



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

*Chef: **Giovanni Mellone***

Salumi & Prosciutti

Degustazione di Salumi	22 €
Ossocollo di Mangalica	16 €
Mortadella di Mangalica	10 €
Prosciutto cotto affumicato Macelleria Cillo	12 €
Speck oca	15 €
Salame strolghino	6 €
Sopressata dolce	11 €
Pancetta nero di Parma	11 €
Lardo Magro di Mangalica	15 €
Bresaola di Black Angus	20 €

Salumi selezione ALMA IBERICA



Lomo iberico selezione ALMA IBERICA	20 €
Salchichon iberico selezione ALMA IBERICA	7 €
Chorizo iberico de bellota selezione ALMA IBERICA	7 €

Prosciutti

Prosciutto Iberico Bellota 75% pura genetica etichetta rossa selezione ALMA IBERICA	40 €
Prosciutto Iberico Bellota 75% pura genetica etichetta rossa stagionatura 60 mesi	45 €
Prosciutto Iberico Bellota 100% pura genetica etichetta nera denominación origen Extremadura	50 €



Prosciutti

Prosciutto di Parma Langhirano stagionatura 28 mesi	16 €
Prosciutto di Parma Spigaroli stagionatura 24 mesi	16 €

Eccellenze Italiane - Massimo Spigaroli

Il Maestro Giuseppe Verdi scriveva agli amici:

"i miei migliori compagni di viaggio sono salumi, culatelli spalle cotte e il mio vino".

Il Culatello è il marchio della Famiglia Spigaroli.

Il Principe Carlo di Inghilterra, il Principe Ranieri di Monaco, Massimo Bottura, Alain Ducasse e molti altri chef e ristoratori di fama internazionale, hanno un culatello che li aspetta nelle nostre cantine, le più antiche al mondo ancora attive.

Gran Culatello Platinum Spigaroli	40 €
---	------

Formaggi

Degustazione di formaggi Francesi

5 tipologie	18 €
-------------------	------

Formaggi Francesi

Brillat-Savarin (latte vaccino)	8 €
Epoisses (latte vaccino)	8 €
Reblochon (latte vacino)	8 €
Comte (latte vaccino)	11 €
Roquefort (latte di pecora) erborinato	12 €

Degustazione formaggi italiani

3 tipologie	9 €
4 tipologie	11 €
5 tipologie	13 €

Formaggi

Formaggi Italiani

Mozzarella di Bufala Polito (latte di bufala)	9 €
Mozzarella di Bufala Tenuta Bianca (latte di bufala)	9 €
Tomaccia di bufala ai frutti rossi Caseificio Aurora (latte di bufala)	10 €
Stracchino maturo di bufala alla lavanda Caseificio Aurora (latte di bufala)	11 €
Linusal (primo sale con semi di lino) Fattoria Savoia (latte vaccino)	7 €
Provolone Mandarone - Fattoria Savoia (latte vaccino)	7 €
Caciocavallo semistagionato (miglior formaggio di pezzata rossa in Italia 2019) Fattoria Savoia (latte vaccino)	7 €
Caciotta stracchinata - Fattoria Savoia (latte vaccino)	7 €
Toma di Pietro - Fattoria Savoia (latte vaccino)	7 €
Parmigiano Reggiano 60 mesi (latte vaccino)	13 €
Gorgonzola dolce (latte vaccino)	8 €
Blu del Moncenisio (latte vaccino)	8 €
Formaggio di vacca Jersey in foglia di castagna Caseificio Aurora (latte vaccino)	9 €
Gran Sardo (latte di pecora)	11 €
Pecorino Sardo stravecchio (latte di pecora)	8 €

Dolce capra (latte di capra)	7 €
Fior di capra stagionato (latte di capra)	8 €
Bianco di capra - Caseificio Aurora (latte di capra)	9 €
Blu di Capra - Caseificio Aurora (latte di capra) erborinato	10 €

Taglieri speciali

Degustazione Massimo Spigaroli 6 tipologie di Parmigiano Reggiano

Degustazione Massimo Spigaroli	35 €
<i>Parmigiano Pianura, Parmigiano Collina, Parmigiano Montagna, Parmigiano Vacche Rosse, Parmigiano Reggiano Vacche Brune, Parmigiano Reggiano Vacche Bianche</i>	

Forse il formaggio italiano più conosciuto al mondo, anche per gli innumerevoli tentativi d'imitazione.

L'Antica Corte Pallavicina è un tuffo nel passato, nella memoria contadina, nei sapori più genuini della Pianura Padana, con i salumi, la cucina dell'aia, la ricchezza delle antiche corti riproposta ai giorni nostri e arrivata quasi intatta grazie al prodigioso lavoro di recupero della famiglia Spigaroli.

Tagliere Caseificio Aurora di Paolo Amato

Tagliere Paolo Amato	15 €
<i>Stracchino maturo di bufala, quadrello di capra, tomaccia di bufala, bianco di capra, blu di Jersey</i>	

Tagliere Caseificio Savoia

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

La Griglia

IRLANDA

Bistecca di Angus Irlandese

Selezione Glas Angus 9 € /etto
peso minimo 1kg

L'Irlanda grazie al suo clima mite è considerato il paese ideale per allevare questa razza, e dalla contea di Wexford arriva il nostro Aberdeen Angus Irlandese dove un'alimentazione di altissima qualità dell'erba trasferisce al bovino una bassa percentuale di grasso e un sapore ineguagliabile.



SPAGNA

Bistecca di Charolaise Blonde

Selezione Miguel Vergara 10 € /etto
peso minimo 1kg

Nasce da un incrocio di razze francesi, Charolaise e Limousine, che in Spagna trovano il microclima ideale perfetto per una crescita sana e forte. Seguono un'alimentazione a base di fieno che permette di ottenere una carne delicata al palato. È una manzetta con molte proteine, bassa infiltrazione di grasso e grande tenerezza.

USA - KANSAS

Bistecca di Black Angus

Creekstone Farms 12 € /etto
peso minimo 1kg

Dopo un'attenta selezione dei capi questi passano la maggior parte della loro vita su rigogliosi pascoli del Midwest con un'alimentazione a base di mais di alta qualità che esalta la tenerezza e il sapore della carne.

AUSTRALIA

Bistecca di Jack's Creek 12 € /etto
peso minimo 1kg

La famiglia Warmoll da oltre 50 anni alleva i migliori bovini del paese, la qualità alimentare di questo angus nero rende la sua carne tenera e succosa con il giusto grado di marezzatura.

POLONIA

Bistecca di Manzetta Prussiana 8 € /etto
peso minimo 800gr

È il risultato di un'accurata selezione di carne bovina allevata e macellata in Masuria al nord della Polonia, ricavata da scottona di Frisone e Simmental. Nell'ultimo periodo all'alimentazione viene integrata barbabietola, che dà alla carne un gusto raffinato.

SELEZIONE DI CARNI PREGIATE

circa 300 gr

AUSTRALIA

Striploin di purebred Wagyu

Wild Rivers 110 €

GIAPPONE

Ribeye di Wagyu

prefettura di Kyoto 90 €

GIAPPONE

Striploin di Wagyu

prefettura di Kagoshima 80 €

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

I 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 €

Broccoli aglio olio e peperoncino 6 €

Porcini e ovoli trifolati 12 €

Puntarelle all'insalata con acciughe
del Cantabrico e limone 8 €

Le temperature di cottura



Iniziamo subito dicendo che per noi di Mood la carne cotta bene è meglio che ben cotta.

Questo è uno dei motivi per cui non vi serviremo mai della carne 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.

Piuttosto saremo lieti 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 infatti 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.

52°C

55°C

60°C

65°C

70°C

Gli Antipasti

NEW Manzo tonnato 20 €

Tataki di manzo con salsa tonnata e
sedano rapa in carpione

Contiene: derivati del latte, uova, pesce

NEW Manzo e Tartufo 20 €

Tartare di manzo con tartufo, burrata
e biscotto di mais

Contiene: derivati del latte, uova

Tartare di manzo con acciughe del
Cantabrico, salsa ponzu e puntarelle 16 €

Contiene: pesce, soia

Tartare di manzo olio e sale Maldon 12 €

Costina di maiale con spuma di patate,
papaccelle e lenticchie croccanti 18 €

Contiene: derivati del latte

VEGETARIANO

Zuppa di champignon e formaggio
di capra leggermente cagliato 13 €

con aggiunta di tartufo 16 €

Contiene: derivati del latte

NEW Zuppa di cipolle con crostini
e provolone fermentato gratinato 13 €

Contiene: derivati del latte

Uovo a 68°,
patate, cipolla e salsa



al Parmigiano Reggiano 12 €

con aggiunta di tartufo 15 €

Contiene: derivati del latte, uova, glutine

Ostriche Gillardeau 7 € /una

Contiene: molluschi

Torchon di foie gras con composta
di arance, pan brioche e amarena 16 €

Contiene: derivati del latte, uova, glutine

I Primi

Tagliolini con burro di Normandia
e pregiato tartufo nero 25 €

Contiene: glutine, derivati del latte, uova

Candele alla genovese
con cipolle di Montoro, muscolo di manzo
e pecorino irpino 15 €

Contiene: glutine, derivati del latte

Il ragù nel raviolo 18 €

Bottoni di pasta fresca ripieni di ragù
con salsa di bufala

Contiene: glutine, derivati del latte

Spaghetti Vicidomini con burro, acciughe,
datterino arrosto e pecorino 18 €

Contiene: glutine, pesce, derivati del latte

VEGETARIANO

Crema di patate e porri
con ceci, castagne e porcini 13 €

Contiene: derivati del latte

I Secondi

IL PIÙ RICHIESTO Maialino Iberico



marinato al Tamari, cappuccio viola
marinato al cumino, patate croccanti
e maionese alla soia

selezione ALMA IBERICA 22 €

Contiene: glutine, derivati del latte, uova, soia

Petto d'anatra arrosto con lattuga romana

e salsa ai frutti rossi 22 €

Contiene: soia

Stracotto di manzo con rape e patate 20 €

Baccalà confit con papaccelle e insalatina

di scarola, capperi e olive 20 €

Contiene: pesce

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.

IRLANDA



Filetto di scottona

Selezione Glas Angus 27 €

POLONIA

Tagliata di Manzetta Prussiana

Selezione Jolanda de Colò 25 €

ITALIA - CAMPANIA

Costoletta di maiale affumicata

Macelleria Cillo 16 €





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 è utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature degli alimenti (-18°C).

Pane e coperto 3 € a persona



Il dessert non va nello stomaco. Il dessert va dritto al cuore.

Dessert doesn't go to the stomach. The dessert goes straight to the heart.

*Chef: **Giovanni Mellone** | Sommelier: **Dragomir Georgiev e Roberto Adduono***



Dolci

Mousse di ricotta, marmellata di arance
e sfogliatella 8 €
Contiene: derivati del latte, glutine

Coppa tiramisù, mousse al mascarpone
e crema al caffè 8 €
Contiene: derivati del latte, uova

Parfait semifreddo alle nocciole
e mandorle pralinate con glassa
all'amarena e crumble al cacao 8 €
Contiene: derivati del latte, uova, frutta a guscio

Tartelletta alla mela annurca
con mousse alla vaniglia 8 €
Contiene: derivati del latte, uova

Crema brulée con pinoli
e frollino alla panna 8 €
Contiene: derivati del latte, uova, frutta a guscio

Mousse alle castagne, meringa croccante,
salsa al cioccolato e marron glacé 8 €
Contiene: uova, derivati del latte

Torchon di foie gras, brioche,
cioccolato e lampone 16 €
Contiene: uova, glutine

Marron Glacé 3 €

Frutta di stagione 6 €

Desserts

Ricotta mousse, orange marmalade
and sfogliatella 8 €
Contains: milk derivatives, gluten

Tiramisu cup, mascarpone mousse
and coffee cream 8 €
Contains: milk derivatives, eggs

Hazelnuts and almonds parfait
glazed with amarena sauce
and cocoa crumble 8 €
Contains: milk derivatives, eggs, nuts

Tartlet with annurca apple
with vanilla mousse 8 €
Contains: milk derivatives, eggs

Crema brulée with pine nuts
and cream shortbread 8 €
Contains: milk derivatives, eggs, nuts

Chestnut mousse, crunchy meringue,
chocolate sauce and marron glacé 8 €
Contains: eggs, milk derivatives

Torchon of foie gras, brioche,
chocolate and raspberry 16 €
Contains: eggs, gluten

Marron Glacé 3 €

Seasonal fruit 6 €



Distillati / Distillates

Vodka

Beluga Transatlantic	10 €
Beluga Allure	12 €
Beluga Gold Line	20 €
Ora	10 €

Grappa

PO' Morbida Moscato - POLI	4 €
PO' Aromatica - POLI	4 €
Eve Kosher for Passover - POLI	5 €
Sarpa - POLI	3 €
Sarpa Oro - POLI	4 €
Cleopatra Amarone Oro - POLI	5 €
Grappa Sassicaia - POLI	10 €
La Premiere - POLI	20 €
Barrique Solera di Famiglia 18/98	9 €
Riserva Paolo Berta - BERTA	20 €
Roccanivo - BERTA	15 €
Tre Soli Tre - BERTA	15 €
Villa Prato Affinato - BERTA	5 €
Villa Prato Giovane - BERTA	5 €
Nizza Invecchiata - BERTA	10 €
Castelletto dell'Annunziata inv. ta - BERTA	19 €

Monte Acuto Invecchiata - BERTA	12 €
Rondena di Amarone Riserva - BERTA	15 €
Bric del Gaian - BERTA	15 €
Invecchiata - SAN LEONARDO	8 €
Bianca - SAN LEONARDO	5 €
Barolo - MAROLO	6 €
Barolo 9 anni - MAROLO	8 €
Barolo 12 anni - MAROLO	10 €
Barolo 15 anni - MAROLO	12 €
Barolo 20 anni - MAROLO	15 €
Dedicata al Padre - MAROLO	10 €

Distillati di frutta / Fruit distillates

Chiara di uva Moscato - POLI	9 €
Magia - BERTA	18 €

Calvados

Reserve Chateau Du Breuil	10 €
---------------------------------	------

Brandy

L'Arzente - POLI	12 €
Gran Duque D'Alba	8,5 €
Casalotto - BERTA	12 €

Ron/Rhum/Rum

Rhum Tres Vieux Gold 2002	300 €
---------------------------------	-------

Distillati / Distillates

Ron Dos Maderas PX 5+3 Anos Williams & Humbert	10 €
Rhum Ambré Clément	5 €
Tres Vieux Rhum VSOP Clément	9 €
Tres Vieux Rhum XO Clément	13 €
Rhum Vieux 10 ans Clément	18 €
Rhum Vieux Cuvee Homere Clément	25 €
Rhum Rare cask Sassicaia Clément	25 €
Ryoma Rum Kikusui Distillery (Giappone).....	14 €
Ron Anejo Carupano Reserva Especial 6	8 €
Ron Anejo Carupano Reserva Exclusiva 12	10 €
Ron Anejo Carupano Reserva Privada 21	12 €
Rhum Agricole Single Cask 100% Canne Bleue	8 €

Whisky Scozia / Whiskey Scotland

15 YO Benromach	20 €
Peat Smoke 2008 Benromach	13 €
Glendcadam 1993	28 €
Benromach 10 Years Old	10 €
Benromach Peat Smoke 2010	13 €

Bourbon Whiskey Irlanda / Bourbon Whiskey Ireland

10 YO single Malt Barr An Uisce	18 €
---------------------------------------	------

Whisky Giappone / Whiskey Japan

Blended Akashi	12 €
SingleMalt Akashi	28 €

Bourbon Whisky USA

Yell Small Batch Reserve Rebel Yell	9 €
Blood Oath bourbon Bardstown	38 €

Gin

Scapergrace Classic Gin	10 €
Gin Cubical premium	8 €
Gin Cubical ultra premium	11 €
Greater Than London Dry Gin	5 €
Gin Marconi	4 €
Hapusa Himalayan Dry Gin	9 €
Tenjaku Craft Gin	7 €

Cognac

Tres Vieux Fillioux	20 €
So Elegantissime XO Fillioux	32 €
Cognac Peyrot	5 €
(alle pere, more, caffè, mandorle, mandarino, castagne) (with pears, blackberries, coffee, almonds, mandarin, chestnuts)	

Armagnac

Bas Armagnac Reserve Imperiale XO SAMALENS	20 €
Bas Armagnac 1996 SAMALENS	50 €
Bas Armagnac 1990 SAMALENS	75 €
Bas Armagnac 1993 LABERDOLIVE	130 €
Armagnac XO ROUNAGLE	14 €
Armagnac 1991 ROUNAGLE	48 €

Tequila & Mezcal

Blanca - EXOTICO	6 €
Reposado - EXOTICO	8 €
Mezcal Joven - LAGRIMAS DE DOLORES	7 €

Amari e liquori / Bitters and liqueurs

Baileys	5 €
Sambuca	4 €
Limoncello	4 €
Meloncello	4 €
Liquirizia	4 €
Finocchietto	4 €
Amaro del Capo	4 €
Jägermeister	4 €
Averna	4 €

Montenegro	4 €
------------------	-----

Fernet Branca	4 €
---------------------	-----

Unicum	4 €
--------------	-----

Jefferson	6 €
-----------------	-----

Vini da dessert / Dessert wine

Zighidi - DUCA DI SALAPARUTA	6 €
------------------------------------	-----

Dindarello - MACULAN	7 €
----------------------------	-----

Muffato della Sala - CASTELLO DELLA SALA	8 €
--	-----

Sauternes - CHATEU LIOT	12 €
-------------------------------	------

Carmes De Rieussec Sauternes CHATEAU RIEUSSEC	12 €
--	------

Tokaji Aszu 2008 5 Puttonyos - S. TINON	20 €
---	------

Moscato Rosa A. A. - ST. MICHAEL EPPAN	7 €
--	-----

Recioto della Valpolicella - SPERI	6 €
--	-----

Sagrantino di Montefalco passito PERTICAIA	10 €
---	------

Barolo chinato - RÉVA	8 €
-----------------------------	-----

Anghelu Ruju Vino Liquoroso SELLA&MOSCA	8 €
--	-----

#moodsteakhouse