



Benvenuti

al Ristorante Moietà

Con la chiusura dell'ex agriturismo Moietà, Padola rischiava di rimanere solamente con un ristorante.

Nasce così il nostro desiderio di rilevare l'attività ed offrire un'esperienza unica a chi ci viene a trovare.

La nostra cucina gourmet offre piatti innovativi utilizzando materie di prima qualità, tutto esclusivamente fatto in casa.

Follow us + 

like us 

Tag us @ 



@moie_ristorante



@Moietà Ristorante e Camere



Antipasti

Flan di funghi di stagione con fonduta di
parmigiano all'erba cipollina ₍₁₋₃₋₇₎
14,00 €

Culaccia di prosciutto di Parma con burratina
e focaccia alle olive taggiasche ₍₁₋₇₎
15,00 €

Carpaccio di manzo con verdure agrodolci, scaglie
di grana e miele di acacia ₍₇₎
14,50 €

Cervo scottato alle erbe aromatiche con pere
al vino rosso e formaggio Piave stravecchio ₍₇₋₁₂₎
15,00 €

Formaggio di capra dorato con salsa di
pomodoro montata al basilico ₍₁₋₇₎
14,50 €



Primi piatti

Gnocchetti di patate alle ortiche con fragranze
d'orto e ricotta affumicata (1-3-7)
13,00 €

Tortelli farciti di arrosto di vitello con carciofi
freschi e scaglie di pecorino (1-3-7-9)
15,00 €

Tagliolini al tartufo nero norcino (1-3-7)
25,00 €

Maccheroncini all'uovo con ragù bianco,
guancia e gocce di fonduta (1-3-7-9)
14,50 €

Cannelloni al cervo brasato con crema di
porcini e funghi gialletti (1-3-7)
15,00 €

Lasagnette gratinate con pomodoro,
stracchino e pesto al basilico (1-3-7)
13,50 €



Secondi piatti

Scamoncino d'agnello in crosta di erbe aromatiche,
salsa al vino rosso e purè di patate viola (1-7-12)
26,00 €

Filetto di manzo con salsa alla robiola, tartufo nero norcino e timballo di spinaci (7)
30,00 €

Carré di maialino da latte arrosto con salsa alla birra
artigianale e tortino di patate (1-7-12)
26,00 €

Medaglione di vitello con funghi pioppini e piccolo flan alle ortiche (3-7)
24,00 €

Medaglione di cervo in crosta di porcini secchi con
cremini di polenta di Storo al formaggio (1-7-12)
28,00 €

Petto d'anatra laccato al miele con mele, castagne
caramellate al rosmarino e purè di sedano rapa (7-12)
24,00 €



Bevande alcoliche

Spritz Aperol/Campari - Hugo	4,00 €
Gingerino - Crodino - Campari soda	3,00 €
Birre "LARU" artigianali (Ipa, Pils, Bock) 0,5l	9,50 €
Moretti 33cl	3,00 €
Kulmbacher 33cl	3,80 €
Radler	3,00 €
Grappe - Amari	4,00 € - 7,00 €

Bevande analcoliche

Acqua naturale/gassata 0,70l	2,50 €
Acque sciroppo (sambuco/lampone/menta)	2,90 €
Succhi di frutta	3,00 €
Succo di mela	2,90 €
Coca-Cola/Fanta/Coca Zero	3,20 €
Thè freddo limone/pesca	3,20 €



Allergeni

1  GLUTINE

2  CROSTACEI

3  UOVA

4  PESCE

5  ARACHIDI

6  SOIA

7  LATTOSIO

8  FRUTTA A GUSCIO

9  SEDANO

10  SENAPE

11  SESAMO

12  SOLFITI

13  LUPINI

14  MOLLUSCHI

in mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati

Avisare il personale di sala per eventuali allergie o intolleranze

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale.

Coperto
2,50 €