

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 Massimo Strobino 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 sono i due menu degustazione **Mare** e **Terra**. Poi la carta, assaggi informali adatti alla condivisione e piatti densi di studio e tecnica. Golosi e spensierati.

Per creare “maraviglia” agli invitati.

DEGUSTAZIONE



MARE

75 EURO — ABBINAMENTO DI 3 CALICI/COCKTAIL 20 EURO

INSALATA DI MARE
COMPOSIZIONE DI MARE
PASTA RIPIENA
PESCATO DEL GIORNO

TERRA

60 EURO — ABBINAMENTO DI 3 CALICI/COCKTAIL 20 EURO

CREMA
INSALATA DI MARE
GNOCCO
PRIMO SALE

ATTESA E CONDIVISIONE



COMPOSIZIONE DI MARE

23 EURO

Composizione di asparagi violetti, calamari alla brace e salsa vergine

CREMA

20 EURO

Crema di piselli, uovo molet affumicato sulla brace, spuma di caprino e sesamo nero

INSALATA DI MARE

23 EURO

Insalata di fagiolini con olive, scalogno, pomodoro confit, limone, gamberi viola e latte di mandorle

CRUDITÈ

40 EURO

Selezione di pesce crudo selezionata dello Chef

ANIMELLA

23 EURO

Animella di vitello alla brace zuccina Trombetta,

DALLA GRIGLIA

POLPO*

22 EURO

Tentacolo di Polpo alla griglia, crema di pomodoro arrosto e pesto di basilico

AVOCADO

20 EURO

Avocado alla brace, spuma di burrata, uova di trota salmonata e bottarga

COSTATA DI MANZO

6 EURO ALL'ETTO

Costata di razza piemontese, verdure di stagione



PIACERE



PRIMI

GNOCOCCO

20 EURO

Gnocchi di ricotta, melanzane, fonduta di pomodoro cotta alla brace e basilico

TAGLIOLINO DI MARE

23 EURO

Tagliolini con gamberi ,limone fermentato e il loro fondo

PASTA RIPIENA

23 EURO

Pasta ripiena di pesci di scoglio in guazzetto, profumato allo zafferano

LASAGNETTA

23 EURO

Lasagnetta di trombette, pomodori datterini, olive e maggiorana

SECONDI

PRIMO SALE

20 EURO

Primo sale di pecora, lattuga romana e peperoni passati alla brace con salsa romesco

PESCATO DEL GIORNO

28 EURO

Pescato del giorno cotto alla griglia, pomodoro ripieno e salsa acida

OMBRINA

28 EURO

Trancio di ombrina in guazzetto di asparagi di Albenga

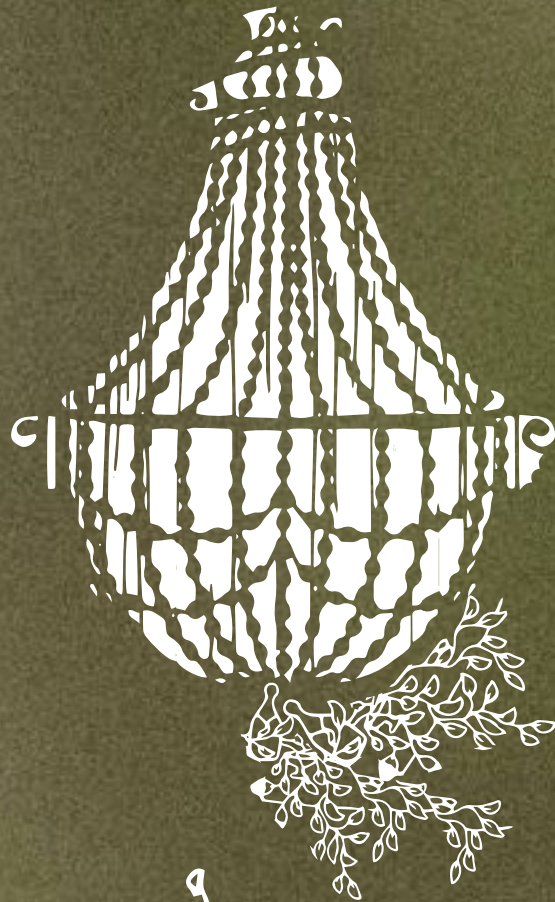
MANZO GRIGLIATO

25 EURO

Diaframma di manzo grigliato con composizione di verdure cotte e crude e salsa spaziata



RICORDO





ALBICOCOCHE

10 EURO

Albicocche Prescinseua con gelato alla mandorla

FLAN DI RICOTTA

10 EURO

Flan di ricotta con caramello salato e crumble

CLAFOUTI

10 EURO

Clafouti di ciliege e gelato al fior di latte



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.
