

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

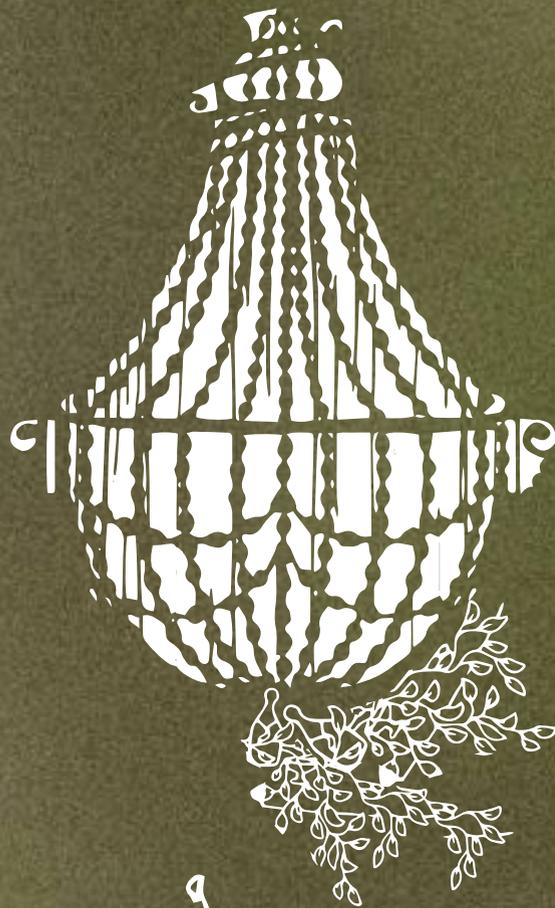
Crema di datterino arrosto, Parmigiano e pesto



---

# 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.

---