



AL MOLO SULL'ADDA

Le Creazioni dello Chef...



ALMOLO

**SOLO DAL LUNEDI' AL VENERDI'
ESCLUSO FESTIVI**

Il giro di *pesce del Molo (consigliato per 2 persone) 30

assaggi di pesce cotti e crudi della settimana

(soia, glutine, senape, sedano, latticini, crostacei, molluschi)

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

Pappardelle fatte in casa alla carbonara di *pesce 18

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

(glutine, lattosio, pesce e i suoi derivati, uova)

Fettuccina, crema di pomodoro confit, stracciatella 16

fettuccine senza uovo, pomodoro, servite con stracciatella fresca

(lattosio, spezie, senape, glutine, soia)

***Storione speccato al pepe verde, la sua pelle 21**

filetto di storione "Agroittica Lombarda" avvolto da speck, salsa al pepe verde,

pelle croccante di storione

(senape, sedano, soia, aglio, solfiti, latticini, glutine)

****Frittura di Calamari, Gamberi, Pesciolini 21**

(pesce i suoi derivati, crostacei, glutine)

" LE PIZZE SPECIALI "

La Scottata di tonno 16

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

(glutine, lattosio, pesce i suoi derivati)

Il sorriso 15

Pomodoro Datterino di Sicilia, rucola, prosciutto crudo di cascina,

mozzarella di bufala

(glutine, lattosio, pesce i suoi derivati)

*prodotto abbattuto / **prodotto gelo
servizio al tavolo 2,9



- Burrata Pugliese, Spinacino, olio aromatizzato** **17**
crema di pomodoro secco, olive, cialda
(glutine, lattosio, spezie)
- *Insalata di mare alla Catalana, Crostone di pane casareccio** **19,5**
frutti di scoglio secondo mercato
(glutine, senape, soia, aglio, sedano, crostacci, molluschi, pesce e suoi derivati)
- *Bruschetta di sarda di Lago “Presidio Slow Food”** **17**
pate’ di sarda 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)
- 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 Misti** **17**
formaggi di capra “La via Lattea” e formaggi vaccini “Slow food” 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)



Le paste e non solo...



AL MOLO

AL MOLO SULL'ADDA

***Casoncelli alla Bergamasca 16**

ripieni di misto carne, amaretti, grana Dop, pane grattato nostrano, zenzero, burro chiarificato alla salvia, pancetta croccante, fonduta di Grana Padano Dop stagionato 16 mesi (uova, lattosio, glutine, frutta secca, senape, soia, sedano)

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

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

Spadellata di Casarecce al sapore di mare x1 pz € 21 x2 pz € 41

*frutti scoglio secondo mercato
(crostacei, glutine, solfiti, sedano, sesamo, soia, molluschi)

Paccheri rosso, marmellata di fichi 17

mantecatura alla marmellata di fico senapata, aglio, datterino di Sicilia, noci, soia, zenzero, crema di grana Padano Dop, fico appassito (lattosio, frutta secca, senape, 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



Il Fiume, il Mare, la Terra...



AL MOLO

Grigliata di Pesce (consigliata per 2 persone)

42

*pesce secondo mercato

(glutine, soia, pesce e i suoi derivati)

Filetto di manzo del Molo

27

manzo marinato in sale bilanciato, grigliato, il suo fondo, frutta e verdura di stagione
(senape, soia, aglio, solfiti, sedano)

Grigliata di carne mista

21

manzo, suino, carni bianche

(senape, aglio, spezie)

Costatona di scottona Dry Age

41

800g circa di lombata di Scottona femmina frollata 45 giorni, marinata in sale bilanciato

****Hamburger vegano, insalata alla Catalana**

14

spinaccino, pomodorino datterino di Sicilia, cipolla, olive, cialda

(glutine, soia, sedano)

Per i piu' Piccoli

13

Hamburger** o Wurstel con patatine fritte** (glutine)

In Accompagnamento ai piatti

5

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

*prodotto abbattuto / **prodotto gelo
servizio al tavolo 2,9

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.

La Margherita 7,5
pomodoro, fior di latte Pugliese,
crema di basilico (glutine, lattosio)

Verdure 9
pomodoro, fior di latte Pugliese, verdure miste
(glutine, lattosio)

La Norcina 9
Fior di latte Pugliese, radicchio, noci,
provola, speck
(glutine, lattosio, frutta secca)

Del capitano 8
pomodoro datterino condito, filetti di acciughe,
stracciatella Pugliese
(glutine, lattosio, pesce i suoi derivati)

La Pugliese 10
Stracciatella Pugliese, olive, carciofo, origano,
pomodoro datterino, crema di pomodoro secco
(glutine, lattosio)

Pomodori e grana 7
pomodoro, crema di basilico,
datterino rosso e giallo di Sicilia,
crema di pomodoro secco Toscano,
scaglie di grana DOP 16 mesi (glutine)

La focaccia d'élite 10
prosciutto crudo di cascina, rucola,
pomodoro datterino, stracciatella Pugliese,
(glutine, lattosio)

La Grazia 9
Fior di latte Pugliese, taleggio morbido dop,
salame nostrano di cascina (glutine, lattosio)

La Raffinata 11
Pomodoro, fior di latte Pugliese
mazzancolle tropicali, zucchine
(glutine, lattosio, crostacei, frutta secca)

La golosa 11
Fior di latte Pugliese, radicchio
pasta di salame piccante, scamorza affumicata
(glutine, lattosio, capsicina)

L'aggiunta di alimenti extra prevede un costo aggiuntivo in base al prodotto scelto

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



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.

La Napoli **8,50**
pomodoro, fior di latte Pugliese,
filetto di acciughe, origano
(glutine, lattosio, pesce i suoi derivati)

La bufalina **9,5**
pomodoro, mozzarella di bufala,
crema di basilico
(glutine, lattosio)

La formaggiosa **12**
fior di latte Pugliese, taleggio dop, gorgonzola
scamorza affumicata
(glutine, lattosio)

La Vegana Tartufata **13**
pomodoro, crema tartufata Toscana,
radicchio condito, olive, carciofo Toscano,
peperone al forno,
cipolla di Tropea caramellata (glutine)

La prosciutto cotto affumicato **9**
pomodoro, fior di latte Pugliese,
prosciutto cotto affumicato a legna
(glutine, lattosio)

La Capricciosa **9,5**
pomodoro, fior di latte Pugliese,
olive Leccino, carciofo Toscano, funghi,
prosciutto cotto affumicato a legna
(glutine, funghi, lattosio)

La Diavola del Molo **8,5**
pomodoro, fior di latte Pugliese,
pasta di salame piccante
(glutine, lattosio, capsicina, frutta secca)

La sfiziosa **9**
Fior di latte Pugliese, melanzane,
ricotta salata, acciughe (glutine, lattosio)

Pulled Pork **9,5**
pulled pork affumicato, scamorza affumicata,
salsa di pomodoro in BBQ
(glutine, senape, aglio.)

La Dario **9**
Pomodoro, radicchio, melanzana, olive,
pomodoro Datterino giallo di Sicilia
(glutine)

L'aggiunta di alimenti extra prevede un costo aggiuntivo in base al prodotto scelto

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



AL MOLO SULL'ADDA



AL MOLO

Bibite

Bibite	3,5
Acqua naturale e gasata	3,5
Aperitivi nazionali	4,5
Cocktail	6,50

Caffetteria

Caffè	1,9
Caffè Dek	2,4
Caffè Corr.	2,5
Caffè shakerato	3
Marocchino	2,5
Caffè Ginseng, Orzo	2,4
Cappuccino	2,5

Birre alla Spina

Marienberg export chiara 0,4	6
Marienberg export chiara 0,2	3,8
Marienberg marzen rossa 0,4	6
Marienberg marzen rossa 0,2	3,8
Marienberg weissbier 0,4	6
Marienberg weissbier 0,2	3,8