

Benvenuti al Mood

Un luogo dove l'eleganza incontra l'accoglienza,
dove ogni dettaglio è pensato per farvi sentire a casa,
con la cura e lo stile di un'esperienza speciale.

La nostra cucina racconta il Mediterraneo
con materie prime selezionate, sapori autentici
e un tocco contemporaneo
che rende ogni piatto unico.

Che sia un pranzo leggero, una cena da condividere
o un calice da assaporare con calma,
qui trovate il vostro momento.

Scegliete il vostro Mood

Noi vi accompagneremo nel gusto.



Piccole creazioni che aprono l'esperienza

Tagliere Mood rivisitato

Selezione Premium di salumi e formaggi

(Pecorino e Parmigiano Reggiano) focaccia calda, miele e noci € 13,00

Tartar di manzo al coltello con crema di senape

e chips di pane aromatizzato € 16,00

Carpaccio tiepido di seppie agrumi e finocchio

€ 13,00

Tradizione mediterranea e creatività in equilibrio

Paste fresche, risotti, proposte stagionali

Gnocchi viola con carciofi, fonduta di Parmigiano e guanciaie croccante	€ 12,00
Riminesi con ragù di ricciòla, zenzero pepe rosa e cipolla rossa caramellata	€ 14,00
Tagliatelle al ragù bolognese	€ 12,00
Tagliatelle ai porcini	€ 14,00
Quadrotti di ricotta e spinaci con burro e salvia	€ 11,00
Quadrotti di ricotta e spinaci al ragù bolognese	€ 12,00

Terra

Carni scelte e sapori decisi, con esperienza

Tagliata di manzo aromatizzata al rosmarino	€ 18,00
Nodino di vitello alla milanese	€ 25,00
Nodino di vitello alla griglia	€ 17,00

Mare

Pesce selezionato e cottura delicata

Branzino 600/800 gr al cartoccio con frutti di mare per 2 persone	€ 38,00
Spiedini di gamberi mazzancolle con impanatura di pistacchi e salsa maionese al basilico	€ 17,00



Verdure di stagione e contorni

Insalata mista	€ 5,00
Patate rustiche al forno con aromi misti	€ 5,00
Verdure di stagione alla piastra	€ 6,00

Le Proposte della Chef

Ispirazione del giorno

Risotti del Mood

Mantecati espressi, selezione di Riso Carnaroli

I Classici

I piatti rassicuranti, sempre richiesti

Risotto ai porcini e scaglie di Parmigiano 24 mesi	€ 15,00
--	---------

Risotto ai pistilli di zafferano e stracciatella di burrata	€ 15,00
---	---------

Gli speciali

Più creativi, stagionali, un po' gourmet

Risotto con squacquerone romagnolo, speck croccante e pesto di rucola	€ 16,00
--	---------

Risotto con salsiccia, vino rosso sangiovese e carpaccio di provola affumicata	€ 16,00
---	---------

Risotto con scampi e crema di asparagi	€ 17,00
--	---------

Piatto Unico

Pollo al Curry

Bocconcini di pollo morbidi, avvolti in creme speziate delicate,
servito con riso Basmati profumato al vapore

€ 15,00

Momento Dolce

Dessert fatti in casa

Tiramisù

€ 6,00

Cannolo scomposto

€ 6,00

Coppetta di crema al mascarpone con frutti di bosco

€ 6,00

Gelato alla crema con amarene

€ 6,00

Coffee e Drink

Vini selezionati, cocktail, distillati, caffetteria

Il tempo si assapora leggermente

Rossi

MOMA Umberto Cesari		€ 23,00
Lambrusco Otello Ceci	0,75	€ 25,00
Lambrusco Otellino Ceci	3,75	€ 14,00
Riserva LXX Villa Poggiolo		€ 25,00
Valpolicella Classico Superiore Domini Veneti		€ 25,00
Valpolicella Amarone Domini Veneti		€ 50,00
Valpolicella Ripasso Domini Veneti		€ 29,00
Sangiovese Dalfiume		€ 16,00

Bianchi

Ribolla Gialla Marco Scholaris	€ 25,00
KIKE' Fina	€ 25,00
Ca' De Frati Lugana	€ 26,00
Clarum Irpinia Falanghina Cantina Capitano	€ 20,00
Fiano di Avellino GAUDIUM Cantina Capitano	€ 25,00
Greco di Tufo Serum Cantina Capitano	€ 25,00

Bollicine

Cà Del Bosco Franciacorta	€ 59,00
Brut Saten Millesimato Franciacorta	€ 55,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore Val D'Oca	€ 29,00
Pignoletto Colle Belvedere Umberto Cesari	€ 25,00
Prosecco Val D'Oca Blu	€ 23,00
Scrigno Villa Poggiolo	€ 23,00

Coperto	€ 2,50
Acqua 0,75	€ 2,50
Bibite in vetro	€ 3,50
Caffè	€ 1,50
Amari	€ 5,00