

Pane&Pesce

*PANE&TONNO

Tonno crudo, burrata, pomodoro, pesto di basilico, pane (1 2 3 4 5 6 7 9 11 12 13)
€ 17,00

*PANE&GAMBERO

Gambero bollito, salsa rosa, bufala, zucchine, pancetta, pane (1 2 3 4 5 6 7 8 9 11 12 13)
€ 17,00

*PANE E CALAMARI

Calamari fritti, crema di melanzane affumicate, pomodoro, pane (1 4 5 6 7 11 12 13)
€ 17,00

La Focaccia del Molo

*FOCACCIA ALICI DEL CANTABRICO

Alici del Mar Cantabrico, mozzarella, friarielli, burrata e salicornia (1 2 4 5 6 7 8 9 12 13)
€ 16,00

*FOCACCIA RAGOUT DI MARE

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

*FOCACCIA SAN DANIELE E BURRATA

Prosciutto San Daniele DOP, mozzarella e burrata (1 6 13)
€ 16,00

Cru' Pesce al Naturale

*TARTAR DI TONNO

Tonno crudo, erba cipollina, olio evo, pepe e sale (1 4 5 13)
€ 20,00

*TARTAR DI CROSTACEI

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

SALMONE MARINATO HOME MADE

Salmone marinato con olio e limone (1 5 6 11 13)
€ 15,00

Insala-Tuna

INSALATA GAMBERI*

Gambero, misticanza, crostini di pane, cipollotto, basilico, aceto bianco (1 3 5 12 13)
€ 15,00

CAESAR DI PESCE*

Tonno Crudo, misticanza, fagiolini, bacon, pane tostato, salsa Caesar (1 4 5 6 13)
€ 15,00

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.

Antipasti Caldi

*GAMBERONI IN CROSTA DI PANE

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

COZZE ALLA MARINARA

Cozze leggermente piccanti in bianco,
peperoncino, crostini di pane
(1 2 3 4 5 6 7 9 11 12 13)
€ 12,00

*CAPESANTE E CANESTRELLI AL FORNO

Capesante e canestrelli olio e pane
(1 5 6 11 13)
€ 17,00

*BACCALA' MANTECATO

Stoccafisso, latte, aglio (1 4 5 6 13)
€ 14,00

*LUMACHE ALLA

BOURGUIGNONNE

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

MAZZANCOLLE & BURRATA

Mazzancolle, pomodoro e burrata
(1 5 6 11 13)
€ 16,00

Pasta & Pesce

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE

Vongole, aio&io e prezzemolo
(1 5 11 13)
€ 17,00

*LINGUINE ALLE SEPIE NERE

Seppie al nero (1 4 5 6 8 11 13)
€ 17,00

SPAGHETTONE ALL'ASTICE

Astice aio&io, pomodorini (1 3 5 11 13)
€ 30,00

*RAVIOLI CON CAPESANTE, GAMBERI E CARCIOFI

Tortelloni di ricotta, capesante e
mazzancolle, in padella con carciofi,
pomodorini (1 2 3 4 5 6 7 11 13)
€ 18,00

*PACCHERI "O MARE BELLO"

Paccheri con ragout di frutti di mare e cro-
stacei (1 2 3 4 5 6 11 13)
€ 20,00

Pesci & Pesci

*IL FRITTO MOLO12

Calamari, gamberi, canestrelli e piccole verdure (1 2 3 4 5 11 12)
€ 20,00

*AI FERRI CORTI

Calamari alla marchigiana con verdure alla griglia (1 3 4 5 6 11 12)
€ 20,00

*VASOCOTTURA

Branzino, gamberone, vongole e calamari cotti nel vaso (3 4 5 11 13)
€ 22,00

ASTICE ALLA CATALANA*

Astice bollito, patate, pomodori, cipollotti, olio E.V.O. (3 4 5 8 11 12 13)
€ 30,00

*TAGLIATA DI MANZO 🍖

Tagliata di diaframma Argentino con rucola e cialde di grana e
verdure alla griglia (4 6 13)
€ 22,00