

LA TRADIZIONE

SPRITZ

4,00 Prosecco, soda, Aperol o Campari o Select o zenzero e lime

SOUR

7,00 Amaretto o Aperol o Vodka o Whisky o Midori

AMERICANO

7,00 Vermut rosso, Bitter, soda o gin o prosecco

BLOODY MARY

8,00 Vodka, pomodoro, limone, sale, pepe, tabasco, salsa Worcestershire

PIMM'S CUP

8,00 Pimm's, Ginger Ale, frutta fresca

MOJITO CUBANO

8,00 Rum bianco, zucchero di canna bianco, lime, menta, soda

MOLO'S ORIGINAL

STINGER

8,00 Brandy, crema di menta bianca

MARGARITA

8,00 Tequila bianca, triple sec, lime, sale

ESPRESSO MARTINI

8,00 Caffè espresso, zucchero, vodka, Kahlua

COSMOPOLITAN

8,00 Vodka, triple sec, lime, cranberry

MARY PICKFORD

8,00 Rum, Maraschino, ananas, granatina

SOUTHSIDE

8,00 Gin, zucchero, limone, menta

CLASSIC

LONG ISLAND

10,00 Sour, Vodka, Rum, Gin, Cointreau, Coca Cola

JAPANESE ICED TEA

10,00 Sour, Vodka, Rum, Gin, Cointreau, Midori

RUM COOLER

8,00 Rum, Zucchero, Lime, Arancia, Ginger Ale

MOSCOW MULE

8,00 Vodka, Lime, Ginger Beer

SEX ON THE BEACH

8,00 Vodka, liquore alla pesca, succo di mirtillo, arancia

CAIPIRINHA

8,00 Cachaca, lime, zucchero di canna

SUMMER BREEZE

8,00 Tequila, limone, cocco, fragola

LADY IN RED ANALCOLICO

6,00 Analcolico alla frutta, fragola, succhi ai frutti tropicali

LA GINERIA
100 ETICHETTE
DA TUTTO IL MONDO



Pane & Pesce



*PANE&TONNO

16,00 Tonno rosso crudo, burrata, pomodoro fresco, pesto di basilico e pinoli, patate fritte, pane Nuvola®
(1 2 3 4 5 6 7 9 11 12 13)



*PANE&GAMBERO

16,00 Code di gambero bollite, salsa rosa, mozzarella di bufala, zucchine fritte, chips di pancetta affumicata, patate fritte, pane Nuvola®
(1 2 3 4 5 6 7 8 9 11 12 13)



*PANE E CALAMARI

16,00 Calamari fritti, crema di melanzane affumicate, pomodoro, stracciatella di burrata, patate fritte, pane Nuvola®
(1 4 5 6 7 11 12 13)



*PANE & GRANCHIO

20,00 Granchio Artico, burro fuso, erba cipollina, lime, mayonese, insalata di cavolo cappuccio e citronette alla senape, patate fritte, pane Nuvola®
(1 2 3 4 5 6 7 8 9 11 12 13)

la Focaccia del Molo



*FOCACCIA ALICI DEL CANTABRICO

16,00 Alici del Mar Cantabrico, mozzarella fior di latte, friarielli, burrata, salicornia
(1 2 3 4 5 6 7 8 9 11 12 13)

*FOCACCIA FUME'

16,00 Salmone affumicato, mozzarella fior di latte, robiola, zucchine, erba cipollina
(1 2 3 4 5 6 7 9 11 12 13)

*FOCACCIA RAGOUT DI MARE

16,00 Intingolo di frutti di mare, mozzarella fior di latte, burrata,
(1 2 3 4 5 6 7 11 12 13)

*FOCACCIA SAN DANIELE E BURRATA

16,00 Prosciutto San Daniele DOP, mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata (1 6 13)

Bimbi Fantastici

*Mc MOLO BURGER

10,00 SVIZZERA DI MANZO, pane Nuvola® INSALATA, POMODORO, MAIONESE E PATATE FRITTE (1 2 3 4 5 6 11 12)

*POLLETTO FRITTO *

10,00 FILETTI DI POLLO IMPANATO, PATATE FRITTE (1 2 5 6 12)

*BABY CALAMARI FRITTI

10,00 CALAMARI FRITTI, PATATE FRITTE (1 2 3 4 5 6 11 12)

I Piatti in Hostaria

Entrate

*GAMBERONI IN CROSTA DI PANE

12,00 Code di gambero fritte e gazpacho (1 2 3 5 6 9 12 13)

*INSALATA DI GRANCHIO

18,00 Granchio Artico olio&limone e mayo alla soya
(2 3 5 11 13 14)

*CAPESANTE AL FORNO

16,00 Capesante, olio e pane
(1 5 6 11 13)

*BACCALA' MANTECATO

12,00 Stoccafisso, latte
(1 4 5 6 13)

*LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE

14,00 Lumache, burro, scalogno, pane
(1 5 6 11 13)

*CAESAR FISCHS ALAD

12,00 Gamberi bolliti, insalate miste, pane, fagiolini, bacon e salsa caesar
(1 2 3 5 6 9 12 13)

UOVA, ASPARAGI E SALMONE AFFUMICATO

13,00 Uova, crema asparagi verdi, salmone affumicato
(1 2 4 5 9 13)

Cru' Pesce al Naturale

*TARTAR DI TONNO

16,00 Tonno crudo, erba cipollina, olio evo, pepe e sale (1 4 5 13)

*TARTAR DI CROSTACEI

20,00 Tartar di gamberi rosa, rossi e scampi olio e limone
(1 3 4 5 13)

Pasta & Pesce

LINGUINE ALLE VONGOLE

16,00 Vongole, aio&olio, prezzemolo
(1 5 11 13)

*LINGUINE ALLE SEPIE NERE

14,00 Seppie al nero, pomodoro, prezzemolo, aio&olio, cipolla,
(1 4 5 6 8 11 13)

*GNOCCHETTI AL GRANCHIO

18,00 Granchio artico, gnocchetti di patate e zucchine,
(1 2 3 4 5 6 11 13)

*TORTELLONI DEL FLAME

14,00 Tortelloni di ricotta di bufala e spinaci, pomodorini e basilico
(1 2 5 6 7 13)



I piatti Unici

*IL FRITTO MOLO12

18,00 Calamari, gamberi, canestrelli e piccole verdure (1 2 3 4 5 11 12)

*AI FERRI CORTI

18,00 Calamari alla marchigiana con verdure alla griglia (1 3 4 5 6 11 12)

*VASOCOTTURA

20,00 Branzino, gamberone, vongole e calamari cotti nel vaso
(3 4 5 11 13)

*TAGLIATA DI MANZO

20,00 Tagliata di lombatello Uruguaiano con rucola e cialde di grana e verdure alla griglia (4 6 13)

SERVIZIO e.3.00



dalla cantina

BOLLICINE

LE MONDE

Prosecco extra dry brut	3,50	20,00
Pinot nero rosée		20,00

MONVIERT

Ribolla Gialla		22,00
----------------	--	-------

CONTADI CASTALDI

Franciacorta cuvée brut	6,00	38,00
Franciacorta cuvée brut 1,5l		75,00
Franciacorta cuvée rosée		42,00
Franciacorta satén		42,00

CÀ DEL BOSCO

Couvee Prestige		50,00
-----------------	--	-------

BELLAVISTA

Couvee		50,00
--------	--	-------

FERRARI

Brut perlè		48,00
Brut perlè rosée		48,00

BOLLINGER

Special cuvée		85,00
Special cuvée rosée		100,00

RUINART

Blanc de blanc		110,00
Rosée		110,00

PHILIPPONAT

Blanc de blanc		90,00
----------------	--	-------

AYALA

Brut Majeur		85,00
-------------	--	-------

KRUG

Blanc de blanc		330,00
----------------	--	--------

MOET ET CHANDON

DOM PÉRIGNON		
--------------	--	--

Vintage cuvée		330,00
---------------	--	--------

VINI BIANCHI

LE MONDE

Sauvignon	3,50	20,00
Friulano	3,50	20,00

MARCO FELLUGA

Friulano		27,00
Chardonnay		27,00
Sauvignon		27,00
Pinot grigio Mongris	4,50	27,00
Ribolla gialla	4,50	27,00

MONVIERT

Ribolla gialla		22,00
Friulano		22,00
Traminer		22,00

J. HOFSTATTER

Gewürztraminer		27,00
----------------	--	-------

VINI ROSSI

LE MONDE

Cabernet Franc	3,50	20,00
Refosco dal Peduncolo Rosso	3,50	20,00
Merlot	3,50	20,00

BERTANI

Valpolicella ripasso		25,00
Valpolicella		25,00

MARCO FELLUGA

Merlot		24,00
Cabernet sauvignon		24,00

MONVIERT

Schioppettino		25,00
Refosco dal Peduncolo Rosso		22,00
Pinot Nero		22,00
Cabernet		22,00

ORNELLAIA

Le volte		33,00
Le serre nuove		45,00

VINI DOLCI

COLOSI

Moscato passito di Pantelleria	5,50	25,00
--------------------------------	------	-------

CONTADI CASTALDI

Pinodisè 750 ml	6,00	30,00
-----------------	------	-------

LA CAUDRINA

Moscato d'Asti 750ml		18,00
----------------------	--	-------

ZAHRE
BIRRA ARTIGIANALE
DI SAURIS

Acque incontaminate
dalle montagne friulane a 1.400m: malto
prodotto da orzo e
luppolo coltivati direttamente
da Sauris Agri Beer.
Zahre Beer utilizza solo lieviti freschi.

CHIARA PILS

Calice 4,00		
-------------	--	--

Colore chiaro e dorato, in stile Lager. 5° alc.

DRINKS

BIBITE

0,33l		3,30
Coca-cola Fanta, Chinotto, Lemon soda, The Freddo		

ACQUA

bottiglia 0,75l		2,60
-----------------	--	------

CAFFÈ

		1,50
--	--	------

DECAFFEINATO

		1,80
--	--	------

CAFFÈ CORRETTO

		2,50
--	--	------

CAPPUCCINO

		2,50
--	--	------

GRAPPE E LIQUORI

da		3,50
----	--	------

ENGLISH
MOLO12 CODROIPO



ALLERGENI

SUL MENÙ SONO INDICATI CON UN NUMERO GLI ALLERGENI UTILIZZATI IN OGNI SINGOLO PIATTO PRESENTI
NEL L'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011
1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2. UOVA 3. CROSTACEI 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. LATTE
7. FRUTTA A GUSCIO 8. SEDANO 9. SENAPE 10. LUPINI 11. MOLLUSCHI 12. SESAMO
13. SOLFITI 14. SOIA

*Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria. Alcuni piatti possono essere preparati con un mix di ingredienti freschi, ingredienti acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura, per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria e ingredienti surgelati all'origine. Per qualsiasi ulteriore o specifica informazione sulle caratteristiche alimentari dei piatti in menù, il personale di MOLO12. è a vostra disposizione.