





## Antipasti terra

Affettato misto piacentino

Verdure in pastella

Culatello e mozzarella di bufala

Bresaola della valtellina e burratina

11,00

6,50

13,00

12,00

## Antipasti di mare

Polipo\*, mango, carote e rucola

Cocktail di gamberoni\* in salsa rosa

Misto di mare gratinato extra

Soute mediterraneo con crostini di pane

Zuppa di cozze con crostini di pane

10,00

12,00

14,50

15,00

8,00

## Crudità

Plateau singolo

Plateau molo

La dozzina di ostriche

16,00

38,00

25,00

## Tartare

Salmon e avocado

Tonno e cipolla rossa

Branzino e scaglie di mandorle

Tris di tartar dello chef

10,00

12,00

11,00

18,00

## Primi piatti di mare

Spaghetti alla chitarra con tartufi di mare e asparagi di mare

Linguine alle vongole veraci, scampone e bottarga

Tagliolini freschi con pescespada\*, rucola e pomodorini

Pasta fresca allo scoglio imperiale

Spaghetti al cartoccio

15,00

12,00

11,00

16,00

11,00

\*alcuni periodi dell'anno possono essere surgelati e/o decongelati.



## Primi piatti di terra

Pasta fresca con speck, rucola e zucchine alla julienne	10,00
Pasta fresca con zola e salsiccia	9,00
Pasta fresca con porcini e pancetta	9,00
Pasta fresca con asparagi e filetto di manzo	16,00
Gnocchi al pesto genovese (fagiolini, patate e gamberi)	9,00

## Risotti

Risotto alla pescatora	10,00
Risotto del molo (code di gamberi*, scampone,* zucchine alla julienne e granelli di pistacchio)	11,50
Risotto con coppa piacentina e bufala	11,00

## Secondi di carne

Cotoletta di vitello alla milanese con contorno	15,00
Costata di scottona alla griglia con contorno	17,00
Filetto di scottona al pepe verde con contorno	19,00
Tagliata di filetto alla robespierre con porcini e noci con contorno	19,00
Misto di carne alla griglia con contorno	17,00

## Secondi di pesce

Gran misto di pesce* alla griglia x 2 persone con contorno	35,00
Fritto di misto di pesce* con contorno	16,00
Gran fritto di crostacei* e verdure per 2 persone con contorno	32,00
Rombo in umido con patate, olive taggiasche, capperi x 2 persone con contorno	35,00
Gamberoni e scamponi* al sale con contorno (6 pezzi)	15,00
Orata* alla griglia con contorno	13,00
Tagliata di branzino al rosmarino e pepe rosa con contorno	13,50

Contorni a scelta tra: insalata mista di stagione o patatine fritte

\*alcuni periodi dell'anno possono essere surgelati e/o decongelati.

## Contorni

Porcini trifolati con cipolla rossa

Patate ponsontè

Insalata mista di stagione

Misto di verdure alla griglia

Salicornia lessa

6,00

4,00

4,00

6,00

6,00

## Insalatissime

Il molo

(lattuga, radicchio, carote, pomodoro,  
philadelphia, tartar di salmone e avocado)

Dei pescatori

(lattuga radicchio, carote, pomodoro,  
asparagi di mare, polipo, gamberi e bottarga)

Del contadino

(lattuga, radicchio, carote, pomodoro,  
patate lesse, fagiolini, olive e mozzarella)

La classica

(lattuga, radicchio, carote, pomodoro,  
affettato di tacchino, uova, olive)

La Semplice

(lattuga, radicchio, carote, pomodoro,  
tonno, cetrioli, finocchi e mais )

11,00

11,00

11,00

8,00

8,00

\*alcuni periodi dell'anno possono essere surgelati e/o decongelati.

## PIZZE CLASSICHE

Margherita	mozzarella, pomodoro,	4,50
Marinara	pomodoro, origano, aglio	4,50
Siciliana	pomodoro, acciughe, olive nere, capperi	6,00
Napoli	mozzarella, pomodoro, acciughe, origano	5,50
Romana	mozzarella, pomodoro, acciughe, origano, capperi, olive	6,50
Zucchine	mozzarella, pomodoro, zucchine grigliate	5,50
Ortolana	mozzarella, pomodoro, verdure grigliate	7,00
Melanzane	mozzarella, pomodoro, melanzane grigliate	5,50
Prosciutto cotto	mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto	6,00
4 stagioni	mozzarella, pomodoro, funghi, carciofi, olive, prosciutto	6,50
4 formaggi	mozzarella, pomodoro, gorgonzola, taleggio, scamorza	6,50
Tonno	mozzarella, pomodoro, tonno	6,50
Capricciosa	mozzarella, pomodoro, carciofi, funghi, peperoni, olive	6,50
Diavola	mozzarella, pomodoro, salame piccante	6,50
Trevisana	mozzarella, pomodoro, trevisana	6,00
Fumo	mozzarella, pomodoro, scamorza affumicata	5,50
Salsiccia	mozzarella, pomodoro, salsiccia	6,00
Regina	mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi	6,50

\*alcuni periodi dell'anno possono essere surgelati e/o decongelati.

## PIZZE SPECIALI

Il Molo	<i>mozzarella, pomodoro, crudo, funghi porcini, rucola, grana</i>	9,50
Rucola e gamberi	<i>mozzarella, pomodoro, gamberetti, rucola</i>	7,00
Bufalina	<i>mozzarella di bufala, pomodoro</i>	7,50
Sara	<i>mozzarella, pomodoro, gorgonzola, prosciutto crudo, rucola</i>	7,50
Sanremo	<i>mozzarella, pomodoro, rucola, prosciutto crudo, olive nere</i>	7,50
Primavera	<i>mozzarella, pomodoro, rucola, pomodorini freschi</i>	6,50
Puglia	<i>mozzarella, pomodoro, salsiccia fresca, cipolla, rucola</i>	7,00
Mare e monti	<i>mozzarella, pomodoro, gamberetti, funghi</i>	7,00
Funghi porcini	<i>mozzarella, pomodoro, funghi porcini</i>	7,50
Valtellina	<i>mozzarella, pomodoro, bresaola, rucola, scaglie di grana</i>	8,00
Zola e noci	<i>mozzarella, gorgonzola, noci</i>	7,50
Zola e speck	<i>mozzarella, pomodoro, gorgonzola, speck</i>	7,50
Affumicata	<i>mozzarella, pomodoro, scamorza affumicata, speck</i>	7,50
Parmigiana	<i>mozzarella, pomodoro, melanzane grigliate, grana</i>	7,00
Bismark	<i>mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, uovo</i>	7,50
Peperonata	<i>mozzarella, pomodoro, gorgonzola, peperoni, salame piccante</i>	8,00
Fantasia	<i>mozzarella, pomodoro, rucola, prosciutto crudo, grana</i>	7,50
Americana	<i>mozzarella, pomodoro, wurstel, patatine fritte</i>	8,50
Carbonara	<i>mozzarella, pomodoro, pancetta, panna, uovo</i>	7,50
Franco	<i>mozzarella, pomodoro, pancetta, cipolla</i>	7,00
Contadina	<i>pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, porcini</i>	10,00
Superiore	<i>pom., mozzarella di bufala, porcini, prosciutto crudo, speck, brie</i>	11,00
Mexicana	<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante, patatine, jalapeno</i>	9,50
Piovra	<i>pomodoro, mozzarella, polipo, patate, rucola</i>	11,00
Scoglio	<i>pomodoro, cozze, vongole, calamari, gamberone, scamponi</i>	12,50

\*alcuni periodi dell'anno possono essere surgelati e/o decongelati.



## CALZONI

Farcito

*mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, carciofo, funghi*

7,00

Normale

*mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto*

6,50

4 formaggi

*mozzarella, pomodoro, taleggio, gorgonzola, scamorza*

7,00

Vegetariano

*mozzarella, pomodoro, verdure grigliate*

7,00

Il molo

*mozz., pomodoro, prosciutto cotto, funghi porcini, grana*

7,50

## LE FOCACCE

Il molo

*rucola, prosciutto crudo, pomodorini, scaglie di grana*

7,00

Italiana

*rucola, pomodorini e scaglie di grana*

6,50

Preziosa

*pomodorini, mozzarella di bufala, rucola*

7,00

Sfiziosa

*mozzarella, tonno, rosmarino*

6,00

\*alcuni periodi dell'anno possono essere surgelati e/o decongelati.



# LISTA DEI VINI

## BIANCHI

Chardonnay frizzante

Gavi

Pinot nero

vinificato  
in bianco frizzante

Arneis

Gavi

Chardonnay frizzante

Muller thurgau

Ribolla gialla Collio

Pinot grigio Friuli

Sauvignon Friuli

Greco di tufo

Falanghina

Fiano di Avellino

Gewurztraminer

Vermentino Valcolomba

Prosecco di Valdobbiadene

*cantina*

Az. Masottina

Az. M. Chiarlo

Az. Adorno

Az. M. Chiarlo

Az. M. Chiarlo

Az. Masottina

Az. Masottina

Az. Pighin

Az. Pighin

Az. Pighin

Az. Castelfranci

Az. Castelfranci

Az. Castelfranci

Az. Baumgartner

Az. Carpineto

8,00 ½ Bott. 0,375

8,00 ½ Bott. 0,375

13,00

16,00

15,00

14,00

15,00

16,00

13,00

13,00

16,00

14,00

16,00

18,00

13,00

16,00

## ROSATI

Rosè Carpineto Dagajolo

Rosè Pinot nero

vinificato rosè frizzante

Az. Carpineto

Az. Adorno

12,00

13,00



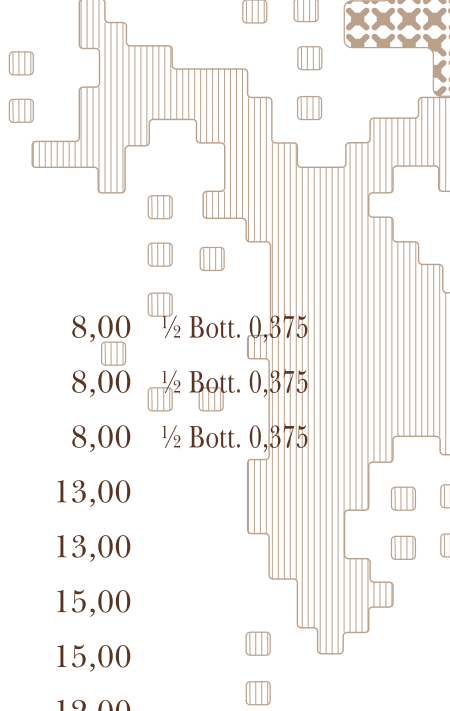


## ROSSI

Bonarda vivace  
Chianti Castaldo  
Dolcetto d'Alba  
Bonarda  
Chianti Castaldo  
Barbera d'Asti superiore  
Dolcetto d'Alba  
Cabernet sauvignon  
Merlot ris. Cliviano  
Rosso di Montepulciano  
Rosso di Montalcino  
Barolo Tortoniano  
Brunello di Montepulciano

## *cantina*

Az. M Adorno	8,00	½ Bott. 0,375
Az. Carpineto	8,00	½ Bott. 0,375
Az. M. Chiarlo	8,00	½ Bott. 0,375
Az. M. Adorno	13,00	
Az. Carpineto	13,00	
Az. M. Chiarlo	15,00	
Az. M. Chiarlo	15,00	
Az. Pighin	12,00	
Az. M. Adorno	18,00	
Az. Carpineto	13,00	
Az. Carpineto	24,00	
Az. M. Chiarlo	48,00	
Az. Carpineto	48,00	



## SPUMANTI

Pinot brut spumante	Az. Masottina	16,00
Spumante dolce	Az. Masottina	16,00



## BEVANDE

Acqua 0,75cl

Bibite in vetro

Bibite in lattina

1/4 Vino Rosso / Bianco

1/2 Vino Rosso / Bianco

1 Litro Vino Rosso / Bianco

Birra Piccola Chiara

Birra Media Chiara

Birra Piccola Rossa

Birra Media Rossa

Birra rossa moretti in bottiglia

Birra beck's

Birra ceres

Birra tuborg in bottiglia

Caffè

Amari

Whisky

Grappa

2.50

2.50

2.00

3.00

5.00

9.00

2,50

4.00

3,00

4.50

33 cl 3,50

33 cl 3,50

33 cl 4,00

66 cl 4,50

1.50

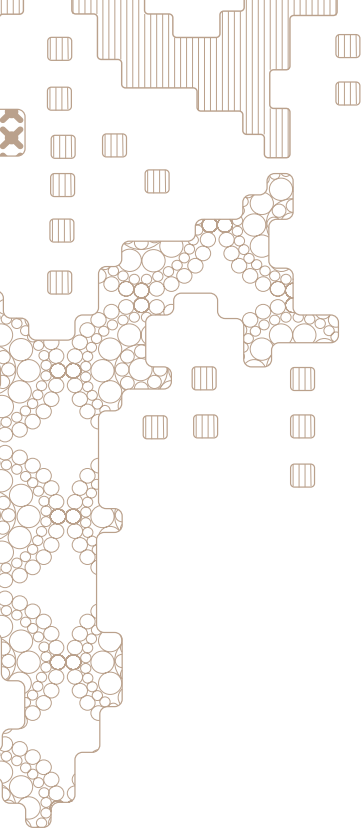
3,00

6.00

3,50

Coperto

2.00

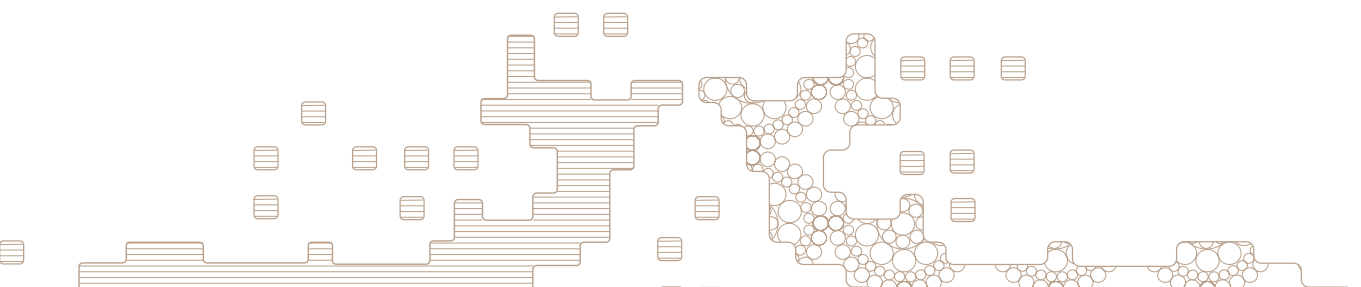


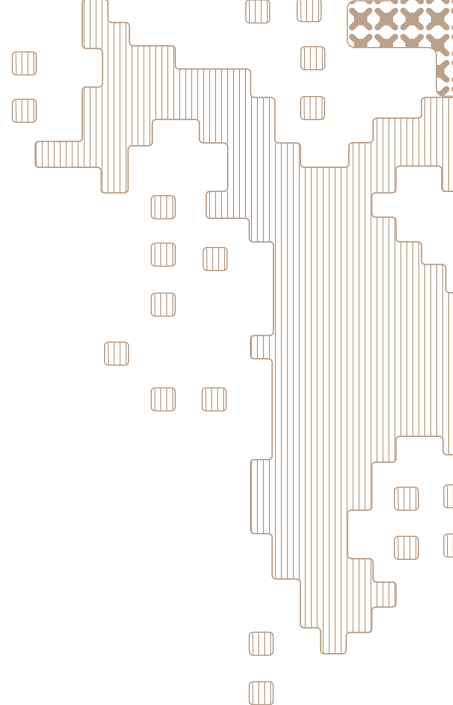
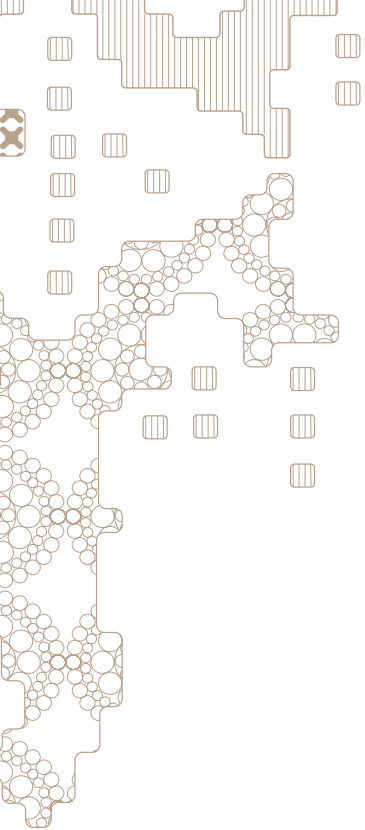
Le pietanze possono subire variazioni causate dalla reperibilità sul mercato, in caso di mancanza di prodotti freschi la cucina si serve di prodotti surgelati di alta qualità.


Gli alimenti preparati nel nostro locale possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, arachidi, pesce, uova, soia, latte, semi di sesamo, sedano, frutta a guscio, senape, molluschi, solfitti, lupini.

Tutti i nostri piatti contengono glutammato di sodio.

Per evitare spiacevoli inconvenienti, si prega di informare preventivamente il cameriere su intolleranze o dieta vegetariana.





Seguici su   
Ristorante il Molo

