



ogni giorno PLANT BASED

Benvenuti al MOM bistrot - non vediamo l'ora di servirvi!

Ecco un pò di noi...

Lavoriamo con la stagionalità dei prodotti, prodotti di alta qualità.

Cuciniamo con cura, eleganza e il giusto livello di tecnica.

La nostra cucina è esclusivamente vegetale, il nostro obiettivo è quello di soddisfare anche l'ospite più onnivoro.

Puoi scegliere alla carta oppure il nostro "Menù degustazione".

Siamo qui per guidarti in caso di domande.

Benvenuti

Gina e Max

Menu

Maggio

Benvenuto dalla cucina

Chips di mais giallo croccanti, fagioli neri in crema, mayo di mandorla al lime, cavolo cappuccio rosso e cipolla marinata, champignon, foglie di insalata €13

Slide di carote e zucchine, mollica di pane tostata con erbe, crema di zucca, fave e piselli, queso vegano €14

Tagliatelle con farina di borlotti crema di anacardi e pomodori secchi (interpretazione dello chef) €16

Pleurotus fritti, tempeh di ceci, hummus di piselli, carote arrosto e barbabietola marinata €17

Frolla crema e fragole €7

Menù degustazione **5** portate €45

escluse bevande

Fuori menù:

oliVEG 100g (7 olive farcite) €8

Degustazione di fermentati €12

Benvenuto dalla cucina

Chips di mais giallo croccanti, fagioli neri in crema, mayo di mandorla al lime, cavolo cappuccio rosso e cipolla marinata, champignon, foglie di insalata

Tagliatelle con farina di borlotti crema di anacardi e pomodori secchi (interpretazione dello chef)

Pleurotus fritti, tempeh di ceci, hummus di piselli, carote arrosto e barbabietola marinata

Frolla crema e fragole

Menù degustazione **4** portate €35

escluse bevande

I piatti potrebbero contenere ulteriori ingredienti non espressi nel menù. Sugeriamo di chiedere in cucina in caso di intolleranze o allergie e avvisiamo la gentile clientela che è consultabile il registro allergeni.