



## 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

## VIRGIN

### VIRGIN AMERICANO

6,00 Virgin Bitter, succo di arancia, acqua

### MOJITO ZERO ALCOL

6,00 Lime, Menta, Zucchero, Schweppes Lemon

### LEMON VIRGIN MARGARITA

6,00 Schweppes Lemon, Lime, Arancia, Sale

**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

**18,00** Granchio Artico, burro fuso, erba cipollina, lime, mayonese, insalata di cavolo capuccio 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 (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)

## COME APERITIVO

### \*GAMBERONI IN CROSTA DI PANE

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

SERVIZIO e.3.00

## I PIATTI IN HOSTARIA

## CRU'AL NATURALE

### \*TARTAR DI TONNO

**18,00** Tonno crudo, erba cipollina, olio evo, pepe e sale (14513)

### \*TARTAR DI CROSTACEI

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



**OSTRICHE**  
"MOLO12"  
fines de claire  
cad. 4,00

## ANTIPASTI

### \*INSALATA DI GRANCHIO

**18,00** Granchio Artico olio&limone e mayo alla soya(235111314)

### \*CAPESANTE E CANESTRELLI AL FORNO

**18,00** Capesante, olio e pane (1 5 6 11 13)

### \*BACCALA' MANTECATO

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

### \*LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE

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

### \*CAESAR FISCH SALAD

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

### MAZZANCOLLE

**16,00** Mazzancolle, pomodoro, burrata e pancetta, pane (1 2 3 5 6 9 12 13)

## PASTA & PESCE

### LINGUINE ALLE VONGOLE

**16,00**(1 5 11 13)

### \*LINGUINE ALLE SEPIE NERE

**14,00** (1 4 5 6 8 11 13)

### BIGOLI "ALLA MARINARA"

**15,00**(1 2 3 4 5 6 11 13)

### \*GNOCCHETTI AL GRANCHIO

**18,00**(1 2 3 4 5 6 11 13)

### \*TORTELLONI VEGGIE

**12,00**(1 2 5 6 7 13)

## SECONDI PIATTI

### \*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)

### \*GRIGLIATA RIVISITATA



**24,00** Branzino, calamari e mazzancolla, alla Plancha, salsa di lattuga, gelato di alici (1 3 4 5 6 11 12)

### \*TAGLIATA DI MANZO

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

dalla cantina

BOLLICINE

<b>LE MONDE</b>		
Prosecco D.O.C. brut	3,50	20,00
Pinot nero rosée		20,00

<b>MONVIERT</b>	
Ribolla Gialla	24,00

<b>CONTADI CASTALDI</b>	
Franciacorta cuvée brut	6,00 38,00
Franciacorta cuvée brut 1,5l	75,00
Franciacorta cuvée rosée	42,00
Franciacorta satén	42,00

<b>CÀ DEL BOSCO</b>	
Couvee Prestige	50,00

<b>BELLAVISTA</b>	
Couvee	50,00

<b>FERRARI</b>	
Brut perlè	50,00
Brut perlè rosée	50,00

<b>BOLLINGER</b>	
Special cuvée	90,00
Special cuvée rosée	100,00

<b>RUINART</b>	
Blanc de blanc	110,00
Rosée	110,00



<b>PHILIPPONAT</b>	
Blanc de blanc	90,00

<b>AYALA</b>	
Brut Majeur	85,00

<b>KRUG</b>	
Blanc de blanc	330,00

<b>MOET ET CHANDON DOM PÉRIGNON</b>	
Vintage cuvée	330,00

VINI BIANCHI

<b>LE MONDE</b>		
Sauvignon	3,50	20,00
Friulano	3,50	20,00

<b>MARCO FELLUGA</b>	
Friulano	27,00
Chardonnay	27,00
Sauvignon	27,00
Pinot grigio Mongris	4,50 27,00

<b>MONVIERT</b>	
Ribolla gialla	22,00
Friulano	22,00
Traminer	22,00

<b>J. HOFSTATTER</b>	
Gewürztraminer	27,00

VINI ROSSI

<b>LE MONDE</b>	
Cabernet Franc	3,50 20,00
Refosco dal Peduncolo Rosso	3,50 20,00
Merlot	3,50 20,00

<b>BERTANI</b>	
Valpolicella ripasso	29,00
Valpolicella	27,00

<b>MARCO FELLUGA</b>	
Merlot	27,00
Cabernet sauvignon	27,00

<b>MONVIERT</b>	
Schioppettino	25,00
Refosco dal Peduncolo Rosso	23,00
Pinot Nero	23,00
Cabernet	23,00

<b>ORNELLAIA</b>	
Le volte	36,00
Le serre nuove	50,00

VINI DOLCI

<b>COLOSI</b>	
Moscato passito di Pantelleria	5,50 25,00

<b>CONTADI CASTALDI</b>	
Pinodisè 750 ml	6,00 30,00

<b>LA CAUDRINA</b>	
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.

<b>CHIARA PILS</b>	Calice 4,00
Colore chiaro e dorato, in stile Lager. 5° alc.	

DRINKS

<b>BIBITE</b> 0,33l	3,50
Coca-cola Fanta, Chinotto, Lemonsoda, The Freddo	

<b>ACQUA</b> bottiglia 0,75l	3,00
<b>CAFFÈ</b>	1,50
<b>DECAFFEINATO</b>	1,80
<b>CAFFÈ CORRETTO</b>	2,50
<b>CAPPUCCINO</b>	2,50

<b>GRAPPE E LIQUORI</b>	da 3,50
-------------------------	---------

SERVIZIO	3,00
----------	------

**ENGLISH**  
MOLO12 CODROIPO



La semplicità è uno dei concetti più complessi



**ALLERGENI**

SUL MENÙ SONO INDICATI CON UN NUMERO GLI ALLERGENI UTILIZZATI IN OGNI SINGOLO PIATTO PRESENTI NELL'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.