

## 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.



## DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DELLO CHEF 7 PORTATE.

FREE HAND TASTING 7 COURSES BY THE CHEF.

### Chef FRANCESCO COSTANTINI

Classe '92

Passione, Amore, Ricercatezza e Duro Lavoro, queste sono le caratteristiche che possiamo usare per descrivere in poche parole il nostro Chef.

Nato e cresciuto a Roma ma con alle spalle un curriculum nazionale ed internazionale, passando da ristoranti Gourmet a ristoranti Stellati \* durante la sua carriera.

Il destino fa sì che le strade del MODA e quelle di Francesco si incontrino in questo territorio meraviglioso che sono le Langhe, per iniziare un percorso del tutto nuovo.

Lasciamo che siano i piatti dello Chef a raccontarvi di lui.

-

Passion, Love, Refinement and Hard Work, these are the characteristics that we can use to describe in a few words our Chef.

Born and raised in Rome but with a national and international curriculum behind him, going from Gourmet restaurants to Michelin restaurants during his career.

Destiny causes the paths of MODA and those of Francesco to meet in this wonderful territory that is the Langhe, to start a completely new path.

Let the Chef's dishes tell you a little more about him.

EURO 80 p.p.

Bevande e coperto esclusi – Beverage and cover charge not included

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo.

The tasting menus are intended to be the same for the whole table.

In caso di allergie, intolleranze o alimentazioni restrittive siete pregati di comunicarlo in maniera tempestiva allo staff.  
In case of allergies, intolerances, restrictive feeds, please notify the staff in a timely manner

## MENÙ DEGUSTAZIONE “ Le Langhe ”

“ Le Langhe” TRADITIONAL TASTING MENU

**Vitello tonnato “a modo nostro”** 1 3 4 5 12

Sliced Veal with tuna sauce

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

-

**Ravioli del Plin ai tre arrosti al burro e salvia** 1 3 7 12

Traditional stuffed meat pasta “Plin” with butter and sage

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

-

**Guancia di vitello razza piemontese, purè di patate e la sua chips** 9 12

Piemontese veal cheek with mashed potatoes and chips

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

-

**Nocciola in fiore ( Panna cotta con nocciole e caffè)** 7 8

Hazelnut in bloom ( Panna cotta with hazelnut and coffee)

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

**EURO 60 p.p.**

Bevande e coperto esclusi – Beverage and cover charge not included

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo.

The tasting menus are intended to be the same for the whole table.

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

In case of allergies, intolerances, restrictive feeds, please notify the staff in a timely manner.

# MENU VEGETARIANO

Vegetarian Menu'

**La bruschetta di Nonna Evelina “la bruschetta come la facevano a me” 1**

“ Granma Evelina Bruschetta” Bread with tomatoes, basil and garlic

( Piatto alla carta - a la carte dish Eur 15 )

-

**Spaghetti “Benedetto Cavalieri” con mandorle, capperi, zafferano e blu di pecora. 1 7 8**

Spaghetti pasta “Benedetto Cavalieri” with almond, capers, saffron and blue cheese of sheep.

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

-

**Uovo Bio con crema al parmigiano, il suo brodo bieta e cipollotto 1 3 7**

Organic Egg with parmesan cream, its broth, chard and spring onion

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

-

**Freschezza estiva: limone, cocco melone e menta 3**

Summer freshness: lemon, melon coconut and mint

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

**EURO 55 p.p.**

Bevande e coperto esclusi – Beverage and cover charge not included

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo.

The tasting menus are intended to be the same for the whole table.

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

In case of allergies, intolerances, restrictive feeds, please notify the staff in a timely manner.

## MENU ALLA CARTA

A LA CARTE MENU

-

La cura per il dettaglio e l'odio per lo spreco  
sono i cardini della cucina del nostro Chef.

Pertanto il menù alla carta cambia con il cambiare delle stagioni  
e delle materie prime disponibili.

Per informazioni precise riguardo i piatti alla carta attualmente sul nostro menù si  
prega di contattare il ristorante via mail o telefonicamente.

-

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

In case of allergies, intolerances, restrictive feeds, please notify the staff in a timely manner.

## 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

Bevande Analcoliche  
Eur 4.5

Caffè  
Eur 3

## LA SQUADRA

STAFF

### *Cucina*

*Francesco Costantini*

*Daniele Termini*

*Alexandra Gabriela*

*Alessandro Liotti*

### *Sala*

*Alberto Ribezzo*

*Laura Favarato*

*Pietro Giampaolo*

*Beatrice Oliviero*

**MODA**

RISTORANTE - WINE

MONFORTE DALBA