



AL MOLO

GRILL LUNCH

BBQ

**CHIEDI IL NOSTRO
PESCATO DEL GIORNO MARE E LAGO**
38 PER PERSONA | PER PERSON

Please inquire about our catch of the day

BRANZINO 38
Sea Bass

ORATA 38
Sea Bream

ROMBO 38
Turbot

GAMBERI (4 PEZZI) 36
Prawns (4 pieces)

SCAMPI (4 PEZZI) 36
Langoustine (4 pieces)

POLPO 32
Octopus

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (MIN. 2) 90
Mixed grilled fish platter (min. 2 people)

PESCE

**CHIEDI IL NOSTRO
TAGLIO DEL GIORNO**
36 PER PERSONA | PER PERSON

Please inquire about our chef's cut of the day

RIBEYE CA. 200GR. 36
Ribeye ca.200g

COSTOLETTE DI AGNELLO 34
Lamb chops

GALLETTO 28
Cockereel

SELEZIONE DI CARNE DI MAIALE 32
Pork meat selection

GRIGLIATA MISTA DI CARNE (MIN. 2) 80
Mixed grilled meat platter (min. 2 people)

CARNE

SALSE

*Ogni piatto BBQ è accompagnato dalle nostre salse: Salmoriglio e Olandese.
Every BBQ dish is accompanied by our signature Salmoriglio & Hollandaise sauce.*

SIDES

Ogni piatto BBQ viene accompagnato da un contorno a scelta: patate al forno, patatine fritte, verdure grigliate o insalata mista.

Each BBQ dish is accompanied by a side of your choice: roasted potatoes, French fries, grilled vegetables, or mixed salad

In caso di allergie o intolleranze, Vi preghiamo di informare il nostro personale per consultare il libro degli allergeni. Non escludiamo contaminazioni crociate. Alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco in base alla disponibilità del mercato.

Please kindly advice the staff of any allergies or food restrictions, we cannot guarantee the absense of cross contaminations of allergens. Should you wish to check the allergens' book, please do not hesitate to ask our staff.

Some ingredients may be frozen at origin or frozen on site depending on market availability.

DELUXE ANTIPASTI

Tris di papaline con tartare di gambero rosso, gambero rosa e tartare di seppia, serviti con limone e vinaigrette dello chef.

Trio of small seafood balls: red prawn tartare, pink prawn tartare and cuttlefish tartare, served with lemon and Chef's vinaigrette.

38

ANTIPASTI

Piccolo fritto di calamari e gamberi con maionese al lime

Small fried calamari and prawns with lime mayonnaise

26

Gazpacho di pomodoro con fragole, burrata e basilico

Tomato Gazpacho with strawberries, burrata cheese and basil

26

Trancetto di baccalà al vapore con piccoli vegetali e salsa aioli

Steamed cod portion with baby vegetables and aioli sauce

26

Parmigiana di melanzane alla brace con burrata

Chargrilled eggplant parmigiana with burrata cheese

26

INSALATE

Caesar salad con pollo alla brace o gamberi al vapore

Caesar salad with grilled chicken or steamed prawns

24

Insalata greca

Greek salad

24

Caprese con burrata e basilico

Caprese with burrata cheese and basil

24

Just a glass of wine

Champagne	22
Franciacorta Brut / Rosè	18/20
Pinot Grigio	15
Chiarretto	13
White Wine from the region	12
Red Wine from the region	15

Pasta

Calamarata con frutti di mare

Seafood calamarata

30

Tagliolino tiepido al limone con tartare di scampi

Warm lemon tagliolini with scampi tartare

30

LINGUINE CON POMODORINI FRESCCHI, BURRATA E CRUMBLE DI PANE

Linguine with fresh cherry tomatoes, burrata and crispy bread crumble

26

SPAGHETTO ALLE VONGOLE CON BOTTARGA DI MUGGINE

Spaghetti with clams and mullet bottarga

30

DOLCI	TIRAMISÙ	18
	Classic Italian tiramisu	
	GELATI & SORBETTI	12
	Crema Cioccolato Pistacchio Fragola Limone Mango	
	Cream Chocolate Pistachio Strawberry Lemon Mango	
	CREMA GHIACCIATA AL CAFFÈ	12
	Iced coffee cream	
	SPIEDINI DI FRUTTA	18
	Fruit Skewers	

More than just a glass ... a bottle

MV Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut 1er Cru I30 MV Ca' del Bosco Prestige	70
MV Ca' del Bosco Prestige Rosé	95
2024 Ottella Lugana Creete	50
2023 Marchesi Antinori	
Vermentino	50
2024 Hofstätter Pinot Grigio	40
2022 Costaripa Chiarretto Doc	40
2024 Tormaresca Calafuria	40
2023 Vigna '800 Verona Corvina IGT	40
2023 Cà del Bosco Corte del lupo	60