



AL MOLO SULL'ADDA



## Per cominciare

### Ostriche rosa del Delta

Tris di ostrica rosa, la sua aria al gin agrumato, filetto di pompelmo rosa  
SOIA, SOLFITI, PESCE E I SUOI DERIVATI

### Bruschetta pugliese, burrata, polpo

Cotto a bassa temperatura, pane nero, cima di rapa piccante, crema di pomodoro secco

GLUTINE, SOIA, LATTOSIO, LATTICINI, CAPSICINA, AGLIO, SENAPE, FRUTTA SECCA, PESCE E I SUOI DERIVATI

### La rosa di pesce\*

Carpaccio marinato di pesce, brodo di rapa rossa, funghi

GLUTINE, SPEZIE, SENAPE, PESCE E I SUOI DERIVATI

### Coniglio alla bergamasca

Purè, il suo fondo arrosto

GLUTINE, LATTICINI, PEPE

### 17 Tagliere di formaggi "Presidio Slow Food Valtorta" 16

Formaggi misti d'alpeggio selezionati "Presidio Slow Food latteria sociale Valtorta", miele di castagno

FRUTTA, GLUTINE, LATTICINI, UOVO, SOIA, FRUTTA SECCA



Presidio Slow Food®

16,50

### Capriccio di Salumi a Km 0, "Cascina Nava" Roncello 15

Salumi del territorio selezionati dallo chef, le sue salse

SOIA, GLUTINE, UOVO, FRUTTA SECCA

### 17 Tagliere di formaggi di capra caseificio "Lavalattea" 17

Formaggi misti di capra selezionati dallo chef, le sue salse

FRUTTA, GLUTINE, LATTICINI, SOIA, UOVA, FRUTTA SECCA

### 15 Tagliere misto della Valle 33

consigliato per 2 persone

Assaggio di salumi, formaggi Slow Food, formaggi di capra selezionati dallo chef, le sue salse

FRUTTA, LATTICINI, GLUTINE, SOIA, UOVO, FRUTTA SECCA



Presidio Slow Food®

Coperto 2,90

\* Prodotto abbattuto

\*\* Prodotto gelo

Si ricorda di comunicare eventuali allergie/intolleranze prima di ordinare.



AL MOLO SULL'ADDA

## Le paste e non solo...

Pasta e Ravioli sono di nostra produzione. Utilizziamo Farina intera Molino Colombo, una farina a basso impatto glicemico.



*Maestri di Farine*

Coperto 2,90

\* Prodotto abbattuto

\*\* Prodotto gelo

Si ricorda di comunicare eventuali allergie/intolleranze prima di ordinare.



- |   |    |
|---|----|
| <b>Casoncelli*</b>  | 16 |
| Ripieni di carne, noci, amaretti, pera, uvetta, grana DOP, pane grattato, zenzero, burro chiarificato, salvia, pancetta, mousse di grana padano DOP stagionato 16 mesi<br>UOVA, LATTOSIO, GLUTINE, FRUTTA SECCA, SENAPE, SOIA |    |
| <b>La Tiella</b>  | 15 |
| Riso, Patate, Cozze, Pecorino romano, grana, pane grattato, pomodoro datterino, scalogno<br>GLUTINE, SOLFITI, LATTICINI, PESCE E I SUOI DERIVATI, SPEZIE  |    |
| <b>Ravioli neri di pesce al sugo di polpo*</b>  | 17 |
| Ripieno di pesce fresco, gamberi, mascarpone, noci, amaretti, pera, uvetta, grana DOP, pane grattato, zenzero<br>UOVA, LATTOSIO, GLUTINE, FRUTTA SECCA, SEDANO, SOIA, CROSTACEI, SENAPE, PESCE E I SUOI DERIVATI              |    |
| <b>Casarecce trafilate al bronzo al sapore di mare</b>  | 19 |
| Cozze, vongole, molluschi,* mantecate all'essenza di gambero rosso del Mediterraneo<br>CROSTACEI, GLUTINE, SOLFITI, SEDANO, PESCE E I SUOI DERIVATI, SENAPE, SOIA   |    |
| <b>Pappardelle ai frutti rossi, marmellata di fichi tartufata</b>   | 16 |
| Mantecatura alla marmellata di fico tartufato, datterino di Sicilia, noce, soia, zenzero, crema di grana padano DOP, fico appassito<br>LATTICINI, FRUTTA SECCA, TARTUFO, SOIA, GLUTINE  |    |



AL MOLO SULL'ADDA



# Il Fiume, il Mare, la Terra

<b>Grigliata di Pesce</b> consigliata per 2 persone Filetti freschi d'acqua dolce* della settimana "Pescheria Montisola" GLUTINE, SOIA, SPEZIE, CROSTACEI, PESCE E I SUOI DERIVATI	42
<b>Zuppetta di pesce, crostone di pane casareccio</b> Cozze, gambero, filetto di pescato del giorno, molluschi* PESCE E I SUOI DERIVATI, GLUTINE, CROSTACEI, SEDANO	22
<b>Filetto di manzo del Molo</b> Manzo marinato in sale bilanciato, grigliato, il suo fondo, frutta e verdura di stagione SENAPE, SOIA, AGLIO, SPEZIE, SOLFITI, GLUTINE, SEDANO	27
<b>Guancia brasata al vino</b> Accompagnata da polenta SPEZIE, GLUTINE, SOLFITI, SOIA, SEDANO	17
<b>Costatona di scottona Dry Aged</b> 800g circa di lombata di Scottona femmina frollata 45 gioni, marinata in sale bilanciato SPEZIE, GLUTINE, SOIA, SENAPE	41
<b>Il tortino di Tia in crema</b> Tortino di verdura vegano, vellutata di verdure stagionali, cialda SPEZIE, GLUTINE, SOIA, SEDANO, SOLFITI	15
<b>Per i più piccoli</b> Hamburger** o Wurstel con patatine fritte**	13
<b>In accompagnamento ai piatti</b> Verdure grigliate, Patate al Forno, Polenta, Insalata Mista, Patatine Fritte	5

Coperto 2,90

\* Prodotto abbattuto

\*\* Prodotto gelo

Si ricorda di comunicare  
eventuali allergie/intolleranze  
prima di ordinare.



AL MOLO SULL'ADDA

# Le Specialità del Molo

Disponibili  
dal lunedì al venerdì  
(solo feriali)  
pranzo e cena



## Il giro di pesce del Molo\*

Assaggi di pesce cotti e crudi della settimana

SOIA, GLUTINE, SENAPE, SPEZIE, LATTICINI, CROSTACEI, PESCE E SUOI DERIVATI

È INDISPENSABILE AVVISARE DI EVENTUALI ALLERGIE PER IL CAMBIO DEI PRODOTTI SETTIMANALI

29

## Anguilla in carpione come tradizione\*

ACETO, GLUTINE, SOIA, SENAPE, SEDANO, PESCE E I SUOI DERIVATI

14

## Bruschetta di sarda di lago “Presidio Slow Food”

Paté di sarda tradizionale essiccata del lago di Iseo Presidio Slow food, “Pescheria Montisola”, pane nero, cipolla di Tropea DOP in agrodolce, stracciatella pugliese

SOIA, GLUTINE, SENAPE, SPEZIE, LATTICINI, PESCE E I SUOI DERIVATI



17

## Paccheri trafilati al bronzo di nostra produzione, colatura di sarda, stracciatella pugliese, polvere di gambero

Aglione, olio, zenzero, pepe tostato, pomodoro datterino, pane croccante, polvere di gambero di fiume\* marinato, essenza di gambero rosso, colatura di sarda di Iseo Slow Food, stracciatella pugliese DOP

GLUTINE, SOIA, LATTOSIO, CROSTACEI, SOLFITI, PESCE E I SUOI DERIVATI



17

## Fritto misto del Molo\*

Misto pesce\* secondo mercato

CROSTACEI, PESCE E I SUOI DERIVATI, GLUTINE

19

## Tomahawk di suino

500g circa di lombata di maiale, impanata con uovo, panko, accompagnata da patate

SPEZIE, UOVA, GLUTINE

21

Coperto 2,90

\* Prodotto abbattuto

\*\* Prodotto gelo

Si ricorda di comunicare eventuali allergie/intolleranze prima di ordinare.



AL MOLO SULL'ADDA



## Le pizze del Molo

Utilizziamo farina intera Molino Colombo, una farina con basso impatto glicemico.



*Maestri di Farine*

Le pizze del Molo sono un mix tra ingredienti e farine accuratamente selezionate. Una paziente e accurata lievitazione rende piacevolmente soffice e altamente digeribile la pasta delle nostre pizze.



Fondazione  
Umberto Veronesi  
- per il progresso  
delle scienze

Si ricorda di comunicare eventuali allergie/intolleranze prima di ordinare.

### La Margherita

Pomodoro San Marzano, fior di latte Campana, crema di basilico  
GLUTINE, LATTOSIO

### Verdure

Pomodoro san Marzano, fior di latte Campana, verdure miste grigliate  
GLUTINE, LATTOSIO

### Partenopea

Pomodoro datterino di Sicilia, fior di latte Campana, salamella di cascina, cime di rape al peperoncino  
GLUTINE, LATTOSIO, CAPSAICINA

### La Dinamico Duo

Fior di latte, salsiccia, pomodoro datterino di Sicilia, patate al forno, scamorza  
GLUTINE, LATTOSIO, SENAPE, SOIA, SPEZIE

### 7 Pomodori e grana 7

Pomodoro san marzano, crema di basilico, datterino rosso e giallo di Sicilia, crema di pomodoro secco toscano, scaglie di grana DOP 16 mesi

8 GLUTINE, SPEZIE

### L'Autunnale 9

Pomodoro datterino di Sicilia, crema di zucca, rucola, prosciutto crudo di cascina  
GLUTINE

8,50

### La Porrata Vivace 9

Pomodoro san marzano, fior di latte Campano, porro, miele, curcuma, soia, radicchio, zucchine  
GLUTINE, LATTOSIO, SOIA, SPEZIE

10

### La Bizzarra 10

Fior di latte, pomodoro datterino di Sicilia, radicchio condito, scamorza, speck, tabasco  
GLUTINE, LATTOSIO, SOIA, CAPSAICINA, SPEZIE

L'AGGIUNTA DI ALIMENTI EXTRA PREVEDE UN COSTO AGGIUNTIVO IN BASE AL PRODOTTO SCELTO



AL MOLO SULL'ADDA



## Le pizze del Molo

Utilizziamo farina intera Molino Colombo, una farina con basso impatto glicemico.



*Maestri di Farine*

Le pizze del Molo sono un mix tra ingredienti e farine accuratamente selezionate. Una paziente e accurata lievitazione rende piacevolmente soffice e altamente digeribile la pasta delle nostre pizze.



Fondazione  
Umberto Veronesi  
- per il progresso  
delle scienze

Si ricorda di comunicare eventuali allergie/intolleranze prima di ordinare.

### La Napoli

Pomodoro san Marzano, fior di latte Campana, acciughe del Cantabrico, origano  
GLUTINE, LATTOSIO, PESCE I SUOI DERIVATI

### La Nuova Siciliana

Pomodoro san Marzano, melanzane arrosto in olio, mortadella di cascina, ricotta salata, origano  
GLUTINE, LATTOSIO, FRUTTA SECCA

### La prosciutto cotto affumicato 8

Pomodoro san marzano, fior di latte Campana, prosciutto cotto affumicato a legna  
GLUTINE, LATTOSIO

### La Vegana Tartufata

Pomodoro san Marzano, crema tartufata Toscana, radicchio condito, olive, carciofo Toscano, peperoni al forno, cipolla di Tropea caramellata  
GLUTINE, SOIA, SENAPE, SPEZIE, TARTUFO

### 8 La Capricciosa 8,50

Pomodoro san Marzano, fior di latte Campano, olive Leccino, carciofo Toscano, funghi, prosciutto cotto affumicato a legna  
GLUTINE, LATTOSIO, SPEZIE

### 10 La Diavola del Molo 8

Pomodoro san Marzano, fior di latte Campana, pasta di salame piccante  
GLUTINE, LATTOSIO, CAPSICINA, SPEZIE

### La Bergamasca 9

Fior di latte Campano, polenta, gorgonzola, Borgia Bergamasca  
GLUTINE, LATTOSIO

### 13 La Marinata Affumicata 15

Carpaccio di pesce\* affumicato, stracciatella Pugliese, datterino di Sicilia, polvere di cipolla bruciata, crema di pistacchio  
GLUTINE, LATTOSIO, FRUTTA SECCA, PESCE I SUOI DERIVATI

L'AGGIUNTA DI ALIMENTI EXTRA PREVEDE UN COSTO AGGIUNTIVO IN BASE AL PRODOTTO SCELTO