

## 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 menù

**Battuta di Fassona aromatizzata con capperi, alici, e senape in grani, con crème fraîche, erba cipollina e insalatina di germogli** 4 7 10

Fassona Veal tartare flavored with capers, anchovies and mustard grains, with crème fraîche, chives and sprout salad

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

-

**Tajarin ai 40 tuorli al ragù di salsiccia di vitello** 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 e la sua chips** 9 12

Piedmontese veal cheek with mashed potatoes

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

-

**Pannacotta alla vaniglia con ganache al caramello, caramello salato, cialda al caramello, tapioca allo zenzero, cioccolato di modica, cioccolato al 46%** 7

Vanilla pannacotta, with caramel ganache, salted caramel, caramel wafer, ginger tapioca, Modica chocolate, 46% chocolate

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

**EURO 65 p.p.**

Bevande e coperto esclusi – Beverage and cover charge not included

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo - Tasting menù must be 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*

**Vignarola: Piatto tipico Laziale che prevede l'utilizzo delle verdure che si trovano nell'orto primaverile**  
crema di fave, crema di lattuga, olio al cipollotto, cipolla bianca stufata, fave e piselli saltati, lattuga alla brace, carciofino sott'olio, carciofo fritto, pane croccante inzuppato in olio verde, uovo di quaglia, guanciaie croccante 1 3

Vignarola: Typical Lazio dish that involves the use of vegetables which are found in the spring vegetable garden  
broad bean cream, lettuce cream, spring onion oil, stewed white onion, sautéed broad beans and peas, grilled lettuce,  
artichoke in oil, fried artichoke, crunchy bread soaked in green oil, quail egg, crispy bacon

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

-

**Raviolo ripieno di carbonara, guanciaie croccante e tartufo nero 1 3 7**

Raviolo filled with carbonara, crispy bacon and black truffle

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

-

**Coniglio alla cacciatore con crema di patate arrosto,erbe amare, maionese alle alici e focaccia inzuppata nel fondo di cottura del coniglio. 1 3 4 7 12**

Rabbit Cacciatore style with roasted potato cream, bitter herbs, anchovy mayonnaise and focaccia soaked in the rabbit stock.

( Piatto alla carta – a la carte dish Eur 27 )

-

**Maritozzo con panna, crema pasticciera e arancia candita 7**

Maritozzo with cream, custard and candied orange

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

**EURO 70 p.p.**

Bevande e coperto esclusi – Beverage and cover charge not included

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo - Tasting menù must be 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'

**Carciofo sbollentato e passato alla brace, pane al prezzemolo e menta, crema di robiola di Roccaverano e spugna al prezzemolo** 1 7 11

Blanched and grilled artichoke, parsley and mint bread, Roccaverano cheese cream and parsley sponge

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

-

**Fettucine di semola e farina di fave, pecorino, fave fresche e crema di fave** 1 7

Semolina and broad bean flour fettucine, pecorino cheese, fresh broad beans and broad bean cream

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

-

**Uovo cotto a bassa temperatura, asparago crudo, fonduta di parmigiano, asparagina alla brace e crema di asparagi** 3 7

Egg cooked at low temperature, raw asparagus, parmesan fondue, grilled asparagus and asparagus cream

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

-

**Crema di ricotta, pan di spagna, gel di limone, gel al timo e limone, sorbetto al limone, limone candito, cips di limone** 13 7

Ricotta cream, sponge cake, lemon gel, thyme and lemon gel, lemon sorbet, candied lemon, lemon chips

( 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. Tasting menù must be 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

**Vignarola: Piatto tipico Laziale che prevede l'utilizzo delle verdure che si trovano nell'orto primaverile**  
crema di fave, crema di lattuga, olio al cipollotto, cipolla bianca stufata, fave e piselli saltati, lattuga alla brace, carciofino sott'olio, carciofo fritto, pane croccante inzuppato in olio verde, uovo di quaglia, guanciaie croccante 1 3  
Vignarola: Typical Lazio dish that involves the use of vegetables which are found in the spring vegetable garden  
broad bean cream, lettuce cream, spring onion oil, stewed white onion, sautéed broad beans and peas, grilled lettuce, artichoke in oil, fried artichoke, crunchy bread soaked in green oil, quail egg, crispy bacon

EUR 19

**Sgombro affumicato, fagiolini, taccole, patate fritte, ravanello in agrodolce e pesto di basilico e mandorle** 4 8  
Smoked mackerel fish, green beans, snow peas, fried potatoes, sweet and sour radish, basil and almond pesto

EUR 20

**Vitello tonnato "a modo nostro" con fiore di capperi e pane croccante** 1 3 4 12  
Sliced Veal with tuna sauce "in our way" with capers and crunchy bread

EUR 18

**Insalata russa: piselli freschi, patate, carote, maionese e tonno con cialde di patate e carote** 3 4  
Insalata russa: fresh peas, potatoes, carrots, mayonnaise and tuna with potato and carrot wafers

EUR 18

**Battuta di Fassona aromatizzata con capperi, alici, e senape in grani, con crème fraîche, erba cipollina e insalatina di germogli** 4 7 10  
Fassona veal tartare flavored with capers, anchovies and mustard grains, with crème fraîche, chives and sprout salad

Eur 18

**Carciofo sbollentato e passato alla brace, pane al prezzemolo e menta, crema di robiola di Roccaverano e spugna al prezzemolo** 1 7 11

Blanched and grilled artichoke, parsley and mint bread, Roccaverano robiola cream and parsley sponge

EUR 19

## PRIMI FIRST COURSES

**“ Ditalino” pastificio Pastabossolasco con ragù di Polpo, formaggio vaccino Ragusano, capperi fritti, aria al prezzemolo** 1 4 7 12

“Ditalino” short pasta with Octopus ragù, Ragusano cow's milk cheese, fried capers, parsley air  
EUR 22

**Fettucine di semola e farina di fave, pecorino, fave fresche e crema di fave** 1 7

Semolina and broad bean flour fettucine, pecorino cheese, fresh broad beans and broad bean cream  
EUR 18

**Ravioli del Plin ai tre arrosti con burro e salvia e fondo bruno** 1 3 7 12

Traditional meat stuffed Ravioli del Plin with butter, sage and brown stock  
EUR 18

**Risotto all’aglio orsino, “trombolotto” limone selvatico laziale, formaggio vaccino Arcistracco** 7

Wild garlic risotto, wild lemon thrombolotto from Lazio, Arcistracco cow milk cheese  
EUR 18

**Tajarin ai 40 tuorli al ragù di salsiccia di vitello** 1 3 7 9 12

40 eggs yolks tagliatelle with veal sausage ragù  
EUR 18

**Raviolo ripieno di carbonara, guanciaie croccante e tartufo nero** 1 3 7

Raviolo filled with carbonara cream , crispy bacon and black truffle  
EUR 18

## SECONDI MAIN COURSES

**Coniglio alla cacciatora con crema di patate arrosto,erbe amare, maionese alle alici e focaccia inzuppata nel fondo di cottura del coniglio** 1 3 4 7 12

Rabbit Cacciatore style with roasted potato cream, bitter herbs, anchovy mayonnaise and focaccia soaked in the rabbit stock

EUR 27

**Uovo cotto a bassa temperatura, asparago, fonduta di parmigiano, asparagina alla brace e crema di asparagi** 3 7

Egg cooked at low temperature, raw asparagus, parmesan fondue, grilled asparagine and asparagus cream

EUR 17

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

Piedmontese veal cheek with mashed potatoes

EUR 22

**Tagliata di Bavetta di Fassona piemontese con taccole, intingolo alle erbe e Alici del Mar Cantabrico** 4 9 12

Bavetta steak of Fassona veal with snow peas, herbs dip and Cantabrian Sea Anchovies

EUR 24

**Baccalà sous vide con olio e aromi, salsa Pil Pil , gel di cipolla in agrodolce e cipolla rossa** 4 12

Cod fish sous vide in oil and herbs, Pil Pil sauce, sweet and sour onion gel and red onion

EUR 28

**Asado di Manzo: ribs cotte per 12 ore a 85 °C, disossate, pressate, scottate e glassate con la loro salsa, crema di rucola, rucola fritta e agretti** 12

Beef Asado: ribs cooked for 12 hours at 85°C, boned, pressed, seared and glazed with their own sauce, rocket cream, fried rocket and agretti

EUR 25

## DOLCI DESSERT

Pannacotta alla vaniglia con ganache al caramello, caramello salato, cialda al caramello, tapioca allo zenzero, cioccolato di modica, cioccolato al 46% 7

Vanilla pannacotta, with caramel ganache, salted caramel, caramel wafer, ginger tapioca, Modica chocolate, 46% chocolate

EUR 12

Maritozzo con panna, crema pasticciera e arancia candita 7

Maritozzo with cream custard and candied orange

EUR 12

Crema di ricotta, pan di spagna, gel al timo e limone, sorbetto al limone, limone candito, cips di limone 13 7

Ricotta cream, sponge cake, thyme and lemon gel, lemon sorbet, candied lemon, lemon chips

EUR 12

Bigné ripieno con crema al burro e nocciole tostate, pralinato alle nocciole, namelaka alle nocciole, salsa al cacao e cioccolato, crumble 1 3 7 8

Cream puffs filled with butter cream and toasted hazelnuts, hazelnut praline, hazelnut namelaka, cocoa and chocolate sauce, crumble

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

Moscato d'Asti DOCG Solaris – A.A. Marrone Calice Eur 6 Bottiglia 0,75 Eur 22

“ Remember” 2006 Vino da uve stramature Semillion Sauvignon - Rocche dei Manzoni ( Piemonte - Monforte d'Alba )  
calice Eur 12 Bottiglia 0,50Lt Eur 55

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

Tokaji passito Edes Szamorodni – Gran Tokaj 2018 ( Ungheria ) Calice Eur 10 Bottiglia 0,50Lt Eur 35

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**

Amaro di Langa ( Piemonte ) Eur 5

San Simone ( Piemonte ) Eur 5

Amaretto DiMombaruzzo - Berta ( Piemone ) Eur 6

Crema al caffè DiNero - Berta ( Piemone ) Eur 6

### **Grappe di Marolo**

Arneis – Moscato – Barbera – Barolo - Liquore di camomilla in grappa di Nebbiolo Eur 5

### **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 Antiquo 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