

BENVENUTI AL MODA ed a PALAZZO MARTINENGO.

Maestosa dimora del 1600 in stile classicista,
con la nobile terrazza che si erge al di sopra di grandi mura storiche, del borgo di epoca medievale.
Restaurata una prima volta nell'800 ed una seconda, più recente in maniera conservativa, nel 2012.

Majestic 1600s in classicist style residence ,
with a noble terrace that rises above large historic walls, of the medieval village.
Restored for the first time in the 19th century and recently in a second time,
in a more conservative way in 2012.

Il ristorante e tutto lo staff vi accolgono per un'esperienza unica come il suo territorio.

The restaurant and the staff welcome you for an experience as unique as its territory.



MENÙ DEGUSTAZIONE “ Le Langhe ”

“ *Le Langhe* ” *tasting menu*

Battuta di Fassona capperi, alici, e senape in grani, crème fraîche, erba cipollina allerg. 4 7 10
Fassona veal tartare flavored with capers, anchovies and mustard grains, with crème fraîche, chives

(Piatto alla carta - a la carte dish Eur 18)

-

Tajarin ai 40 tuorli al ragù di salsiccia di vitello allerg. 1 3 7 9 12
40 eggs yolks tagliatelle with veal sausage ragù

(Piatto alla carta - a la carte dish Eur 19)

-

Guancia di vitello razza piemontese, purè di patate allerg. 9 12
Piedmontese veal cheek with mashed potatoes

(Piatto alla carta - a la carte dish Eur 22)

-

Pannacotta e albicocche allerg. 7
Pannacotta and apricots

(Piatto alla carta - a la carte dish Eur 12)

EURO 65 p.p.

Bevande e coperto esclusi – Beverage and cover charge not included

Il menù degustazione è inteso uguale per tutto il tavolo

The tasting menu must be the same for the whole table.

In caso di allergie, intolleranze o alimentazioni restrittive siete pregati di comunicarlo in maniera tempestiva allo staff.
Please notify to the staff allergies, intolerances, restrictive feeds,

MENU DEGUSTAZIONE “ DE ROMA”

un omaggio dei nostri chef alle loro origini

Tasting menù “ de Roma” a tribute from our chefs to their origins

Fiore di zucca, spuma di mozzarella, alici marinate allerg. 3 4 7 12

Zucchini flower, foamy mozzarella, marinated anchovies

(Piatto alla carta – a la carte dish Eur 17)

-

Tonnarello cacio e pepe “ al mio mentore” , polvere di cozze, menta allerg. 1 7 14

Cheese and pepper tonnarello , mussels powder, mint “tribute to my mentor”

(Piatto alla carta – a la carte dish Eur 19)

-

Pollo, crema di peperoni arrosto, coscetta di pollo fritta allerg. 1 12

Chicken , roasted pepper cream, fried chicken drumstick

(Piatto alla carta – a la carte dish Eur 25)

-

Ricotta e visciole allerg. 1 3 7

Ricotta cheese and cherries

(Piatto alla carta – a la carte dish Eur 12)

EURO 70 p.p.

Bevande e coperto esclusi – Beverage and cover charge not included

Il menù degustazione è inteso uguale per tutto il tavolo

The tasting menù must be the same for the whole table.

In caso di allergie, intolleranze o alimentazioni restrittive siete pregati di comunicarlo in maniera tempestiva allo staff.
Please notify to the staff allergies, intolerances, restrictive feeds,

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

Vegetarian tasting menu'

Pomodoro confit, crema di toma, pane alle erbe allerg. 1 7

Confit Tomato , toma cheese cream , erbs bread

(Piatto alla carta - a la carte dish Eur 18)

-

Risotto alla Nerano, zucchine, provolone allerg. 7

Nerano style risotto, provolone cheese, zucchini

(Piatto alla carta - a la carte dish Eur 19)

-

Parmigiana - melanzane, pecorino allerg. 7

Parmigiana – eggplant, pecorino cheese

(Piatto alla carta - a la carte dish Eur 18)

-

Bignè , crema al burro e nocciole tostate allerg. 1 3 7 8

Cream puffs filled with butter cream and toasted hazelnuts

(Piatto alla carta - a la carte dish Eur 12)

EURO 60 p.p.

Bevande e coperto esclusi – Beverage and cover charge not included

Il menù degustazione è inteso uguale per tutto il tavolo

The tasting menù must be the same for the whole table.

In caso di allergie, intolleranze o alimentazioni restrittive siete pregati di comunicarlo in maniera tempestiva allo staff.
Please notify to the staff allergies, intolerances, restrictive feeds,

MENU ALLA CARTA *A LA CARTE MENU*

ANTIPASTI

STARTER

Fiore di zucca, spuma di mozzarella, alici marinate allerg. 3 4 7 12
Zucchini flower, foamy mozzarella, marinated anchovies
EUR 17

Carpaccio di ventresca di tonno affumicata, hummus, tzatziki allerg. 1 7
Smoked tuna belly, hummus, tzatziki
EUR 22

Vitello tonnato “ a modo nostro”, fiore di capperi, pane croccante allerg. 1 3 4 12
Sliced Veal with tuna sauce “ our way ”, capers, crunchy bread
EUR 18

Saluzzo salad – “tonno di gallina” , giardiniera, parmigiano allerg. 1 6 7
Saluzzo salad – Saluzzo’s hen, sweet and sour vegetables, parmesan
EUR 19

Battuta di Fassona capperi, alici, e senape in grani, crème fraîche, erba cipollina allerg. 4 7 10
Fassona veal tartare flavored with capers, anchovies and mustard grains, with crème fraîche, chives
Eur 18

Pomodoro confit, crema di toma, pane alle erbe allerg. 1 7
Confit Tomato , toma cheese cream , erbs bread
EUR 18

PRIMI
FIRST COURSES

Tonnarello cacio e pepe “ al mio mentore” , polvere di cozze, menta allerg. 1 7 14
*Tonnarello pasta cheese and pepper , mussels powder, mint “ **tribute to my mentor**”*
EUR 19

Ravioli del Plin ai tre arrostiti con burro e salvia e fondo bruno allerg. 1 3 7 12
Traditional meat stuffed Ravioli del Plin with butter, sage and brown stock
EUR 18

Risotto alla Nerano, zucchine, provolone allerg. 7
Nerano style risotto, provolone cheese, zucchini
EUR 19

Tajarin ai 40 tuorli al ragù di salsiccia di vitello allerg. 1 3 7 9 12
40 eggs yolks tagliatelle with veal sausage ragù
EUR 18

Ravioli quadri ripieni di pomodoro e parmigiano allerg. 1 3 7
Squared ravioli stuffed with tomatoes and parmesan cheese
EUR 18

Spaghetti crudità di gambero rosso, burrate e limone allerg. 1 12 14
Spaghetti with red prawn , burrata cheese and lemon
EUR 25

SECONDI
MAIN COURSES

Pollo, crema di peperoni arrosto, coscetta di pollo frita allerg. 1 12
Chicken , roasted pepper cream, fried chicken drumstick
EUR 25

Parmigiana - melanzane, pecorino allerg. 7
Parmigiana – eggplant, pecorino cheese
EUR 18

Guancia di vitello razza piemontese, purè di patate allerg. 9 12
Piedmontese veal cheek with mashed potatoes
EUR 22

Tagliata di Bavetta di Fassona piemontese, rucola, fonduta di parmigiano, datterino allerg. 1 7
“Fassona” veal steak, rocket, parmesan fondue, tomato
EUR 25

Alalonga, panzanella, melanzane, pomodori allerg. 1 4
Albacore fish, panzanella, eggplant, tomato
EUR 28

Gola di maiale, gazpacho di pomodori verdi, friggitelli, sumac allerg. 1 7
Pork throat, green tomato gazpacho, friggitelli, sumac
EUR 24

DOLCI della nostra Pastry chef
DESSERT from our Pastry chef

Pannacotta e albicocche allerg. 7
Pannacotta and apricots
EUR 12

Ricotta e visciole allerg. 1 3 7
Ricotta cheese and cherries
EUR 12

Bignè , crema al burro e nocciole tostate allerg. 1 3 7 8
Cream puffs filled with butter cream and toasted hazelnuts
EUR 12

Bayles fragole e cioccolato bianco allerg. 1 7 14
Bayles, cherries and white chocolate
EUR 12

Sorbetti di stagione
Seasonal sorbet
EUR 8

Per tutti i piatti divisi su richiesta dal cliente ci sarà una maggiorazione di 3 euro sul prezzo del piatto.
All the dishes divided upon request by the customer there will be charged 3 euro

*Tutti i nostri prodotti sono acquistati freschi oppure surgelati, lavorati nella nostra cucina,
sottoposti ad abbattimento di temperatura a -18°C.
All our products are purchased fresh or frozen, processed in our kitchen, subjected to temperature reduction to -18°C*

Per Accompagnare il Dessert e non solo..

Vini da Dessert

Moscato d'Asti DOCG – Acquesi Calice Eur 6 Bottiglia 0,75 Eur 22

Passito di Noto “Passivento” Moscato passito – Barone Montalto (Sicilia – Noto) Calice Eur 6 Bottiglia 0,50Lt Eur 28

Vin santo di Montepulciano - Caterina Dei (Toscana – Montepulciano) Calice Eur 12

Barolo chinato Vino aromatizzato - Marcarini (Piemonte) Calice Eur 6

Sherry Pedro Ximenez “ Don PX” 2020 (Spagna) Calice Eur 8

Vermouth - I vini aromatizzati del Piemonte

Vermouth Bianco – Contratto (Piemonte) Eur 6

Vermouth di Torino Rosso Superiore Del professore – Sibona (Piemonte) Eur 6

Amari e Liquori locali

Amaretto DiMombaruzzo - Berta (Piemone) Eur 6

Crema al caffè DiNero - Berta (Piemone) Eur 6

Amaro d'erbe - Il 28 di via San Nicola – Berta (Piemone) Eur 6

Grappe di Marolo

Arneis – Moscato – Barbera – Barolo - Liquore di camomilla in grappa di Nebbiolo Eur 6

Distillati fuori Piemonte e Oltre Oceano

Cognac Grand Champagne No.10 - Ragnaud Sabourin (Francia) Eur 8

Ardnamurchan AD/ Highland Single Malt Scotch Whisky Eur 8

Diplomatico Ron Antigua Reserva Esclusiva - Diplomatico (Venezuela) Eur 8

Rhum Ambrè Agricole - J Bally (Martinica) Eur 8

ALLERGENI
ALLERGENS

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

In caso di allergie, intolleranze o alimentazioni restrittive siete pregati di comunicarlo in maniera tempestiva allo staff.

1	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	8	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
2	Crustaceans and products based on shellfish	9	Celery and products based on celery
3	Eggs and by-products	10	Mustard and mustard-based products
4	Fish and products based on fish	11	Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Peanuts and peanut-based products	12	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soy and soy-based products	13	Lupine and lupine-based products
7	Milk and dairy products (lactose included)	14	Molluscs and products based on molluscs

Please notify to the staff allergies, intolerances, restrictive feeds,

LE ACQUE CHE UTILIZZIAMO

Bottled waters

LOCALI - Local

DAL CUORE DELLE ALPI PIEMONTESI IMBOTTIGLIATA DIRETTAMENTE ALLA FONTE.

Sparea Leggera Naturale Still 0,75cl
Eur 3.5

Sparea Vivace Frizzante Sparkling 0,75cl
Eur 3.5

ALTRE REGIONI - Others regions

SGORGA ALLE PENDICI DEL MONTE GAZZARO FIRENZE.

Panna Naturale 0,75cl
Eur 3.5

SanPellegrino Frizzante 0,75cl
Eur 3.5

Coperto
Eur 4,5

Bevande Analcoliche
Eur 5

Caffè
Eur 3

LA SQUADRA

STAFF

Cucina

CHEF Daniele Termini
SOUS CHEF Alexandra Gabriela

Sala

Alberto Ribezzo
Laura Favarato
Pietro Giampaolo

MODA

RISTORANTE - WINE

MONFORTE D'ALBA