

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 escluse – Beverage 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” 3 4 5 12

Sliced Veal with tuna sauce

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

-

Tajarin 40 tuorli al ragù di carni bianche (Gallina Bionda piemontese, Coniglio Grigio di Carmagnola) 1 3 7 9 12

Handmade pasta Tajarin with white meat ragu' (Bionda piemontese Chicken, Grigio di Carmagnola Rabbit)

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

-

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 20)

-

Bunet e composta di pere al timo 1 3 7 8

Bunet with pear and thyme compote

(piatto alla carta - a la carte dish Eur 10)

EURO 55 p.p.

bevande escluse - Bevarage 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

ANTIPASTI

STARTER

Uovo Bio tra stracciatella e Ramen 1 3

“ Stracciatella “ organic egg and ramen

EUR 16

Crudo di Cefalo Lustrino semistagionato con caprino, fragole e cetriolo 3 5 7 12

Semi-seasoned raw Spangle Mullet Fish raw with goat cheese , strawberries and cucumber

EUR 16

Battuta di Fassona al coltello con maionese al basilico, nocciole e zabaione al whiskey 1 3 5 8 12

Fassona Veal tartare with basil mayonnaise, hazelnuts and whiskey egnog

EUR 18

Tonno di coniglio con carote arrosto, sedano e scalogno 9 12

Rabbit tuna-style with roasted carrots, celery and challot

EUR 18

Ricordo di polpetta di Bollito con crema di patate fritte e salsa verde 1 3 8 10 12

(Reminiscent) Pork and Veal “meatball” with fried potatoes cream and green sauce

EUR 17

PRIMI
FIRST COURSES

Trottole “Pastificio dei Campi” alla brace con seppie, capperi, limone e burro di capra 1 7 14

Grilled Trottole pasta “ Pastificio dei Campi” with cuttlefish, capers, lemon and goat butter

EUR 18

Vermicelli “Pastificio dei Campi” con brodo di funghi Porcini, erba cipollina e ragù “primitivo” 1 7

Vermicelli pasta “Pastificio dei Campi” with broth Porcini mushrooms, chives and “ primitive ragu’ ”

EUR 19

Cappellacci ripieni di blu di mucca Piemontese, con salsiccia cruda di Vitello e bietoline 1 3 7

Stuffed pasta “cappellacci” with Piemonte blue cheese, raw Veal sausage and chard

EUR 16

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

Traditional stuffed meat pasta “Plin” with butter and sage

EUR 19

Risotto qualità “Gigante Vercelli” con lardo al Barolo, arancia, burro alla salvia e zucca 7 9 12

Risotto “Gigante Vercelli” with Barolo lard, orange, sage butter and pumpkin

EUR 17

SECONDI
MAINE COURSES

Tataki di Tonno rosso del Mediterraneo con maionese speziata, indivia belga e trombolotto 1 3 4 5

Mediterranean Tuna tataki with seasoned mayonnaise, belgan endive and trombolotto

EUR 25

Pancia di Maiale “Nero di Cavour” con crema di patate e arachidi, cipollotto e maionese al rafano 3 5 10 12

“Nero di Cavour” belly Pork with potatoes and peanuts sauce, spring onion and horseradish mayonnaise

EUR 22

Petto d’ Anatra con crema di sedano rapa, composta di Ramasin e porro 7 10 12

Duck breast with celeriac cream, compot of Ramasin plum and leek

EUR 24

Piccione con crema di topinambur, radicchio tardivo arancia e nocciole 7 8 10 12

Pigeon with topinambur cream, radicchio , orange and hazelnuts

EUR 26

DOLCI
DESSERT

Bunet “come piace a noi” 1 3 7 8

Bunet “ in our way”

EUR 10

Namelaka allo yogurt con cialda al caramello, crumble di nocciola e polvere di pesche essiccate 1 7 8

Yogurt Namelaka with hazelnut crumble, caramel wafer and dried peach powder

EUR 10

Bavarese al Cioccolato Bianco Opalys, lampone, biscuit al cacao e frolla alla vaniglia 1 3 7

White chocolate “Bianco Opalys” bavarese , raspberries, cocoa biscuit and shortbread vanilla

EUR 10

Babà al Rum con gelatina di agrumi e fragole 1 3 7 12

Rum Babà with citrus jelly, and strawberries

EUR 10

*Materie prime acquistate fresche oppure surgelate, lavorate nella nostra cucina,
sottoposte ad abbattimento di temperatura a -18°C.*

ALLERGENI

ALEERGENS

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

Sparea Vivace Frizzante Sparkling 0,75cl

Eur 3

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 2.5

LA SQUADRA
STAFF

Cucina

Francesco Costantini

Daniela Termini

Alexandra Gabriela

Alessandro Liotti

Sala

Alberto Ribezzo

Laura Favarato

Pietro Giampaolo

Beatrice Oliviero

MODA

RISTORANTE - WINE

MONFORTE DALBA