



Momenti Gourmet

TAKE AWAY

(SU ORDINAZIONE)

DALLA COLAZIONE ALLA CENA

A DOMICILIO

Consegna GRATUITA

Menu



Per iniziare – Le nostre tapas da condividere

- La mia versione del pane, pomodoro e prosciutto spagnolo. 5€
- *-Panino al vapore allo zafferano, maionese alla menta, gamberi arrosto 6€
- Ostrica in tartare all'aceto balsamico con spuma di fragola. 2,5€/pz

Le nostre crocchette 2,5€/pz

- Di pollo con n'duja e pomodoro al miele.
- Di baccalà mantecato con maionese al nero di seppia.

Sfere di pizza 3€/pz

la nostra versione della pizza in sfere ripiene

- Alla parmigiana.
- Al brasato al Barbera e riduzione



Il carboidrato

- Plin, brasato al barolo, nocciole e caramello di vino rosso. 12€
- Risotto di piselli, rapanelli in agrodolce e salsa di soia 12€
- *-La nostra lasagna d'anatra confit, funghi e tartufo. 13€



Dal mare alla valle

- Pescato del giorno con carote e zenzero 15€
- *-Capasente, asparagi, prosciutto crudo e limone 16€
- *-Secreto iberico marinato con "chimichurri" e cocotte di parmentier 15€
- *-Scamone di agnello in doppia panatura di nocciole, indivia al miele ed il suo sugo 16€

Hamburger Gourmet 14€

Pane fatto in casa, carne di vitello, marmellata di pomodoro, cipolla rossa, bacon croccante e senape di dijon.

..Per le occasioni speciali Menu degustazione da definire direttamente con lo Chef (ordinazioni con 1 settimana di anticipo)

Info e prenotazioni +39 331 8620682 +39 3927634193



Momenti Gourmet



@momentigourmet



Ordine minimo 10 €



TAKE AWAY
(SU ORDINAZIONE)



Momenti Gourmet

DALLA COLAZIONE ALLA CENA



A DOMICILIO
Consegna **GRATUITA**

Menu



Dolcezze

Ricordo di vaniglia: mousse alla fava tonka, ganache alla vaniglia, cremoso alla liquirizia e biscotto leggermente salato 6 €

Tonda gentile: mousse nocciola, mou al latte, pralinato alla nocciola 6 €

Caffè al mascarpone: frolla al caffè, ganache al fondente 64%, crema al mascarpone, cremoso al caffè 6 €

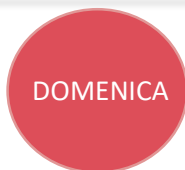
L'estivo: crema all'arancia, smoothie di fragole, frollino al profumo di aceto balsamico 6 €

Il mio Rocher: biscotto al caramello salato, crema al gianduia, mousse al caramello, glassa Rocher 6 €



Torte, Monoporzioni, Piccola pasticceria, Croissant, Maritozzi

Su ordinazione: Torte di compleanno classiche e moderne anche personalizzate



Momenti Brunch

Tutte le domeniche dalle ore 11,00 alle ore 15,00

Info e prenotazioni +39 331 8620682 +39 3927634193



Momenti Gourmet



@momentigourmet



Ordine minimo 10 €



TAKE AWAY
(SU ORDINAZIONE)



Momenti Gourmet

DALLA COLAZIONE ALLA CENA



A DOMICILIO
Consegna GRATUITA

La carta dei Vini

Bollicine

Asti secco Spumante DOCG, <i>Acquesi</i>	20€
Alta Langa DOCG BRUT 2015 Metodo Classico, <i>Cuvage</i>	35€

Bianchi (Piemontesi)

Roero Arneis DOCG 2018, <i>Ermanno Costa</i> (Arneis)	25€
Langhe DOC Bianco Villa Giulia, <i>Marchesi di Gresy</i> (Chardonnay, riesling)	22€

Bianchi (Spagnoli)

Mareny DO Empordà 2018, <i>Espelt</i> (Sauvignon Blanc, Garnatxa, Muscat)	20€
Idoia DO Catalunya 2017. <i>Ca N'estruc</i> (Xarel.lo, Chardonnay, Garntxa, Macabeo)	26€

Bianchi (Siciliani)

Valcanzjria Terre Siciliane IGT, <i>Barone Montaldo</i> (Chardonnay, Carricante)	20€
----------------------------------------------------------------------------------	-----

Rossi (Piemontesi)

Dolcetto D'Alba DOC 2019, <i>Ca' Del Baio</i> (Dolcetto)	20€
Barbera d'Alba DOC 2018, <i>Bajaj</i> (Barbera, Nebbiolo)	20€
Langhe Nebbiolo DOC 2018, <i>Bajaj</i> (Nebbiolo)	20€

Rossi (Spagnoli)

Les sorts Jove 2018, <i>Mas Roig</i> (Carinyera, Garnatxa Nera, Syrah)	20€
L'equilibrista 2015, <i>Ca N'estruc</i> (Garnatxa Nera)	42€

Rossi (Siciliani)

Rosso Passivento Terre Siciliane IGT, <i>Barone Montaldo</i> (Nero d'Avola)	21€
Cerasuolo di Vittoria DOCG, <i>Gulfi</i> (Nero d'Avola, Frappato)	23€

Info e prenotazioni +39 331 8620682 +39 3927634193



Momenti Gourmet



@momentigourmet



Ordine minimo 10 €