

MENU

BENVENUTI

we have carefully selected a number of umbrian excellencies that help us to give a special twist and mirrors our creativity.

if we haven't made your mouth water, please let us know and we will find an alternative. In case of any allergies, kindly inform the service staff for a full list of allergens.

we are here to take care of you...
have fun!

buon appetito

Your VOCMOS Team

tutti il prezzi sono in €, Coperto 3,50

STARTERS

Umbrian beef ramen, oak wood hot smoked duck breast
16.

.....
steamed dim sums with rainbow trout, eschalots and
veggies from our garden
16.

.....
beef tataki glazed with teriyaki sauce and chimichurri
19.

.....
Puffed Parmigiano Reggiano pearls, with artichoke cream
and black cave garlic
15.

.....
Thistle-parmigiana flan, sheep ricotta and cornsalad stock
14.

.....
Flaky loaf with home made truffle butter and buiolo
culatello mousse
19.

PRIMI

"It's not a Raviolo", filled with porcini mushrooms, hazelnut butter, sage and Parmigiano Reggiano

15.

.....

Passatelli * with chanterelle mushrooms, chicken broth and Parmesan aged

15.

* Passatelli is a traditional dish in Romagna consisting of a fresh pasta about 4 millimeters thick, with a rough appearance, prepared with a dough of bread crumbs, eggs and Parmigiano Reggiano cheese, run through a special press with holes in it and then generally cooked in meat broth

.....

Naked ravioli, pumpkin puree and truffle flakes

16.

SECONDI

Stew of fassona* with tomato sauce and savoy cabbage

22.

* “Fassona Piemontese” is a breed of cow native to the Piedmont region, mainly raised in Asti, Cuneo and Turin provinces. It is a breed that yields a lot of meat upon being butchered, with a high proportion of prime cuts. Recently it has become a Slow Food product as well.

.....
Steamed bread, lamb skewer and lemon tabbouleh

22.

.....
Duck with apple sauce and orange zest

23.

.....
Little italian stew with hen, beef tongue and buiolo cotechino*, served with Chimichurri and quince chutney

23.

*Cotechino is a slow cooked pork sausage

.....
Vegetables from the garden with tofu, smoked in clay

18.

DOLCI

Bread pudding, ricotta, pistachio, vanilla cream and rose
water

12.

.....

Cotton Cheesecake with a Rum Chocolate Sauce

11.

.....

Shortbread with almonds, dark chocolate and spiced pears

11.

Informazione alla clientela
inerente la presenza negli ambienti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati
allergeni o dei loro derivati

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati
al Vocabolo Moscatelli, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati
allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato il
del Reg. UE 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci d'acagiù, di pecan, del
Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni support necessario o
informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali
apposite istruzioni operative ricettari, etichette originali delle materie prime.

Grazie mille e buon appetito!

Frederik Kubierschky
Direttore

**Boutique Hotel & Restaurant
Vocabolo Moscatelli**

IG: Vocabolo_moscatelli
www.vocabolomoscatelli.com



 SCAN ME