

MUMA - BORGIO VEREZZI

---

# KITCHEN

---

MENU

---

# WELCOME TO THE BANQUET

---



# MORE THAN A RESTAURANT

---

Benvenuti al nostro banchetto, che è molto più che mangiare.

Nelle cucine dello chef Alessandro Braga non esistono confini, perché ogni tavolo ha la sua storia da raccontare. Ecco perché i suoi piatti, contemporanei e contaminati, sono il risultato di una ricerca sulle materie prime di stagione, tutte a KM0.

Buone maniere. Vince la convivialità.

La via migliore per comprendere la filosofia dello chef è il menu degustazione "MuMa". Poi la carta, assaggi informali adatti alla condivisione e piatti densi di studio e tecnica. Golosi e spensierati.

Per creare "maraviglia" agli invitati.



---

# DEGUSTAZIONE

---



# PERCORSO "MUMA"

88 EURO

CAPPUCCINO DI POLPO  
BRANDACUJUN  
CAPELLI D'ANGELO  
ROMBO

---

IL PERCORSO DEGUSTATIVO DEVE ESSERE ORDINATO PER L'INTERO TAVOLO

COPERTO INCLUSO NEL PREZZO

---

# ATTESA E CONDIVISIONE

---



## CRUDITÈ \*\*

42 EURO

Selezione pregiata a cura dello Chef

---

## OSTRICHE

5,5 EURO CAD.

Selezione pregiata dello Chef

---

## BRANDACUJUN

20 EURO

Servito con shiso croccante

---

## CAPPON MAGRO

22 EURO

Composizione di pesce e verdure

---

## CONIGLIO

18 EURO

Tonno di coniglio, crema di zucchine trombetta, maggiorana e olive taggiasche

## CAPPUCCINO DI POLPO\*

22 EURO

Tentacolo di Polpo alla griglia, pomodorino confit arrosto, pesto e spuma di patata

---

## CAPELANTE\*\*

26 EURO

Crema di broccoli, acciughe e gel di carote e arancia

---

## CAVIALE

32 EURO

Selezione di 10 grammi di Caviale Italiano

---

## GAMBERO ROSSO\*\*

26 EURO

Tartare con maionese di bottarga, pistacchio



---

PIACERE

---



# PRIMI

## CAPELLI D'ANGELO

24 EURO

Serviti freddi con cozze e vongole e la loro  
crema

---

## MEZZO PACCHERO \*\*

24 EURO

Genovese di coniglio e gambero rosso

---

## QUADRATO

20 EURO

Al pesto liquido, pomodorini confit, olive  
taggiasche

---

## SPAGHETTONE \*\*

30 EURO

Astice e la sua bisque

# SECONDI

## ROMBO\*\*

32 EURO

Rombo chiodato, crema di cavolfiore e cipollotti  
al limone

---

## TOMO ROSSO\*\*

28 EURO

Scottato con scarola e salsa ponzu

---

## FILETTO DI FASSONA

28 EURO

Panure alle erbe e biette colorate

---

## PARMIGIANA

22 EURO

Pesto fatto in casa e datterini

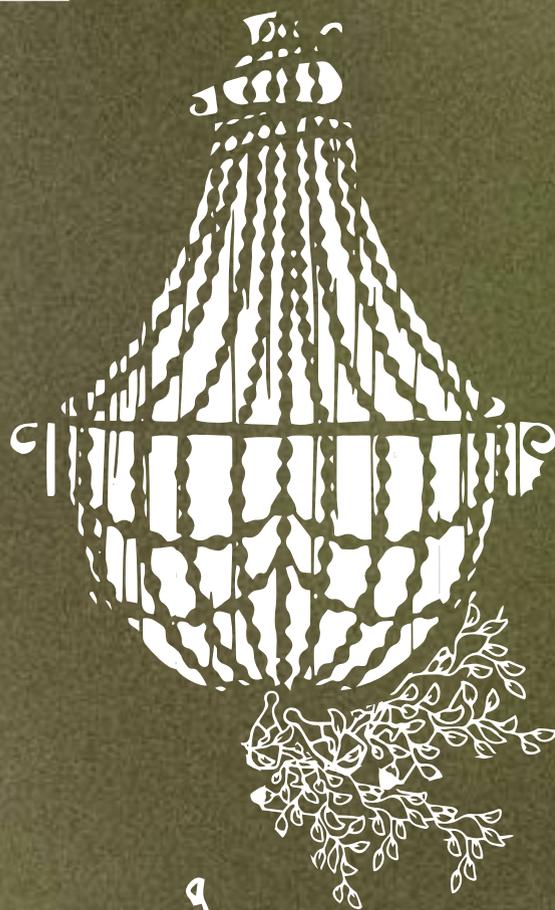
---



---

# RICORDO

---





## SFOGLIA

10 EURO

Crema pasticcera al limone, fragoline di bosco

---

## TARTELLETTA

10 EURO

Gianduja e nocciole

---

## VASETTO DI FRUTTA

12 EURO

Cioccolato, frutta di stagione e chantilly

---

## SORBETTO DEL GIORNO

6 EURO

Frutta di stagione

COPERTO - 5 EURO

ACQUA NATURALE O GASSATA - 4 EURO

CAFFÈ - 3 EURO



---

In caso di allergie e intolleranze, consultare il personale di sala.

I piatti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima surgelata.

I piatti contrassegnati con \*\* sono preparati con materia prima congelata in loco.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

---