



AL MOLO sull'ADDA

Per Cominciare...

ESPLORA...



AL MOLO

**Il giro di pesce del Molo 30*

assaggi di pesce cotti e crudi della settimana

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

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

**Polpo arrostito, pure' morbido, funghi 18*

polpo del mediterraneo, funghi secondo mercato, cialda di tapioca (lattosio, pesce e i suoi derivati)

Burrata Pugliese, Pappa al Pomodoro 17

burrata pugliese, classica pappa al pomodoro Toscana, olio aromatizzato

(glutine, lattosio, spezie)

**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)

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, sedano)

Pappardelle fatte in casa, alla carbonara di pesce 18

pappardelle mantecate con uovo, pecorino, grana, pepe, trota marinata e affumicata (glutine, lattosio, spezie, solfiti, 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 gambero, stracciatella Pugliese 20

**gamberi rossi del mediterraneo, essenza di gambero, salsa di pomodoro Datterino confit, Stracciatella Pugliese (crostacei, glutine, solfiti, 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)

- IL PIATTO DELL'INVERNO -

proposta valida dal Lunedì' Al Sabato, escluso giorni festivi

Risotto alla Milanese con Ossobuco (min. 2 persone) 19 a persona

zafferano, ossobuco di Vitello, crema di Gremolata (lattosio, spezie, senape, soia, glutine)

Piatto vincitore del Contest #MANGIA MILANESE

"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)

Storione speccato al pepe verde 21
filetto di storione "Agroittica Lombarda" avvolto da speck, salsa al pepe verde, pelle croccante di storione (senape, soia, aglio, spezie, solfiti, sedano)

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, sedano)

Stinco di cascina laccato, polenta 18
mezzo stinco cotto a bassa temperatura laccato con ristretto di carne accompagnato da polenta (spezie, glutine, solfiti, sedano)

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
Hamburger vegano, fondo vegetale, polenta (spezie, glutine, soia, sedano)

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

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

**prodotto abbattuto | **prodotto gelo*

Servizio al tavolo 2,9