



AL MOLO  
Grill

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.

*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

<b>CHAMPAGNE</b>	22
<b>FRANCIACORTA</b>	16
<b>CA DEL BOSCO CHARDONNAY</b>	14
<b>LUGANA DOC</b>	12
<b>CHIARETTO COSTARIPA</b>	12
<b>CA DEL BOSCO CABERNET SAUVIGNON</b>	16

## Bottles Wine Selection

<b>Franciacorta &amp; Champagne</b>	
MV Ca' del Bosco   Prestige	69
2018 Ca' del Bosco   Prestige Rosé	82
MV Duval Leroy   Fleur de Champagne Vertus	98
MV Deutz   Brut Classic	119
<b>White WINE</b>	
2021 Ca Dei Frati Pratto "Turbiana, Chardonnay, Sauvignon"	38
2022 Lugana Montonale   Montunal	37
2023 Marchesi Antinori   Vermentino	40
2022 Franz Hass   Gewurtztraminer	47
2020 Lis Neris Jurosa   Chardonnay	49
2022 Elena Walch   Pinot Grigio   Vigna Ringberg	55
<b>Rosè Wine</b>	
2022 Costaripa   Chiaretto Doc	34
2021 Conti Thun Rosa   Valtènesi Chiaretto Doc	36
2023 Pasqua 11 Minutes   Rosè Trevenezie	45
2021 Chateau Barbeyrolles   Cote de Provence	65
<b>RED WINE</b>	
2021 Cecilia Beretta   Valpolicella Superiore Ripasso	45
2018/19 Avanzi   Montecorno   Rebo	55

# SFIZIOSITÀ

Delicacies

<b>Fritto di calamari e gamberi con maionese al lime</b> Fried squid and prawns with lime mayonnaise Gebratene Tintenfisch und Garnelen mit Limettenmayonnaise	25
<b>Carpaccio di gamberi rossi con frutto della passione, zeste di agrumi e olio al prezzemolo</b> Red prawns carpaccio with passion fruit, citrus zest and parsley oil Carpaccio von roten Garnelen mit Passionsfrucht, Zitruszesten und Petersilien-Öl	28
<b>Scottata di tonno al rosa con insalata panzanella</b> Half-cooked seared tuna with panzanella salad Kurzgebratener Thunfisch mit Panzanella-Salat	28
<b>Gazpacho di pomodoro, burrata, fragole e basilico</b> Tomato gazpacho with Burrata, strawberries and basil Tomaten-Gazpacho mit Burrata, Erdbeeren und Basilikum	24
<b>Ceviche di capesante</b> Scallop ceviche Ceviche von der Jakobsmuschel	28

# PRIMI PIATTI

First courses

<b>Linguina ricci di mare burrata e limone</b> Linguina with sea urchins, Burrata and lemon	28
<b>Fregola sarda ai frutti di mare</b> Fregola sarda with seafood	28
<b>Spaghetti con telline come in Versilia</b> Spaghetti with clams Versilia style	28
<b>Tagliolini alla Nerano</b> Tagliolini Nerano Style Taglioni Nerano Art	26

## BARBEQUE

Barbeque dishes

<b>Selezione di Pesce di mare e lago dalla nostra vetrina espositiva</b>	<b>35 P.P</b>
Pescato del giorno oppure crostacei oppure polpo Selection of sea and lake fish from our showcase Catch of the day or shellfish or octopus	
<b>Grigliata mista di Pesce di mare minimo due persone</b>	<b>80</b>
Pescato del giorno, crostacei e polpo Selection of sea fish from minimum two people Catch of the day, shellfish and octopus	
<b>Selezione di tagli di Carne dalla nostra vetrina espositiva</b>	<b>30 P.P</b>
Tagli di carne del giorno Selection of meat cuts from our showcase Meat cuts of the day	
<b>Grigliata mista di Carne minimo due persone</b>	<b>70</b>
Taglio di carne del giorno Selection of meat cuts from our showcase	

## DOLCI

Desserts

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