



“Le specialita' del Molo”

ESPLORA...



AL MOLO

AL MOLO SULL'ADDA

dal Lunedì al Venerdì pranzo e cena, escluso i giorni festivi

**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, alla carbonara di pesce 18

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

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

Molluschi, Gamberi, Patate Dolci croccanti 20

fritto di molluschi secondo mercato, gamberi, patate dolci*

(pesce e i suoi derivati, glutine)

**Rane fritte 20*

(pesce e i suoi derivati, glutine)

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



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 (solfiti, 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 e sedano (glutine, pesce e i suoi derivati)

Melanzana fondente 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 di anatra, amaretti, grana Dop, pane grattato nostrano, zenzero, 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, pane grattato, pomodoro datterino, scalogno (glutine, soffiti, sedano, pesce e i suoi derivati)

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

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

Casarecce alla crema di pomodoro confit di mare 19,5

*crema di pomodoro confit, frutti di mare secondo mercato, gamberi rossi del mediterraneo, *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, crema di grana Padano Dop, fico appassito (lattosio, frutta secca, tartufo, soia, glutine)

‘ Tutte le 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)

Filetto di Pesce in griglia 21

filetto di pesce della settimana accompagnato da verdure di stagione (senape, soia, aglio, spezie, soffiti)

Filetto di manzo del Molo 28

manzo marinato in sale bilanciato, grigliato, il suo fondo, frutta e verdura di stagione

(senape, soia, aglio, spezie, soffiti)

Tagliata di tacchino 18

accompagnata da verdure, maionese al tartufo (spezie, glutine, soffiti)

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, cialda (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



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)

Verdure 9

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

Partenopea 9,5

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

La Dinamico Duo 10

fior di latte, salsiccia, pomodoro-datterino di Sicilia patate al forno, scamorza (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 D.O.P 16 mesi (glutine)

La focaccia d'élite 8

prosciutto crudo di cascina, crema di pomodoro-secco, straciatella Pugliese, pesto di rucola (glutine, lattosio, frutta secca)

La Porrata Vivace 9

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

Mediterranea 9

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

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

*prodotto abbattuto / **prodotto gelo
Coperto 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 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, peperone 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

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



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

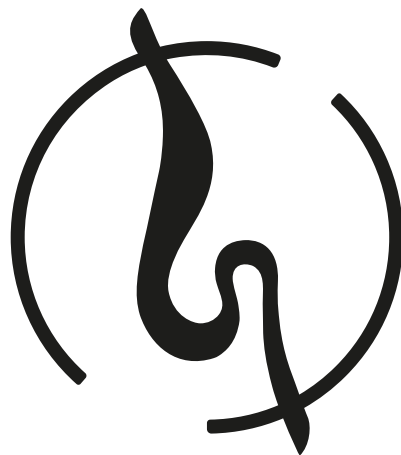
Caffetteria

• <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 Fisanè</i>	2,5
• <i>Cappuccino</i>	2,5
• <i>Ciocolata</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

Al molo
sull' Adda





La mia cucina attraversa l'Italia: la mamma è pugliese e il papà lombardo.

Le mie ricette sono tradizionali ma, innovative e moderne.

In ogni ricetta cerco di esaltare i sapori e curare il lato estetico in ogni dettaglio:

“i miei piatti devono essere quadri e foto da assaporare con gli occhi”

Cresciuto in uno studio fotografico con parenti pittori, scultori,

fotografi, così ho acquisito il gusto del bello.

Mio nonno Pugliese cuoco, mi ha trasmesso l'arte e l'amore per la buona cucina.

Quando mio suocero ha chiesto a me e a mia moglie di gestire il ristorante di famiglia,

aperto nel 1959, noi abbiamo accettato volentieri.

Da allora e fino ad oggi ho lavorato con conoscenza, maestria e un pizzico di innovazione.

Chef

Tutti i Venerdì sera

Serata in griglia con MUSICA DAL VIVO



Show cooking

*Potrai scegliere tra i migliori tagli di carne
che saranno preparati al momento,
dai nostri chef in griglia*

MENU GRIGLIATA CARNE

- Antipasto con salame nostrano e polenta
- Grigliata con Tomahawk di maiale, costine e salamella e contorno di verdure



€ 23 a persona (Minimo 2)

MENU COSTATONA

- Focaccia del molo con prosciutto crudo
- Costatona dry age con verdure del giorno



€ 25 a persona (Minimo 2)

MENU FILETTO DRY AGE

- Antipasto con formaggi misti dello chef
- 2 filetti dry age con verdure

€ 28 a persona (Minimo 2)



Pranzo da Lunedì a Venerdì

Menú Pranzo



DUE PORTATE

Acqua e caffè € 20

UNA PORTATA

Acqua e caffè € 14

*Hai un'azienda o vieni spesso da
noi ? Richiedi una convenzione
personalizzata !*