



Al Molo sull'Adda



Al Molo sull'Adda

La nostra è una storia che parla di Adda e dell'Amore incondizionato per il nostro fiume.

E' una storia che parla di buona cucina ed un sano calice di vino.

E' una storia di tre amici alla continua ricerca di prodotti tipici locali e ricette tradizionali ...ma anche di piatti innovativi e rivisitati.

ANTIPASTI



Mantecato D'Acqua dolce 18

mantecato di pescato d'acqua* dolce, indivia arrosto, crumble di nocciole, crema di funghi al tartufo (soia, aglio, senape, pesce e i suoi derivati)

Storione in Ceviche Autunnale 18

storione* affumicato, brodo di zucca, cicoria aglio, olio, peperoncino, porro confit, germogli freschi, cialda croccante (soia, glutine, spezie, senape, capsaicina, pesce e i suoi derivati)

Anguilla* in Carpione come Tradizione 16

(aceto, glutine, soia, senape, sedano, pesce e i suoi derivati)

Bruschetta scomposta di sarda di Lago "Presidio Slow Food" 18

pate' di sardina tradizionale essiccata del lago di Iseo, presidio slow food "pescheria Montisola", pan briosche piastrato, cipolla di Tropea DOP in agrodolce, burro di panna aromatizzato agli agrumi (soia, glutine, senape, spezie, latticini, pesce e i suoi derivati)

Burrata in Toscana 15

pappa al pomodoro, burrata pugliese, crumble di oliva, cialda croccante di polenta (glutine, latticini, senape, soia)

Tagliere di formaggi "Presidio Slow Food Val Torta" 16

formaggi misti d'alpeggio selezionati "presidio Slow Food latteria sociale Valtorta", miele di castagno (frutta, glutine, latticini, uovo, soia)

Capriccio di Salumi a Km 0, "Cascina Nava" Roncello 16

salumi del territorio selezionati dallo chef le sue salse (soia, glutine, uovo)

Tagliere di Formaggi di Capra Caseificio Lavialattea 17

formaggi misti di capra selezionati dallo chef le sue salse (frutta, glutine, latticini, soia, uova)

Tagliere Misto della Valle (consigliato per 2 persone) 33

assaggio di salumi, formaggi Slow Food, formaggi di capra selezionati dallo chef le sue salse (latticini, glutine, soia, uovo)

*prodotto abbattuto / **prodotto gelo
Pane e Coperto 2,9



AL MOLO sull'ADDA

PRIMI PIATTI

Ravioli* Neri di Fiume 16

ripieno di pesce di fiume pescato della settimana, mascarpone, noci, amaretti, pera, uvetta, grana DOP, pane grattato, zenzero, bisque di crostacei di fiume, pomodoro datterino, aglio
(uova, latticini, glutine, frutta secca, sedano, soia, crostacei, senape, pesce e i suoi derivati)

Casoncelli* 15

ripieni di carne, noci, amaretti, pera, uvetta, grana DOP, pane grattato, zenzero, burro chiarificato salvia, pancetta, mousse di padano DOP stagionato 16 mesi
(uova, lattosio, glutine, frutta secca, senape, soia)

Pacchero al Cacao, Colatura di Sarda, Stracciatella Pugliese, Polvere di Gambero, Pepe Tostato 19

aglio, olio, zenzero, pepe tostato, pomodoro datterino, pane croccante, polvere di gambero di fiume* marinato, crema di colatura di sarda di Iseo Slow Food, straciatella Pugliese
(glutine,soia,crostacei, solfiti, pesce e i suoi derivati)

Pappardelle ai Frutti di Bosco, Marmellata di Fichi Tartufata 17

mantecatura alla marmellata di fico tartufato, datterini di Sicilia, noce, soia, zenzero, crema di grana Padano DOP, fico appassito (lattosio, frutta secca, tartufo, soia, glutine)

Risotto alla Zucca, Salsiccia, Agri' Slow Food, Bottarga di Lago 18

zucca, salamella di cascina, germogli freschi, bottarga fatta in casa, mantecato all'Agri Slow Food, grana Padano DOP 16mesi (soia, spezie, lattosio, pesce e i suoi derivati)

Casarecce alle Vongole, Formaggio di Capra 19

vongola extra, mantecatura allo zola di capra piccante
(crostacei, glutine, latte capra,crostacei, solfiti, pesce e i suoi derivati)

“ **TUTTE LE PASTE E I RAVIOLI VENGONO FATTI IN CASA.
UTILIZZIAMO SEMOLA INTERA MOLINO COLOMBO,
UNA FARINA CON BASSO IMPATTO GLICEMICO. “**

*PRODOTTO ABBATTUTO / **PRODOTTO GELO
PANE E SERVIZIO 2,9

SECONDI



Storione* a Bassa Temperatura in Rapa Rossa 22

marinato in rapa rossa, affumicato, tempura di mais, crema al pepe, zucca sabbiosa gratinata (aglio, senape, glutine, frutta, soia, pesce e i suoi derivati)

Grigliata di Fiume dello Chef (consigliata per 2 persone) 42

filetti freschi pescati d'acqua dolce* della settimana "pescheria Montisola", la salamella di pesce (glutine, soia, senape, spezie, pesce e i suoi derivati)

Torretta d'Anguilla*, "La rivisitazione della nonna" 22

cipolla in agrodolce, speck croccante, crumble salato (glutine, frutta secca, soia, senape, pesce e i suoi derivati)



Le Alborelle croccanti* * 19

fritte in olio di girasole (glutine, pesce e i suoi derivati)

Petto d'Anatra Agrumato, Profumo di Caffè 20

cotto a bassa temperatura, marinato all'arancia, il suo ristretto, spuma all'espresso all'italiana (frutta secca, soia, aglio, senape)

Filetto di manzo alla Bergamasca 29

manzo marinato in sale bilanciato, grigliato, il suo fondo, la cialda al rosso, crema di grana, pera arrosto, il caramello al sale affumicato (senape, soia, aglio, spezie, latticini)

Maialino 7.0 26

7 tagli di maiale* in diverse cotture, filetto di maiale, peperone, miele, soia, zenzero, costina in salsa tatakya, pancetta laccata al miele e arancio, cotenna croccante e verza, sganassini e cipolla in agrodolce, salamella, pulled pork e salsa bbq, polenta (glutine, frutta secca, uovo lattosio, senape, soia)

Tomahawk 52

un taglio particolare ricavato dalla lombata di bovino, marinato in sale bilanciato, cotto a bassa temperatura e piastrato (spezie)

Tortino di Verdure di Stagione, Mousse al Cioccolato, Uovo cbt 20

tortino di verdura di stagione, cioccolato, uovo a bassa temperatura, pure' di polenta (spezie, lattosio, glutine, uovo)

Per i piu' Piccoli 13

Hamburger** o Wurstel con patatine fritte**

In Accompagnamento ai piatti 5

Verdure grigliate, Patate al Forno, Polenta, Insalata Mista, Patatine Fritte

*prodotto abbattuto / **prodotto gelo
Pane e Servizio 2,9



Al Molo sull'Adda

LE NOSTRE PIZZE SONO UN MIX TRA INGREDIENTI E FARINE ACCURATAMENTE SELEZIONATE.

UNA LIEVITAZIONE ACCURATA LE RENDONO SOFFICI E ALTAMENTE DIGERIBILI.

TRADIZIONE, INNOVAZIONE E RICERCA LE TRASFORMANO IN UN PIATTO DI CUCINA.

SONO L'ANELLO CHE CONGIUNGE PIZZERIA E CUCINA, IL PIZZAIOLO E LO CHEF.

RICERCA, RAFFINATEZZA, ATTENZIONE AL GUSTO E ALLA VISTA LA RENDONO UN PRODOTTO DI QUALITÀ?

NON UNA PIZZA SEMPLICE E VELOCE, MA UN'ESPERIENZA DEI SENSI DA ASSAPORARE LENTAMENTE.

GIA' SERVITE IN SPICCHI, ALTE COME UNA FOCACCIA E BIANCHE.

TOPPING CON MATERIE DI ALTISSIMA QUALITÀ' E SUDDIVISO FRA LE FETTE PER UN BOCCONE PERFETTO.

*TUTTE LE PIZZE SONO FATTE CON "FARINA INTERA, MOLINO COLOMBO",
UNA FARINA BIANCA CON CARATTERISTICHE SUPERIORI ALLA FARINA INTEGRALE
CHE CONSERVA INTEGRE LE PARTI NOBILI DEL GRANO.*

*LA "FARINA INTERA" PERMETTE, CON UN PROCESSO NATURALE,
DI RENDERE BIODISPONIBILI LE FIBRE LUNGO L'APPARATO DIGERENTE
CON PIU' DEL 30% RISPETTO ALLE FARINE INTEGRALI NORMALI;
MANTIENE LA GLICEMIA SOTTO CONTROLLO NEL SANGUE RISPETTO ALLE FARINE TRADIZIONALI.*

LE GOURMET DEL MOLO

*NELL'IMPASTO UTILIZZIAMO, FARINA INTERA,
SEMOLA INTERA, CRUSCA, PATATA, FARINA TIROLESE,*

GRANO TENERO E INTEGRALE, GRANO INTEGRALE DI SEGALE, SEMI DI GIRASOLE, SESAMO, LINO, GRANO SARACENO, MIGLIO, ORZO

La Margherita del Vesuvio 11

pomodoro san marzano, bufala sapori del Vesuvio,
basilico fresco

La Pugliese 14

burrata Pugliese. pomodoro datterino di Sicilia,
la sua coulisse gialla, olive, origano

La Nuova Siciliana 14

pomodoro san Marzano, origano, melanzane arrosto in olio,
prosciutto cotto affumicato, ricotta salata

La Marinata Affumicata 17

carpaccio di pesce d'acqua dolce affumicato,
stracciatella Pugliese, pomodoro datterino confit,
polvere di cipolla bruciata, crema di pistacchio

La Sarda di Lago 18

pomodoro san Marzano, origano, fiore di capperi,
olive, sarda di lago Slow Food, cipolla di Tropea in saor

Del Pizzaiolo 14

fior di latte, scamorza, pasta di salame piccante,
crema di pomodoro secco Toscano, ricotta salata
cipolla di Tropea in saor

La Bergamasca 16

fior di latte, carpaccio di manzo cotto cbt,
pera condita, amaretti, crema di grana, pancetta

La Vegana Tartufata 17

pomodoro san Marzano, crema tartufata Toscana,
radicchio condito, olive, carciofo Toscano,
peperoni al forno, cipolle caramellate

La Scottata di Tonno 18

fior di latte, tonno fresco scottato, rucola,
olive, pomodoro datterino di sicilia



AL MOLO sull'ADDA

BIBITE

Lattine, succhi	3,5
Acqua Microfiltrata Lt 0,75	2,9
Acqua in Vetro Lt 0,75	3,3
Acqua Lt 0,50	1,5
Aperitivi nazionali	4,5
Cocktail nazionali e non	7

CAFFETTERIA

Caffè	1,9
Caffè Dek	2,4
Caffè Corr.	2,5
Caffè shakerato	3
Marocchino	2,5
Caffè Ginseng, Orzo	2,4
Thè, Camomilla e Tisane	2,5
Cappuccino	2,5
Cioccolata	3

BIRRE ALLA SPINA

Krombacher Pils 0,4	6
Krombacher Pils 0,2	3,8
Ipa 0,4	6
Ipa 0,2	3,8
Dolomiti Rossa 0,4	6
Dolomiti Rossa 0,2	3,8
Waisse 0,4	6
Waisse 0,2	3,8