



AL MOLO sull'ADDA

Per Cominciare...

ESPLORA...



AL MOLO

Selezione di ostriche dello chef 17

selezione di ostriche secondo mercato, la sua aria al gin agrumato, gli accompagnamenti della cucina (soffiti, pesce e i suoi derivati)

Maritozzo e polpo 17,5

del mediterraneo, spinacino, stracciatella (lattosio, pesce e i suoi derivati)

**Frutti di scoglio in guazzetto estivo 18,5*

frutti di mare secondo mercato, brodo di pomodoro, sedano (glutine, pesce e i suoi derivati)

Melanzana morbida alla mediterranea alla parmigiana 16,5

melanzana, sugo di pomodoro al basilico, fonduta di Grana Dop (latticini, pepe, aglio, soia)

Tagliere di formaggi "Presidio Slow Food Val Torta" 16,5

formaggi misti d'alpeggio selezionati "presidio Slow Food latteria sociale Valtorta", i suoi accompagnamenti (frutta, glutine, latticini, uovo, soia, frutta secca)

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

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

Tagliere di Formaggi di Capra Caseificio Lavialattea 17

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

Tagliere Misto della Valle (consigliato per 2 persone) 34

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

**prodotto abbattuto | **prodotto gelo*

Servizio al tavolo 2,9



AL MOLO sull'ADDA

Le Paste e non solo...

ESPLORA...



AL MOLO

**Ravioli d'anatra alla Bergamasca 16*

ripieni d'anatra, amaretti, grana Dop, pane grattato nostrano, zenzero, mascarpone, burro chiarificato alla salvia, fonduta di Grana Padano Dop stagionato 16 mesi, ristretto di anatra (uova, lattosio, glutine, frutta secca, senape, soia)

La Tiella 15

Riso, Patate, Cozze, Pecorino romano, grana, pomodoro datterino, scalogno (soffiti, sedano, pesce e i suoi derivati)

**Ravioli Neri di pesce al sugo di polpo 17*

ripieno di pesce fresco, mascarpone, noci, amaretti, uvetta, grana Dop, pane grattato, zenzero, (uova, latticini, glutine, frutta secca, sedano, soia, crostacei, senape, pesce e i suoi derivati)

Casarecce al sapore di mare alla mediterranea 19,50

crema di pomodoro confit, gamberi rossi Pugliesi, frutti di mare secondo mercato, essenza di gambero rosso del Mediterraneo (crostacei, glutine, soffiti, sedano, pesce e i suoi derivati)*

Paccheri ai mirtilli, Marmellata di Fichi Tartufata 17

mantecatura alla marmellata di fico tartufato, datterino di Sicilia, noce, soia, zenzero, fonduta di grana Padano Dop, fico appassito (lattosio, frutta secca, tartufo, soia, glutine)

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

**prodotto abbattuto | **prodotto gelo*

Servizio al tavolo 2,9



AL MOLO sull'ADDA

il Fiume, il Mare, la Terra

ESPLORA...



AL MOLO

Grigliata di Pesce (consigliata per 2 persone) 42
filetti freschi secondo mercato (glutine, soia, spezie, pesce e i suoi derivati)

Il Pescato del giorno in griglia 21
filetto di pesce fresco accompagnato da verdure di stagione
(senape, soia, aglio, spezie, solfiti)

Calamari, Gamberi, Verdurine croccanti 20
fritto di calamari, gamberi, verdure*
(pesce e i suoi derivati, glutine)

Filetto di manzo del Molo 28
manzo marinato in sale bilanciato, grigliato, il suo fondo, frutta e verdura di stagione
(senape, soia, aglio, spezie, solfiti)

Tagliata di tacchino 18
accompagnata da verdure, maionese al tartufo
(spezie, glutine, solfiti)

Costatona di scottona Dry Age 41
800g circa di lombata di Scottona femmina frollata 45 giorni, marinata in sale bilanciato
(spezie, glutine)

Il vegano 15
tagliata vegetale, verdure stagionali
(spezie, glutine, soia, sedano)

Per i piu' Piccoli 13
*Hamburger** o Wurstel con patatine fritte***

In. Accompagnamento ai piatti 5
Verdure grigliate, Patate al Forno, Insalata Mista, Patatine Fritte

**prodotto abbattuto | **prodotto-gelo*

Servizio al tavolo 2,9



AL MOLO sull'ADDA

“Le specialita’ del Molo”

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ PRANZO E CENA, ESCLUSO GIORNI FESTIVI

ESPLORA...



AL MOLO

**Il giro di pesce del Molo* 30

assaggi di pesce cotti e crudi della settimana

(soia, glutine, senape, spezie, latticini, crostacei, pesci e i suoi derivati)

E' INDISPENSABILE AVVISARE EVENTUALI ALLERGIE PER IL CAMBIO DEI PRODOTTI SETTIMANALI

**Carpione all'antica* 14

con pesce secondo il pescato (aceto, glutine, soia, senape, sedano, pesce e i suoi derivati)

Bruschetta di sarda di Lago “Presidio Slow Food” 17

pate' di sarda tradizionale essiccata del lago di Iseo-presidio-slow-food, “Pescheria Montisola”,

pane casareccio, cipolla di Tropea Dop in agrodolce, Stracciatella Pugliese

(soia, glutine, senape, spezie, latticini, pesce e i suoi derivati)

Pappardelle fatte in casa, Pecorino, uovo, Trota fumè 18

mantecate con uovo, pecorino, grana e pepe, trota marinata e affumicata

(glutine, lattosio, spezie, solfiti, pesce e i suoi derivati)

**Rane fritte* 19

(pesce e i suoi derivati, glutine)

**prodotto abbattuto | **prodotto-gelo*

Servizio al tavolo 2,9



ESPLORA...



AL MOLO

Le Pizze del Molo

UTILIZZIAMO FARINA INTERA MOLINO COLOMBO, UNA FARINA CON BASSO IMPATTO GLICEMICO. LE NOSTRE PIZZE SONO UN MIX TRA INGREDIENTI E FARINE ACCURATAMENTE SELEZIONATE. UNA LIEVITAZIONE METICOLOSA LE RENDONO SOFFICI E ALTAMENTE DIGERIBILI.

La Margherita 7,50

pomodoro-san marzano, fior di latte Campana, crema di basilico (glutine, lattosio)

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 (glutine)

Verdure 9

pomodoro-san Marzano, fior di latte Campana, verdure miste grigliate (lattosio, glutine,)

La focaccia D'élite 8

prosciutto crudo di cascina, pesto di rucola, pomodoro datterino di Sicilia, straciatella Pugliese (lattosio, frutta secca, glutine)

Partenopea 9,5

pomodoro datterino di Sicilia, fior di latte Campana, salamella di cascina, cime di rape al peperoncino (glutine, lattosio, caspicina)

La Porrata Vivace 9

pomodoro-san marzano, fior di latte Campano, porro, miele, curcuma, soia, radicchio, zucchine (glutine, lattosio, soia)

La Dinamico Duo 10

fior di latte, salsiccia, pomodoro datterino di Sicilia patate al forno, scamorza (glutine, lattosio, spezie)

Mediterranea 9

fior di latte Campana, scamorza, acciughe, pomodoro datterino di Sicilia, cime di rape al peperoncino (glutine, lattosio, caspicina)

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



ESPLORA...



AL MOLO

Le Pizze del Molo

UTILIZZIAMO FARINA INTERA MOLINO COLOMBO, UNA FARINA CON BASSO IMPATTO GLICEMICO. LE NOSTRE PIZZE SONO UN MIX TRA INGREDIENTI E FARINE ACCURATAMENTE SELEZIONATE. UNA LIEVITAZIONE METICOLOSA LE RENDONO SOFFICI E ALTAMENTE DIGERIBILI.

La Napoli

8,50

*pomodoro-san Marzano, fior di latte Campana, acciughe del Cantabrico, origano
(glutine, lattosio, pesce e i suoi derivati)*

La Nuova Siciliana

10

*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

13

pomodoro-san Marzano, crema tartufata Toscana, radicchio condito, olive, carciofo Toscano, peperoni al forno, cipolla di Tropea caramellata (glutine)

La Capricciosa

9

pomodoro-san Marzano, fior di latte Campano, olive Leccino, carciofo Toscano, funghi prosciutto cotto affumicato a legna (glutine, lattosio)

La Diavola del Molo

8,50

*pomodoro-san Marzano, fior di latte Campana, pasta di salame piccante
(glutine, lattosio, capsicina, spezie)*

La Scottata di Tonno

16

*fior di latte, tonno fresco-scottato, rucola, olive, pomodoro datterino di Sicilia
(glutine, lattosio, pesce e i suoi derivati)*

La Marinata. Affumicata

15

carpaccio di pesce affumicato, straciatella Pugliese, datterino di Sicilia, polvere di cipolla bruciata, crema di pistacchio*

(glutine, lattosio, frutta secca, pesce e i suoi derivati)

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



AL MOLO sull'ADDA

ESPLORA...



AL MOLO

Bibite

<i>Lattine, succhi</i>	3,5
<i>Acqua Microfiltrata lt 0,75</i>	2,9
<i>Acqua in Vetro lt 0,75</i>	3,3
<i>Acqua lt 0,50</i>	1,5
<i>Aperitivi nazionali</i>	4,5
<i>Cocktail nazionali e non</i>	7

Caffetteria

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

Birre alla Spina

<i>Wallburg export chiara 0,4</i>	6
<i>Wallburg export chiara 0,2</i>	3,8
<i>Wallburg marzen rossa 0,4</i>	6
<i>Wallburg marzen rossa 0,2</i>	3,8
<i>Wallburg weissbier 0,4</i>	6
<i>Wallburg weissbier 0,2</i>	3,8