



Gli Antipasti *The Starters*

*Il carpaccio di controfiletto marinato ai fiori di arancio,
servito con gelato di grana padano e rucola.*

*Carpaccio of marinated USDA rib eye, served with a parmesan cheese ice cream
and rocket salad.*

€13.00

*L'insalata estiva con tonno locale affumicato in casa e dressing
al frutto della passione.*

*Fresh salad of seasonal vegetables served with homemade smoked tuna
and passion fruit dressing.*

€10.00

*Lo spiedino di scampi e capesante con funghi di bosco su crema
di mandorle e polvere corallina.*

*Skewer of scallops and scampi with wild mushrooms, served on an almond cream,
topped with coral powder.*

€18.00

I moscardini saltati al limone su caponatina di verdure croccanti.

Baby octopus pan-fried in lemon juice, served on crunchy seasonal vegetables.

€11.00

La terrina di pomodori, formaggio fresco fatto in casa e rucola.

Homemade fresh cheese served with tomatoes and rocket salad.

€9.00

Il melone salmone.

"Melon and salmon"

€12.00

Il gran crudo di mare.

Al molo's fish crudité.

€16.00

*La crema di piselli con scampetti saltati ed olio extra vergine di
oliva aromatizzato alla menta.*

*Cream of green peas served with pan-fried scampi
and mint flavoured extra virgin olive oil.*

€12.00



Le Paste e I Risotti:

The Pasta and The Risotto

Le linguine di Gragnano con aglio, olio extra vergine di oliva, gamberi e basilico leggermente piccanti.

Linguine di Gragnano with garlic, extra virgin olive oil, prawns and basil.

€15.00



I tagliolini fatti in casa in nero di seppia alla pescatora.

Black homemade tagliolini "alla pescatora"

€16.00



Gli spaghetti di Gragnano con scalogno fondente e dentice spadellato.

Spaghetti di Gragnano with shallots and pan-fried silver bream.

€15.00



Le pappardelle al ragù di coniglio con olive taggiasche.

Homemade pappardelle in a rabbit ragù with taggiasche olives.

€10.50



I ravioli ripieni di mozzarella di bufala al pomodoro e basilico.

Our ravioli filled with buffalo mozzarella in a tomato and basil sauce.

€12.00



Gli gnocchetti di patate con pomodorini Pachino e bottarga di muggine.

Homemade potato gnocchi served with cherry tomatoes and grey mullet roe.

€11.00



Il risotto agli scampi.

Risotto with scampi.

€14.00



Il Pesce

The Fish

Il gran fritto di pesce di "Al Molo" con verdure di stagione e patate julienne.

The mixed fried fish of "Al Molo" served with fried seasonal vegetables and potato julienne.

€28.00



La tagliata di tonno al sesamo con salsa di peperoni dolci e couscous.

Fresh tuna loin in a sesame crust served with a sweet pepper sauce and a couscous flan.

€22.00



La zuppa di scorfano e frutti di mare con patate e crostini.

Rockfish and seafood soup served with potatoes and croutons.

€26.00



Il pescato fresco del giorno all' amo.

Fresh catch of the day.

Al peso / By weight

€6.00- €8.00 per 100gr.



La padellata di crostacei servita con maionesi fatte in casa.

Sauté of shellfish served with a selection of homemade mayonnaise.

€35.00



La spigola al sale.

Seabass oven-baked in a sea salt crust.

€25.00



La Carne *The Meat*

La milanese.

Our veal milanese

€26.00



Il filetto di "USDA Black Angus" con indivia e taccole al naturale.

USDA Prime Black Angus fillet served with chicory and fresh pea pods.

€45.00



*La spalla di agnello cotta a bassa temperatura
con parmigiana di melanzane.*

Slow cooked lamb shoulder served with an aubergine parmigiana.

€20.00



Il filetto di vitello in salsa al vino bianco con tortino di patate.

Veal fillet in white wine sauce served with a potato flan.

€27.00



La tagliata di controfiletto con verdure di stagione croccanti.

Carved sirloin served with seasonal vegetables.

€26.00



I dolci al cucchiaino.

The Sweet

*Il tortino di cioccolato bianco con il cuore morbido
e bouquet di frutti di bosco.*

White chocolate tart with a soft centre and a bouquet of forest fruits.

€7.50



La crema cotta ai due limoni con salsa alla fragola.

A lemon and lime cream served with a strawberry sauce.

€6.00



Il semifreddo al frutto della passione con salsa ai frutti di bosco.

Passion fruit semifreddo served with a forest fruit reduction.

€6.50



Il tiramisù Moderno.

Our Tiramisù.

€6.00



Il tortino di cioccolato fondente al peperoncino.

Dark chocolate tart with a touch of chilli.

€7.00



La frutta fresca al piatto.

Fresh fruit platter.

€10.00