



AL MOLO
Grill

To eat a steak it will take you just 5 minutes, to crush a bottle of wine, you need more than that, let's choose the wine first...

By the Glass

CHAMPAGNE

MV J. Pérard, Cuvée de reserve brut Grand Cru 22

WHITE WINE

2022 Elena Walch | Pinot grigio vigna castel ringberg 16

2022 Elena Walch | Chardonnay Cardellino 18

RED WINE

2019 Roccapesta | Sangiovese Riserva 19

2019 Conte Gastone amarone della valpolicella 20

2019 Diego Conterno | Barolo 21

Bottles Wine Selection

CHAMPAGNE

Duval Leroy | Grand Cru blanc de blancs 129

Moët & Chandon | Imperial rosé 119

WHITE WINE

TRENTINO ALTO ADIGE

2022 Elena Walch | Chardonnay Cardellino 57

2022 Elena Walch | Pinot grigio vigna castel ringberg 59

LOMBARDIA

2021 Nino Negri Ca' Brione | Sauvignon, chardonnay, nebbiolo 69

VENETO

2021 Inama Vulcaia fumè | Sauvignon 82

FRANCIA

2022 Piguët-Chouët | Meursault 199

ROSÉ WINE

2022 Avanzi Antitesi | Gropello, barbera 59

2022 Château Barbeyrolles | Provence, grenache 89

RED WINE

2018 Matteo Correggia, Roche D'ampsej | nebbiolo 82

2020 Salicutti Rosso di montalcino | sangiovese 97

2021 Il Castellaccio Bolgheri | cabernet franc 129

2017 Château Lafon Rochet | merlot, cabernet sauvignon 139

2017 Massimago | Amarone della valpolicella 149

2022 Piguët-Chouët | Volnay les grands champs | Pinot noir 175

Per iniziare

To start and share or maybe not...

Selezione di 3 ostriche gilardeau calibro 2 al flambadou Selection of 3 Gilardeau oysters, Size 2, with flambadou	24
Anguilla in carpione con guacamole Pickled eel with guacamole	25
Carpaccio di gamberi rossi con frutto della passione, zeste di agrumi e olio al prezzemolo Red prawns carpaccio with passion fruit, citrus zest and parsley oil	28
Astice blu alla catalana Catalan-style blue lobster	60
Spiedino di cappesante, chorizo e peperone con salsa verde Scallops, chorizo, and bell pepper skewer with green Sauce	29
Tartare di manzo classica Classic beef tartare	25
Patanegra al coltello con pan y tomate Patanegra with pan y tomate	30
Controfiletto di wagyu A5 (180g pp) con salsa olandese Wagyu sirloin steak (180g pp) with hollandaise sauce	65
Midollo alla griglia con bruschette di lievito madre e salsa aioli Grilled bone marrow with sourdough bruschetta and aioli sauce	30
Gazpacho di pomodoro, burrata, fragole e basilico Tomato gazpacho with burrata, strawberries and basil	24
Carote e cardoncelli alla griglia con salsa yogurth e pompelmo Grilled carrots and cardoncelli with yoghurt and grapefruit sauce	24

SECONDI PIATTI DAL BARBEQUE

Second courses from the barbeque

Fiorentina di manzo dry aged (min 2 persone - 1,2 kg/1,5kg) Dry aged beef fiorentina (min 2 person - 1,2 kg/1,5kg)	50pp
Taglio del macellaio del giorno Butcher's cut of the day	38
Selezione di Pesce di mare e lago dalla nostra vetrina espositiva Pescato del giorno oppure crostacei oppure polpo Selection of sea and lake fish from our showcase Catch of the day or shellfish or octopus	35 P.P
Selezione di tagli di Carne dalla nostra vetrina espositiva Tagli di carne del giorno Selection of meat cuts from our showcase Meat cuts of the day	30 P.P
Grigliata mista di Pesce di mare minimo due persone Pescato del giorno, crostacei e polpo Selection of sea fish from minimum two people Catch of the day, shellfish and octopus	80
Grigliata mista di Carne minimo due persone Taglio di carne del giorno Selection of meat cuts from our showcase	70

DOLCI

Desserts

Tiramisù Tiramisù	16
Mousse di Mascarpone, ciliegia e menta Mascarpone Mousse with cherries and mint	16
Panna cotta al cardamomo con coulis di mango e lampone croccante Cardamom panna cotta with mango coulis and crunchy raspberries	16
Gelati e sorbetti Ice cream and sorbets	16
Macedonia di frutta fresca Fresh fruit salad	16