

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 - 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 AL RAGU' - salsiccia di vitello allerg. 1 3 7 9 12
TAJARIN AL RAGU' - 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
VEAL CHEEK – piedmontese veal with mashed potatoes

(Piatto alla carta - a la carte dish Eur 24)

-

BUNET – caffè, cacao e amaretti allerg. 1 3 7 8
BUNET – chocolate pudding, coffee and amaretti

(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 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 “ DE ROMA”

un omaggio dei nostri chef alle loro origini

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

CODA ALLA VACCINARA – la sua salsa ed estratto di sedano allerg. 1 3 8 9 12
CODA ALLA VACCINARA –stewed tail, its sauce and celery extract

(Piatto alla carta – a la carte dish Eur 20)

-

RAVIOLI ALL’AMATRICIANA – amatriciana e pecorino allerg. 1 3 7 12
RAVIOLI ALL’AMATRICIANA – ravioli stuffed with amatriciana sauce and pecorino cheese

(Piatto alla carta – a la carte dish Eur 20)

-

ABBACCHIO ABBACCHIO ABBACCHIO – “finte” costolette di abbacchio al forno, brodetto, con biette allerg. 1 3 7 12
ABBACCHIO ABBACCHIO ABBACCHIO – rebuilt chops of the whole baked lamb , chard

(Piatto alla carta – a la carte dish Eur 30)

-

PANGIALLO – pane aromatizzato con frutta secca e candita, zabaione allo zafferano allerg. 1 3 8 12
PANGIALLO – aromatized bread with nuts and candied fruits, saffron egnog

(Piatto alla carta – a la carte dish Eur 14)

EURO 75 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'

CAROTA - *Totalità di carota, blu di pecora e salvia* allerg. 1 9 12

CARROT - different consistencies of carrot, blue sheep cheese and sage

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

-

RISOTTO VERDE – con ragù di funghi , croccante di castagne allerg. 7 9 12

GREEN RISOTTO – with mushroom ragout, crunchy chestnut

(Piatto alla carta - a la carte dish Eur 24)

-

ZUCCA – millefoglie di zucca, la sua crema, mostarda e cipolline glassate allerg. 10 11

PUMPKIN - pumpkin millefeuille, its cream, mustard and glazed onions

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

-

PERA COTTA – nel vino rosso, pane al vino, crema al profumo di parmigiano allerg. 1 7 12

COOKED PEAR – with red wine, wine bread, sweet sauce aromatized with parmesan

(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

CAROTA - *Totalità di carota, blu di pecora e salvia* allerg. 1 9 12
CARROT - different consistencies of carrot, blue sheep cheese and sage
EUR 17

TRIGLIA TRA CARPIONE E SAOR – cipolla stufata, rapa, uvetta e mandorle allerg. 3 4 8 12
MULLET FISH BETWEEN “CARPIONE AND SAOR” – sweet and sour, stewed onion, turnip, raisins and almonds
EUR 20

VITELLO TONNATO - fiore di capperi, pane croccante allerg. 1 3 4 12
VITELLO TONNATO – veal slice, tuna sauce, capers and crunchy bread
EUR 18

CODA ALLA VACCINARA – la sua salsa ed estratto di sedano allerg. 1 3 8 9 12
CODA ALLA VACCINARA –stewed tail, sauce and celery extract
EUR 20

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

PRIMI
FIRST COURSES

RAVIOLI ALL'AMATRICIANA – amatriciana e pecorino allerg. 1 3 7 12
RAVIOLI ALL'AMATRICIANA – ravioli stuffed with amatriciana sauce and pecorino cheese
EUR 20

RAVIOLI DEL PLIN - ai tre arrosti con burro e salvia e fondo bruno allerg. 1 3 7 12
RAVIOLI DEL PLIN - Traditional meat stuffed pasta with butter, sage and brown stock
EUR 18

RISOTTO VERDE – con ragù di funghi , croccante di castagne allerg. 7 9 12
GREEN RISOTTO – with mushroom ragout, crunchy chestnut
EUR 24

TAJARIN AL RAGU' - salsiccia di vitello allerg. 1 3 7 9 12
TAJARIN AL RAGU' - tagliatelle with veal sausage ragù
EUR 18

TUBETTI FAGIOLI E COZZE allerg. 1 7 12 14
TUBETTI pasta WITH MUSSELS AND BEANS
EUR 19

SECONDI
MAIN COURSES

ABBACCHIO ABBACCHIO ABBACCHIO – “finte” costolette di abbacchio al forno, brodetto, con biette allerg. 1 3 7 12
ABBACCHIO ABBACCHIO ABBACCHIO - rebuilt chops of the whole baked lamb , chard
EUR 30

ZUCCA – millefoglie di zucca, la sua crema, mostarda e cipolline glassate allerg. 10 11
PUMPKIN - pumpkin millefeuille, its cream, mustard and glazed onions
EUR 18

GUANCIA DI VITELLO - razza piemontese, purè di patate allerg. 9 12
VEAL CHEEK – piedmontese veal with mashed potatoes
EUR 24

TAGLIATA DI BAVETTA - di Fassona piemontese, funghi affumicati, parmigiano allerg. 7
SLICED BAVETTA STEAK - Piedmontese Fassona, smoked mushrooms, parmesan
EUR 27

TONNETTO – tonnetto allettato, carciofi, topinambour e liquirizia allerg. 4 12
TONNETTO – “tonnetto allettato” fish , artichoke, jerusalem artichoke, licorice
EUR 27

DOLCI della nostra Pastry chef

DESSERT from our Pastry chef

BUNET – caffè, cacao e amaretti allerg. 1 3 7 8
BUNET – chocolate pudding, coffee and amaretti
EUR 12

PANGIALLO – pane aromatizzato con frutta secca e candita, zabaione allo zafferano allerg. 1 3 8 12
PANGIALLO – aromatized bread with nuts and candied fruits, saffron egnog
EUR 14

PERA COTTA – nel vino rosso, pane al vino, crema al profumo di parmigiano allerg. 1 7 12
COOKED PEAR – with red wine, wine bread, sweet sauce aromatized with parmesan
EUR 12

FROLLA BISCOTTATA – nocciole, mandarino e arachidi allerg. 1 3 5 7 8
BISCUITED SHORTBREAD – hazelnuts, mandarin and peanuts
EUR 12

SORBETTO - stagionale
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 – Vitecolte Calice Eur 6 Bottiglia 0,75 Eur 22

Passito di Moscato – La bella estate Calice Eur 8 Bottiglia 0,375 Eur 25

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

Barolo chinato Vino aromatizzato - Montanaro (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 - Pio Cesare (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 e Brandy

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

Brandy 3 anni – Montanaro (Piemonte) Eur 7

Distillati fuori Piemonte e Oltre Oceano

Ardnamurchan AD/ Highland Single Malt Scotch Whisky Eur 8

Ron Zacapa Sitema Solera 23 Gran Riserva 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