

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 non sai mai chi siederà al tavolo stasera. 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"

85 EURO

CAPPUCCINO DI POLPO
AVOCADO
SPAGHETTONE
ROMBO

IL PERCORSO DEGUSTATIVO DEVE ESSERE ORDINATO PER L'INTERO TAVOLO

COPERTO INCLUSO NEL PREZZO

ATTESA E CONDIVISIONE



CRUDITÈ **

42 EURO

Selezione di sette pezzi a cura dello Chef

PETIT PLATEAU **

85 EURO

Ostriche, bulot, crevette e mezzo astice

PLATEAU "MUMA" **

190 EURO

Selezione di crudité, ostriche, bulot, crevette,
astice intero e caviale 10 g

CAPPON MAGRO

24 EURO

Composizione di pesce e verdure

CONIGLIO

20 EURO

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

DALLA GRIGLIA

CAPPUCCINO DI POLPO*

18 EURO

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

AVOCADO

16 EURO

Cotto alla brace accompagnato da salsa allo
yogurt greco

CATALANA**

30 EURO

Con gamberi alla brace



PIACERE



PRIMI

SPAGHETTONÈ **

24 EURO

Limone, basilico di Pra, tartare di gambero viola

FUSILLONE **

22 EURO

Ragù di pesce azzurro, colatura di insalata di pomodori e origano

TAGLIATELLA **

32 EURO

Astice con la sua bisque e salicornia

PAPPA AL POMODORO

18 EURO

Ricotta salata e spuma di pane

SECONDI

ROMBO

34 EURO

Rombo chiodato, patate cotte alla brace e cipollotti al limone

PESCATO DEL GIORNO

32 EURO

Alla griglia, pomodoro ripieno e salsa acida

COSTATA DRY-AGE

10 EURO ALL'ETTO

Patate alla brace e verdure di stagione

TAGLIATA

28 EURO

Patate alla brace e verdure di stagione

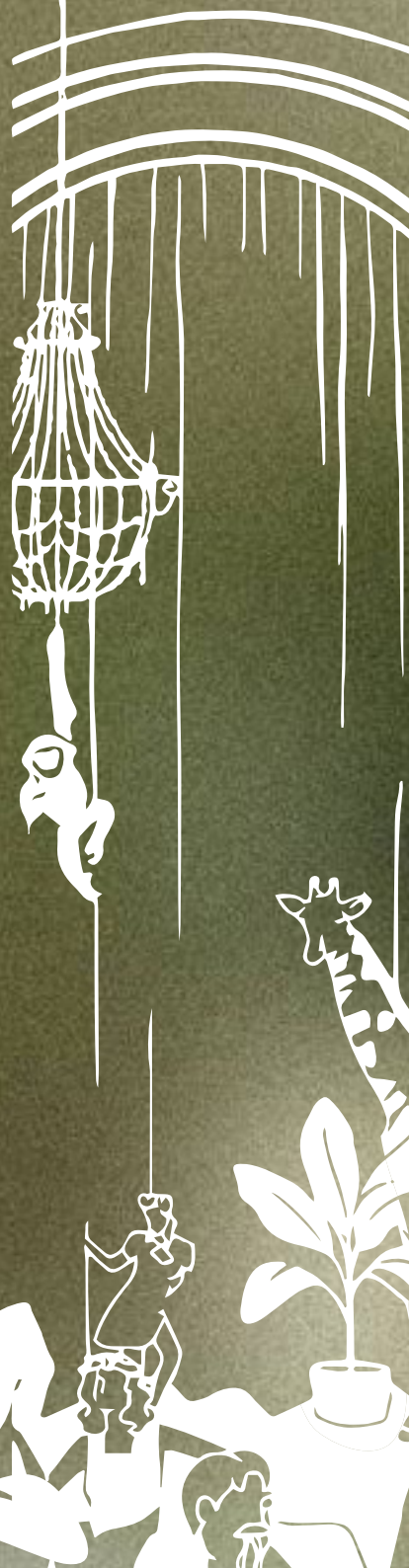
PARMIGIANA ALLA BRACE

22 EURO

Crema di datterino arrosto, Parmigiano e pesto



RICORDO





SEMIFREDDO ALLO YOGURT

10 EURO

Mango e salsa al frutto della passione caramellato

ÈCLAIR AL PESTO

12 EURO

Cre moso al basilico, pinoli sabbati e gelato al Parmigiano 36 mesi

SORBETTO AL LIMONE

8 EURO

Basilico e pepe rosa

COPERTO - 4 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.
