Le idee migliori non vengono dalla ragione,
ma da una lucida, visionaria follia.

Pranzo: chiusura ristorante ore 16:00.

L'ultima ordinazione di dessert e digestivi
deve essere effettuata tassativamente entro le ore **15:30**

La domenica gli orari si prolungano di 30 minuti.

Cena: chiusura locale entro le ore 01:00.

L'ultima ordinazione di dessert e digestivi
deve essere effettuata tassativamente entro le ore **00:00.**

Chef: ***Giovanni Mellone***

Salumi

Degustazione di affettati
Porzioni di circa 100gr consigliate per due persone.

Le Rarità (per due persone) ..... 35 €

Ossocollo di Mangalica ..... 16 €

Mortadella di Mangalica ..... 10 €

Prosciutto cotto affumicato
Macelleria Cillo ..... 12 €

Speck oca ..... 16 €
Premiato come miglior salume di carne non suino.

Lardo di Mangalica ..... 15 €

Bresaola di Wagyu Giapponese ..... 50 €

Prosciutti

Cecina de León
Premium 18 mesi ..... 24 €

Prosciutto di Parma casa Graziano
30 mesi ..... 16 €

Prosciutto Bellota Iberico

Ibèricos Montellano - Salamanca

Qualità, sapore, tradizione, salute sono i principi fondamentali su cui si basa il lavoro di Montellano.
Montellano è una delle aziende con più esperienza e prestigio nel settore, da oltre quattro generazioni infatti selezionano attentamente la materia prima e tutti i processi di elaborazione sono condotti artigianalmente.
Situata nella provincia di Salamanca, ad un'altitudine di 800 metri, Montellano stagiona i prosciutti e gli altri prodotti in essiccatoi naturali dove acquisiscono tutto il sapore e le caratteristiche che rendono unici i salumi iberici.

Prosciutto Bellota 100% iberico
Salamanca ..... 45 €

Ibèrico Puro Maldonado - Extremadura

Massima espressione della tradizione iberica, proveniente dai pascoli di Extramadura, un ecosistema ideale per la conservazione e l'allevamento del maiale iberico 100%. Questi maiali, che rappresentano solo il 2-3% della specie iberica, sono alimentati quasi esclusivamente con ghiande, e dispongono di una superficie di circa 2 ettari di terreno in cui pascolano liberamente. Dotato di un colore rosso intenso, brillante per l'effetto del grasso intramuscolare, che gli dona la caratteristica untuosità dovuta all'alimentazione a base di ghiande. Al palato presenta un gusto intenso e persistente, caratterizzato da una estrema scioglievolezza. Un'esperienza unica.

Prosciutto Bellota 100% iberico
Extremadura ..... 45 €

Formaggi

Confetture, composte e miele vengono servite su richiesta.

Degustazione di formaggi francesi

5 tipologie 20

Formaggi francesi

Brillat-Savarin (latte vaccino) ..... 8 €

Epoisses (latte vaccino) ..... 8 €

Reblochon (latte vacino) ..... 8 €

Comte (latte vaccino) ..... 12 €

Roquefort (latte di pecora) erborinato ..... 12 €

Degustazione formaggi italiani

3 tipologie ..... 9 €

4 tipologie ..... 11 €

5 tipologie ..... 13 €

Formaggi Italiani

Mozzarella di Bufala (latte di bufala)
Tenuta Bianca ..... 9 €

Tomaccia di bufala ai frutti rossi
Caseificio Aurora (latte di bufala) ..... 10 €

Stracchino maturo di bufala
Caseificio Aurora (latte di bufala) ..... 11 €

Linusal (primo sale con semi di lino)
Fattoria Savoia (latte vaccino) ..... 7 €

Caciocavallo semistagionato (latte vaccino)
Fattoria Savoia ..... 7 €

Caciotta stracchinata (latte vaccino)
Fattoria Savoia ..... 7 €

Toma di Pietro (latte vaccino)
Fattoria Savoia ..... 7 €

Parmigiano Reggiano 60 mesi
(latte vaccino) ..... 13 €

Gorgonzola dolce (latte vaccino) ..... 8 €

Blu del Moncenisio (latte vaccino) ..... 8 €

Blu di vacca Jersey (latte vaccino)
Caseificio Aurora ..... 9 €

Gran Sardo (latte di pecora) ..... 11 €

Pecorino Sardo stravecchio
(latte di pecora) ..... 8 €

Fior di capra leggermente stagionato
(latte di capra) ..... 8 €

Bianco di capra (latte di capra)
Caseificio Aurora ..... 9 €

Blu di capra (latte di capra)
Caseificio Aurora ..... 10 €

Taglieri speciali

Tagliere Caseificio Aurora di Paolo Amato

Tagliere Paolo Amato ..... 15 €
Stracchino maturo di bufala, quadrello di capra, tomaccia di bufala, bianco di capra, blu di Jersey

Tagliere Caseificio Savoia

Tagliere Savoia ..... 12 €
Primo Sale, caciotta stracchinata, toma di Pietro, caciocavallo stagionato 8 mesi (esclusiva per MOOD - miglior formaggio di Pezzata Rossa d'Italia 2019)

Antipasti

Tartare di manzo con champignon, tartufo, porcini croccanti e senape ..... 20 €
Contiene: senape

Tartare di manzo con acciughe del Cantabrico e puntarelle ..... 16 €
Contiene: pesce, soia

Tartare di manzo, olio e sale Maldon ..... 12 €

NEW
Pancia di maialino con finocchio grigliato e salsa BBQ ..... 18 €
Contiene: solfiti, senape

VEGETARIANO
Carciofo in doppia consistenza con pecorino e salsa al prezzemolo ..... 13 €
Contiene: derivati del latte, uova

VEGETARIANO
Uovo a 68°, salsa di Parmigiano Reggiano, patate, asparagi e pregiato tartufo nero ..... 18 €
Contiene: derivati del latte, uova

Torchon di foie gras con composta di arance, pan brioche e amarena ..... 18 €
Contiene: derivati del latte, uova, glutine

Baccalà fritto con tzatziki alle papaccelle ..... 18 €
Contiene: pesce, derivati del latte, glutine, solfiti

Primi

NEW
Tagliolini con burro di Normandia, e pregiato tartufo nero di Bagnoli Irpino ..... 25 €
Contiene: glutine, derivati del latte, uovo

Genovese ..... 16 €
Candele alla genovese con cipolle di Montoro, manzo e cacioricotta
Contiene: glutine, derivati del latte

Omaggio al Ragù ..... 18 €
Mafalde al ragù napoletano verace con cacioricotta
Contiene: glutine, derivati del latte

NEW
Spaghetto Vicidomini con gambero rosso, champignon e provolone ..... 22 €
Contiene: glutine, derivati del latte, crostacei

NEW
Gnocchi di pane con salsiccia e broccoli ..... 16 €
Contiene: glutine, derivati del latte, uova

NEW / **VEGETARIANO**
Crema di piselli con asparagi e carciofi ..... 14 €

La nostra selezione di carne

JACK'S CREEK
Seleziona i migliori bovini di Wagyu e Black Angus nutriti con cereali australiani. Premiata con medaglia d'oro come miglior bistecca al mondo.

Jack's Creek WAGYU
Il nostro esclusivo prodotto di punta di pura razza Wagyu, nutrito 500 giorni solo grano è intricatamente marmorizzato, offrendo una sensazione di gusto tenero esucculento. **Halal: Sì**

Jack's Creek WAGYU X
400 giorni Grain Fed il nostro Wagyu F1 è l'unione di due razze Wagyu e Black Angus. Succoso e succulento, questo manzo è un'esperienza alimentare davvero unica. **Halal: Sì**

Jack's Creek BLACK ANGUS
180 giorni Grain Fed Con un punteggio di marmo fino a 5+, il nostro puro manzo Black Angus è rinomato per la sua qualità alimentare costantemente eccezionale. **Halal: Sì**

Greater Omaha Gold Label
È uno degli allevamenti Black Angus più conosciuti degli Stati Uniti, prevede un'alimentazione a base di pascoli naturali ed un 'affinamento' finale con mais e cereali per almeno 250 giorni prima della macellazione.

John Stone
Al centro della nostra attività c'è un processo di selezione che crediamo sia insuperabile in termini di qualità e coerenza.

Ojo de Agua
Le fattorie Ojo de Agua si trovano in Patagonia e a Balcarce, conosciute come la migliore terra al mondo per l'allevamento del bestiame. I gauchos argentini vantano un'esperienza centenaria nella selezione di Black Angus e Hereford.

La Griglia

Bistecche

Jack's Creek Wagyu X F1 Australia ..... 30 € /etto

Jack's Creek Black Angus Australia ..... 12 € /etto

Greater Omaha Black Angus Usa ..... 12 € /etto

John Stone Angus Irlanda ..... 10 € /etto

Striploin tagliata ricavata dal controfiletto

WAGYU Jack's Creek Australia ..... 120 €
circa 200gr

WAGYU A5 bms10/12 Giappone ..... 90 €
circa 150gr

WAGYU X F1 Jack's Creek Australia ..... 100 €
circa 300gr

Black Angus Jack's Creek Australia ..... 50 €

Angus Ojo de Agua Argentina ..... 28 €

Ribeye

WAGYU X Jack's Creek Australia ..... 100 €

Black Angus Jack's Creek Australia ..... 50 €

Red Hereford Irlanda ..... 28 €

Filetto

Filetto Ojo de Agua Argentina ..... 28 €

Da Mood crediamo fermamente che la carne cotta bene sia meglio che ben cotta.

Questo è uno dei motivi per cui non la serviremo mai su una pietra lavica bollente.

Le carni di qualità, cotte al meglio, non hanno alcun bisogno di essere riscaldate, rimarranno tenere dal primo all'ultimo boccone.

N. B. Prenota in anticipo la tua bistecca cotta con il metodo del reverse searing per provare un'esperienza unica.

I Secondi

IL PIÙ RICHIESTO
Maialino Iberico marinato al Tamari,
cappuccio viola marinato al cumino,
patate croccanti e maionese alla soia
selezione Alma Iberica ..... 25 €
Contiene: glutine, derivati del latte, uova, soia

NEW Petto d'anatra arrosto
con porcini e frutti di bosco ..... 25 €

NEW Stracotto di manzo irlandese
con piselli e cipollotto arrosto ..... 22 €

NEW Baccalà con soffice di patata
e papaccelle ..... 23 €
Contiene: pesce, derivati del latte, solfiti

ITALIA - CAMPANIA
Costoletta di maiale affumicata ..... 18 €

NEW Filetto "omaggio a Rossini"
Filetto di manzo scottato con foie gras,
tartufo nero e salsa al Madeira ..... 50 €

Il nostro Chateaubriand ..... 15 € /etto
Disponibile su prenotazione Ricavato dalla parte più nobile del filetto, viene preparato con una cottura lunga e delicata in modo da preservare tutto il gusto e la tenerezza.
Viene servito con salsa bernese e jus di manzo.

Contorni

Insalata iceberg, rucola
e pomodorini ..... 6 €

Patate al forno ..... 6 €

Patate chips ..... 6 €

Scarola, capperi e olive ..... 6 €

Cappuccio viola marinato
all'aceto e cumino ..... 6 €

Zucca infornata alle erbe ..... 6 €

Puntarelle acciughe e limone ..... 8 €

Broccoli saltati,
aglio olio e peperoncino ..... 7 €

Saremo lieti di di chiedervi a che temperatura preferite la carne: 52°C, 55°C o 60°C;

Vi spieghiamo perché:

- 52°C - La miosina denatura e comincia a coagulare, la carne è succulenta, di un bel colore vivo.
- 55°C - La miosina è coagulata, la carne è ancora umida e succosa, colore rosso scarico.
- 60°C - La mioglobina comincia a trasformarsi, il collagene comincia a contrarsi e l'acqua viene espulsa; il colore è rosato, cottura media.

Da Mood la carne viene cotta con il metodo del reverse searing, che consiste in una prima cottura della carne ad una temperatura di 52°C per poi grigliarla su una superficie ad altissima temperatura per "sigillare" la parte esterna.
Il reverse sear ci consente di avere un grande controllo sulla reazione di Maillard, il processo che porta la superficie della carne ad avere una crosta gustosa e molto aromatica dovuta alla caramellizzazione degli zuccheri.
Grazie a questo metodo di cottura potrete gustare carne con la parte interna perfettamente rosea, con una cottura omogenea e la superficie brunita, aromatica e croccante.

NOTA ALLA CLIENTELA

Siete pregati di fare presente eventuali allergie o intolleranze,
considerato che la nostra cucina non è dotata di laboratorio specifico per la celiachia
e che in questo menu potrebbero essere presenti tutti gli allergeni.

Come previsto dalle normative vigenti,
in questo locale e' utilizzato il sistema di abbattimento rapido
delle temperature degli alimenti (-18°C).

Pane e coperto 3 € a persona