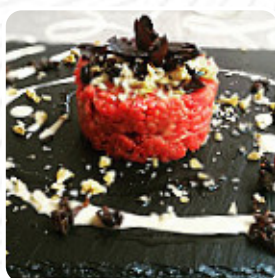




Menu Musa

<https://piatti.menu>
Via Britannia 68, Roma, Italy



Il ristorante di Roma offre **98 diversi menù e bevande sul [menù](#)** a un prezzo medio 11 €. Il Ristorante Musa propone sapori raffinati e ricercati, con un menù basato su pochi piatti per assaporare gusti unici. Da non perdere i paccheri con ragù di polipo e mollica di pistacchio di Bronte, il polpo verace rosticcato su pesto di melanzane e chips di basilico, e il delizioso semifreddo al pistacchio. Accompagnate queste prelibatezze con ottimi vini, per un'esperienza gastronomica indimenticabile.

Menu Musa



Bevande Analcoliche

CAFFÈ 2 €

Antipasti

GRICIA 10 €

Pasta

CARBONARA 10 €

Piatti Di Pasta

MATRICIANA 10 €

Vino Rosso

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Bevande

AMARI 4 €

Caffè

CAPPUCCINO 3 €

Specialità Italiane

CACIO E PEPE 10 €

Fritture

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO

Non Categorizzato

DISTILLATI 8 €

Dessert

SPUMA TIRAMISU CON BISCOTTO CROCCANTE 6 €

FROLLA CREMA CHANTILLY E FRAGOLA 6 €

SFOGLIA CON GANACHE CIOCCOLATO E CROCCANTE DI PISTACCHIO DI BRONTE 6 €

SEMIFREDDI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO 6 €

PIATTO

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA, GAMBERI MAZARA DEL VALLO NATURE SU SALSA SEDANO 14 €

SPAGHETTI CHITARRA CON CALAMARO ARRICCIATO SU COULIS DI PEPERONE E SEDANO CROCCANTE 13 €

SPAGHETTONI PASTAI GRAGNANESI I.G.P. CON VONGOLE VERACI, CONCASSE POMODORO E BOTTARGA DI CABRAS 13 €

MEZZEMANICHE PASTAI GRAGNANESI I.G.P. CON RAGÙ BIANCO DI MANZO TAGLIATO AL COLTELLO SU CREMA DI BUFALA 12 €

TONNARELLI CON PESTO DI RUCOLA ALLE MANDORLE E GUANCIALE CROCCANTE 12 €

RISO CARNAROLI CON PISTILLI DI ZAFFERANO SAN GAVINO E SPIGOLA SCOTTATA 14 €

Secondi Piatti

ASTICE IN INSALATA CON SPAGHETTI DI ZUCCHINE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE, FILANGÈ POMODORO E SALSA ZENZERO AL LIMONE 27 €

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SEMI PAPAVERO, SALSA WASABI AL LIMONE E CARPACCIO ZENZERO 20 €

FILETTO DI RICCIOLA IN CROSTA DI PISTACCHI DI BRONTE E SALSA ZAFFERANO 18 €

Menu Musa



BACCALÀ CONFIT, SU SALSA DI MELANZANA ALLA MENTA E JULIENNE POMODORO 15 €

FILETTO DI MANZO DANESE DANISH CROW ALLE ERBE AROMATICHE E SENAPE ANTICA IN GRANI 22 €

STINCO DI MAIALINO DA LATTE CONFIT CON SCHIACCIATINA DI PATATE AL TIMO E RIDUZIONE AL PORTO 17 €

TAGLIATA DI MANZO DANESE DANISH CROW CON CICORIA RIPASSATA 16 €

Antipasto

POLPO IN SOUS-VIDE SU SPUMA DI PATATE E CIALDA AL NERO DI SEPPIA 12 €

CALAMARO SCOTTATO SU VINAIGRETTE SEDANO E JULIENNE CAROTE 12 €

TARTARE DI FILETTO DI MANZO DANESE DANISH CROWN , POMODORI SECCHI, VINAIGRETTE ALICI E CUCUNCI CROCCANTI 10 €

VITELLA IN SOUS-VIDE, SALSA TONNATA E PEPERONE IN AGRODOLCE 10 €

GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO NATURE, BURRATINA PUGLIESE E CITRONETTE AL BASILICO E POMODORO 15 €

SALMONE NATURE, SALSA TZATZIKI E AVOCADO 12 €

TARTARE TONNO, SPAGHETTI CETRIOLO E VINAIGRETTE ZENZERO 12 €

Bevande amari e

BIRRA AFFLIGEM DOUBLE (CL. 75) VOL. 6,8 DOPPIO MALTO, DOPPIA FERMENTAZIONE 12 €

BIRRA HAINEKEN H41 (CL. 33) VOL. 5,3% LAGER 3 €

ACQUA SURGIVA IN VETRO LISCIA O LEGGERMENTE FRIZZANTE (CL. 75) 2 €

BIRRA AMBURON BLANCHE (CL. 75) VOL. 4,5 RIFERMENTATA 12 €

BIRRA ACCADEMIA SAN BIAGIO (CL. 75) GAUDENS-AURUM-AMBAR-MONASTA 12 €

BIRRA MORETTI GRAND CRÙ (CL. 75) VOL. 6,8 DOPPIO MALTO, AMBRATA, ALTA FERMENTAZIONE 10 €

BIRRA FISCHER (CL. 65) VOL. 6 8 €

ERDINGER KRISTALL (CL. 50) VOL. 5,3 5 €

BIRRA MORETTI LE REGIONALI TOSCANA-LUCANA-SICILIANA (CL. 50) 5 €

BIRRA MORETTI LA BIANCA (CL. 50) VOL. 5% MALTO FRUMENTO E ORZO 5 €

BIRRA ICNUSA CRUDA (CL. 33) VOL. 4,9 MICROFILTRATA 3 €

Altri vini - bollicine - passiti

VENDEMMIA TARDIVA IGT CRISTINA ROENO VOL.12

MOSCATELLO SELVATICO PASSITO SALENTO IGT CASTELLO MONACI VOL.13

MOSCATO DI PANTELLERIA DOP JEMARA MARTINEZ VOL.14

MARCALBERTO METODO CLASSICO MILLESIMATO

MONOGRAM FRANCIACORTA DOCG BRUT BLANC DE BLANCS

PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIADENE MILLESIMATO SANTI

PROSECCO DOCG VALDOBBIADENE EXTRA DRY ZARDETTO

Menu Musa



PROSECCO DOCG VALDOBBIADENE
DRY ZARDETTO

PIGNOLETTO DOC ANCESTRALE VINO
FRIZZANTE SECCO FRANCESCO BELLEI
C.

ASTI DDOLCE SOPRALERIGHE DOCG
VALLEBELBO

SPUMANTE ROSÈ DOC CAVICCHIOLI

VINO SPUMANTE DOC EXTRA DRY ROMA
FONTANA CANDIDA

LAGREIN ROSÈ DOC CANTINA ANDRIAN

RE MANFFREDI IGT ROSATO TORRE
DEGLI SVEVI

Vini Rossi

MERLOT DOC CANTINA ANDRIAN

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
CERRETO PIANO

BUCCIA NERA CHIANTI SUPERIORE BIO

SYRAH DOC TENUTA RAPITALÀ

VIGNA DEL LAURO MERLOT DOP
RONCO DEI TASSI

PRIMITIVO PUGLIA IGT A MANO

NERO BUONO IGT PIETRA PINTA

PRIMITIVO DEL SALENTO IGT PILÙNA
CASTELLO MONACI

NERO D'AVOLA DOC CAMPO REALE
TENUTA RAPITALÀ

ROSSO DEL LAZIO

CRESO IGT BOLLA

AGLIANICO DOP ROCCA DEL PRINCIPE

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA
DOCG CERRETO PIANO

RIPIDDU ETNA ROSSO DOC FILIPPO
GRASSO

PINOT NERO DOC CANTINA ANDRIAN

LAGREIN DOC RUBENO CANTINA
ANDRIAN

BOCADO VERNATSCH DOC UVA
SCHIAVA CANTINA ANDRIAN

NEBBIOLO DOC CA' DEL BAIO

GUADO AL MELO DOC ANTILLO
BOLGHIERI

Vini Bianchi

CHARDONNAY DOC VALDADIGE ROENO

SOAVE DOC CLASSICO RETRÒ BOLLA

PECORINO IGT RIBEIS TERRE DI CHIETI
AGRIVERDE

PIANO MALTESE IGT TENUTA RAPITALÀ

MELIBÉO LUGANA DOC SANTI

CHARDONNAY IGT CHARÀ CASTELLO
MONACI

VERMENTINO DOCG AGHILÒIA CANTINA
DEL VERMENTINO MONTI

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC SAN
FLORIANO VIGNAIOLI

PINOT GRIGIO COLLIO DOC CONTI
FORMENTINI

PINOT GRIGIO DOP TERRA ALTA
VALDADIGE ROENO

GEWURTZTRAMINER DOC ANDRIAN

FIANO DI AVELLINO DOCG ROCCA DEL
PRINCIPE

RECIT ROERO ARNEIS DOCG
MONCHIERO CARBONE

MULLER TURGAU DOC ANDRIAN

CHARDONNAY IGT GRAND CRU TENUTA
RAPITALÀ

ANEMOS ETNA BIANCO DOC FILIPPO
GRASSO

PECORINO EIKOS BIO IGT TERRE DI
CHIETI

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOP RONCO
DEI TASSI

SAUVIGNON BLANC FLOREADO DOC
CANTINA ANDRIAN

Menu Musa



SANTA TERESA FRASCATI SUPERIORE
DOCG FONTANA CANDIDA

Musa

Via Britannia 68, Roma, Italy

Orari di apertura:

Fatto con [Piatti](#)

