

[1]	Hamburger con manzo selezionato alla griglia con patate al forno, servito al piatto	€ 14,00
[1-7]	Hamburger con manzo selezionato all'italiana, servito con bacon, pomodoro, rucola, scaglie di parmigiano e patate fritte** con salsa tzatziki	€ 15,00
	Suprema di pollo alla griglia, servita con patate dolci, insalatona di avocado e pomodoro piccadilly	€ 17,00
[1-6]	Filetto di manzo selezionato alla griglia servito con patate al forno, insalatona e pomodoro piccadilly all'aceto di Modena	€ 25,00
[6-7]	Tagliata di manzo selezionato, servita con rucola, grana padano e pomodoro piccadilly all'aceto di Modena	€ 25,00
[6]	Gran tagliata di entrecote di manzo selezionato (500 g.), servita con verdure grigliate, patate al forno e salsa chimichurri	€ 50,00

di Mare

[1-4-12-14]	Calamaro** grigliato con zucchine al limone e miele	€ 20,00
[1-4]	Frittura di calamari** e gamberi** con farina di semola	€ 22,00
[1-4]	Frittura di calamari** con farina di semola	€ 22,00
[1-4]	Filetto di spigola in crosta di zucchine profumata al finocchio	€ 24,00
[4]	Orata di Orbetello al forno con datterino rosso, olive taggiasche, capperi e patate	€ 28,00

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura a norma. Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

[#] I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nei prodotti e fanno riferimento alla lista, degli stessi, riportata alla fine del presente menù.

Contorni

	Patate al forno	€ 6,00
	Verdure grigliate (<i>melanzane, zucchine, radicchio e pomodoro</i>)	€ 6,00
	Cicoria ripassata	€ 7,00
	Carciofo alla romana (<i>solo in stagione</i>) (1 pz.)	€ 7,00
[1-5]	Carciofo alla Giudia con fonduta di reggiano (<i>solo in stagione</i>) (1 pz.)	€ 7,00
[4]	Puntarelle con salsa alle alici (<i>solo in stagione</i>)	€ 7,00

Friggitoria

TUTTO DI NOSTRA PRODUZIONE

[1-3-7]	Supplì di riso (1 pz.)	€ 2,50
[1-7-12]	Pizzella	€ 2,50
[1-7-12]	Calzoncino ricotta e salame	€ 2,50
[1-3-7]	Crocchetta di patate	€ 2,50
	Patate fritte**	€ 6,00
[1-4-7]	Fiori di zucca (2 pz.)	€ 6,00
[1-3-7]	Mozzarelline fritte artigianali fresche (5 pz.)	€ 6,50
[1-5]	Carciofo alla Giudia (<i>solo in stagione</i>) (1 pz.)	€ 7,00
[1-3-7-9]	Olive Ascolane artigianali, direttamente da Ascoli Piceno (8 pz.)	€ 9,00
[1-3-4-7-9-12]	Fritto misto	€ 14,00

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura a norma. Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

[#] I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nei prodotti e fanno riferimento alla lista, degli stessi, riportata alla fine del presente menù.

Le pizze classiche

NELLE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO FIORDILATTE 100% ITALIANO

[1]	Focaccia	€ 4,00
[1]	Marinara <i>[pomodoro, aglio, olio, prezzemolo e peperoncino]</i>	€ 7,50
[1-7]	Margherita <i>[pomodoro, fiordilatte, basilico]</i>	€ 9,00
[1-4-7]	Napoli <i>[pomodoro, fiordilatte, alici, origano]</i>	€ 10,00
[1-7]	La mimosa <i>[fiordilatte, pecorino, patate al forno, prezzemolo]</i>	€ 10,50
[1-7]	Zucchine <i>[julienne di zucchine, fiordilatte, formaggio grattugiato, pecorino]</i>	€ 10,50
[1-7]	Fiori di zucca <i>[fiordilatte, fiori di zucca]</i>	€ 10,50
[1-7-12]	Boscaiola <i>[funghi champignon, fiordilatte, salsiccia]</i>	€ 10,50
[1-7]	Vegetariana <i>[fiordilatte, funghi champignon, melanzane grigliate, zucchine grigliate, radicchio]</i>	€ 10,50
[1-7-12]	Diavola <i>[pomodoro, provola, salame piccante, peperoncino]</i>	€ 11,00
[1-7-12]	Autunno <i>[provola affumicata, patate lesse, pepe nero, speck, scaglie di grana]</i>	€ 11,00
[1-7-12]	La primavera <i>[fiordilatte, prosciutto cotto, zucchine grigliate, fiori di zucca]</i>	€ 11,50
[1-7-12]	Totò <i>[fiordilatte, salsiccia, friarielli]</i>	€ 11,50
[1-7-12]	Abruzzese <i>[patate, salame piccante, fiordilatte, formaggio grattugiato]</i>	€ 11,50
[1-7]	Veneta <i>[fiordilatte, radicchio, formaggio grattugiato, pecorino, formaggio erborinato]</i>	€ 11,50
[1-7]	Parmigiana <i>[pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, formaggio grattugiato, peperoncino]</i>	€ 11,50
[??]	P.G.P. <i>[provola affumicata, fonduta al parmigiano reggiano, patate al forno, guanciale]</i>	€ 11,50
[1-7-12]	Alto Adige <i>[zucchine, speck, fiordilatte, formaggio grattugiato]</i>	€ 12,00
[1-7]	Capricciosa <i>[pomodoro, fiordilatte, funghi, carciofi, prosciutto crudo, olive nere]</i>	€ 12,50
[1-7-12]	Verde salamino <i>[fiordilatte, pomodoro, formaggio erborinato, salame piccante]</i>	€ 12,50
[1-7]	Verace <i>[pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP, basilico]</i>	€ 12,00
[1-7-12]	Amatriciana <i>[pomodoro, guanciale, pecorino, formaggio grattugiato]</i>	€ 14,00

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura a norma. Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

[#] I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nei prodotti e fanno riferimento alla lista, degli stessi, riportata alla fine del presente menù.

[1-7-12]	Bresaola e rucola <i>[fiordilatte, bresaola, rucola, formaggio grattugiato]</i>	€ 14,00
[1-7-12]	Norcina <i>[fiordilatte, crema ai quattro formaggi, ciauscolo, salsa tartufata]</i>	€ 14,00
[1-4-7]	Salmone <i>[fiordilatte, salmone, prezzemolo]</i>	€ 14,00
[1-7]	Cremosa <i>[fiordilatte, crema di formaggio, prosciutto crudo di Parma e stracciatella di burrata]</i>	€ 14,00

Le pizze special

LE NOSTRE "PIZZE SPECIAL" POSSONO ESSERE INCLUSE NEI MENÙ PIZZA CON UN SUPPLEMENTO DI € 2,00

[1-7]	Salentina <i>[pomodoro, friarielli, olive taggiasche, stracciatella di burrata, pachino]</i>	€ 13,50
[1-7-12]	Calabrese <i>[pomodoro, 'nduja, mozzarella di bufala campana DOP a crudo, ricotta salata, mentuccia]</i>	€ 14,00
[1-7]	Estiva <i>[focaccia con rucola, prosciutto crudo di Parma stagionato 12 mesi, mozzarella di bufala campana DOP a crudo, pachino a crudo]</i>	€ 14,00
[1-7-12]	Saporita <i>[fiordilatte, zucchine fritte, stracciatella di burrata, datterino giallo, guanciale croccante]</i>	€ 14,00
[1-7-12]	Gricia e Moka <i>[gricia rivisitata con crema al tartufo, fiordilatte, pecorino, cipolla rossa caramellata, guanciale e caffè]</i>	€ 14,00
[1-4-7]	Alice giù al tacco <i>[fiordilatte, cime di rapa, acciughe, caciocavallo, tarallo alle cime di rapa]</i>	€ 14,00
[1-4-7-8]	Giallorossa <i>[bufala campana DOP, datterino giallo, pomodoro a pacchetelle, alici, pinoli, polvere di olive nere]</i>	€ 14,50

I calzoni

[1-7-12]	Cotto e mozzarella <i>[fiordilatte, prosciutto cotto]</i>	€ 12,00
[1-7-12]	Salame piccante <i>[salame piccante, ricotta, fiordilatte]</i>	€ 12,00
[1-7-12]	Totò <i>[fiordilatte, salsiccia, friarielli]</i>	€ 12,00
[1-7]	Crudo e Funghi <i>[fiordilatte, prosciutto crudo, funghi champignon]</i>	€ 12,00

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura a norma. Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

[#] I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nei prodotti e fanno riferimento alla lista, degli stessi, riportata alla fine del presente menù.

La mescita

BIANCHI

Pecorino Zaccagnini D.O.C. (Abruzzo)	€ 6,50
Traminer Ca' Tullio D.O.C. (Trentino)	€ 6,50
Ribolla Gialla Ca' Tullio D.O.C. (Friuli Venezia Giulia)	€ 6,50

ROSSI

Primitivo San Marzano I.G.P. (Puglia)	€ 6,50
Syrah Tasca d'Almerita D.O.C. (Sicilia)	€ 6,50
Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini D.O.C. (Abruzzo)	€ 6,50

ROSÉ

Rosé di Primitivo San Marzano I.G.P. (Puglia)	€ 6,50
---	--------

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.	€ 6,50
Franciacorta D.O.C.G.	€ 7,00

Bevande

Acqua naturale / Frizzante	0,75 lt.	€ 3,00
Caffè / Hag / Orzo		€ 2,00
Ginseng		€ 2,00
Coca Cola / Zero / Fanta / Sprite		€ 3,50

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura a norma. Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

[#] I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nei prodotti e fanno riferimento alla lista, degli stessi, riportata alla fine del presente menù.

Birre in bottiglia

Beck's Pils	0,33 lt.	€ 5,00
Stella Artois	0,33 lt.	€ 5,00
Beck's Analcolica	0,33 lt.	€ 5,00
Birra del Borgo - Lisa	0,33 lt.	€ 5,00
Guinness Stout	0,33 lt.	€ 5,00
Corona	0,33 lt.	€ 5,00

Birre alla spina

Beck's	0,20 lt.	€ 4,00
Germania - Premium Pilsner	0,40 lt.	€ 5,00
Franziskaner	0,33 lt.	€ 7,00
Germania - Weiss		
Leffe Ambrée	0,33 lt.	€ 7,00
Belgio - Doppio Malto Ambrato		
Leffe 9°	0,33 lt.	€ 7,00
Belgio - Doppio Malto		
Tennent's Super	0,40 lt.	€ 8,00
Scozia - Doppio Malto		
Goose IPA	0,335 lt.	€ 8,00
Stati Uniti - Bionda Artigianale		

Birra Del Borgo

Reale	Vol. 6,4%	0,33 lt.	€ 7,00
Maledetta	Vol. 6,2%	0,33 lt.	€ 7,00
Duchessa	Vol. 5,8%	0,33 lt.	€ 7,00
My Antonia	Vol. 7,5%	0,33 lt.	€ 7,00
Reale Extra	Vol. 6,4%	0,33 lt.	€ 7,00

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura a norma. Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

[#] I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nei prodotti e fanno riferimento alla lista, degli stessi, riportata alla fine del presente menù.

Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ^[1];
 - b) maltodestrine a base di grano ^[1];
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ^[1];
 - b) tocoferoli misti naturali [E306], tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte [incluso lattosio], tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
- 8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle [*Amygdalus communis* L.], nocciole [*Corylus avellana*], noci [*Juglans regia*], noci di acagiù [*Anacardium occidentale*], noci di pecan [*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch], noci del Brasile [*Bertholletia excelsa*], pistacchi [*Pistacia vera*], noci macadamia o noci del Queensland [*Macadamia ternifolia*], e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

^[1] E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.