



mò mò

ISEO

CAFÈ, FOOD & DRINK

## ANTIPASTI APETIZERS

### Fantasia di polipo

con patate al vapore, salsa mediterranea e maionese di ricci di mare.

### Octopus fantasy

steamed potatoes, mediterranean sauce and sea urchin mayonnaise

€ 10,00

### Bruschetta di mare

calamari, cozze, alici del Cantabrico, cime di rapa

### Sea bruschetta

calamary, mussels, Cantabrico's anchovies, turnip greens

€ 11,00

### Gambero rosso in crosta

con burratina e crumble di nocciola.

### Crusted red prawn

with burratina and hazelnut crumble

€ 17,00

### Tartare del Vesuvio

tartare di pomodorini con mozzarella di bufala e basilico

### Vesuvian tartare

cherry tomatoes tartare with buffalo mozzarella and basil

€ 10,00

### Tartare Nettuno

tartare di tonno o gambero rosso di Mazara del Vallo

### Neptune tartare

tuna tartare or red prawn of Mazara del Vallo tartare

€ 17,00

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

### Carbonara New York

Spaghettoni, guanciale di Amatrice, pesce di mare

### New York Carbonara

Spaghettoni, Amatrice's guanciale (bacon), sea fish

€ 14,00

### Spaghetti della nonna

pomodorini del piennolo, passata di pomodoro e basilico

### Grandma's spaghetti

Cherry tomatoes of Piennolo, tomato sauce and basil

€ 8,00

### Risotto carnaroli dal sud al nord

con gamberi rossi e sfumato al Franciacorta

with red prawns and Franciacorta wine

€ 16,00

### Calamarata cacio e cozze

con cozze e pecorino

with mussels and pecorino cheese

€ 12,00

### Paccheri alla Gino

In crema di pomodorini gialli, gamberoni, burrata e riduzione di basilico

Yellow cherry tomato cream, king prawns, burrata and basil sauce

€ 12,00

### Gnocchetti partenopei

con vongole e friarielli

with clams and rapini

€ 11,00

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

### Tonno saporito

Trancio di tonno in gabbia di bacon con verdure saltate.

### Savoury tuna

Tuna steak wrapped in bacon with sautéed vegetables

€ 17,00

### Tartare di Fassona

Battuta di Fassona con asparagi e cialda di Parmigiano

Fassona meat tartare with asparagus and parmesan crisp wafer

€ 16,00

### Tentacoli pugliesi

Polipo croccante su crema di caciocavallo

Crispy octopus on caciocavallo cheese cream

€ 14,00

### Mò Mò Piggy

Filetto di maialino in camicia di cinta e crema di patate alla melagrana

Piglet filet with a pomegranate potato cream

€ 12,00

### Spigola ai profumi

Filetto di branzino al lime con verdure saltate

### Neptune tartare

Lime sea bass filet with sautéed vegetables

€ 20,00

## PIZZE

### Regina

bufala, pomodoro, basilico

Buffalo mozzarella, tomato and basil

€ 12,00

### Valentina

Pomodorini gialli, rossi, crema di basilico, bufala

Yellow and red cherry tomatoes, basil cream, buffalo mozzarella

€ 13,00

### Mazara

Crema di zucchine, bufala, gambero rosso di Mazara del Vallo, scorza di limoni di Ischia

Zucchini cream, buffalo mozzarella, Mazara del Vallo's red prawn, Ischia lemon peel

€ 16,00

### Tropea

Polipo, cipolla di Tropea, pomodoro, ciliegini, sedano

Octopus, Tropea onion, tomato, cherry tomatoes and celery

€ 12,00

### Sofia la matta

Patè di pistacchio, stracciatella di burrata, prosciutto crudo o mortadella, granella di pistacchio

Pistachio pâté, burrata stracciatella, dry-cured ham or bologna (mortadella), pistachio crumb

€ 12,00

## CONTORNI SIDE DISHES

### Spadellata di verdure

Sautéed vegetables

€ 4,00

### Fagiolini su maionese di limone

Green beans with lemon mayonnaise

€ 4,00

### Patate al rosmarino

Rosemary potatoes

€ 3,00

### Insalatina verde

Side green salad

€ 3,00

## DOLCI DESSERTS

### Brioches

vuota, cioccolato, crema, marmellata, integrale, vegane

### Croissant

plain, chocolate, pastry cream, jam, whole wheat, vegan

€ 1,30

### Muffin

cioccolato e mirtilli

chocolate - blueberry

€ 1,80

### Torta del giorno

Cake of the day

€ 4,00

### Biscotto

Cookies

€ 0,50

### Biscotto

€ 0,50

### Macedonia di frutta

con frutta fresca

fresh fruit salad

€ 4,00

### Macedonia Mò Mò

con frutta fresca e panna o gelato

Mò Mò special fruit salad

fresh fruits, whipped cream or ice-cream

€ 5,00

### Gelato artigianale

alle creme o frutta

Homemade ice-cream

creamy of fruity flavours

€ 5,00

### Golosino

crema di latte al gusto di cioccolato - nocciola - fragola menta - amarena

milk cream with flavoured topping: chocolate hazelnut - strawberry - mint - cherry

€ 5,00

### Crema catalana

€ 4,00

### Tiramisù

€ 4,00

### Semifreddo

al torroncino

nougat

€ 4,00

### Panna cotta

cioccolato - nocciola - fragola - amarena

chocolate - hazelnut - strawberry - cherry

€ 4,00

### Soufflè

cioccolato o ai 3 cioccolati

chocolate - triple

€ 4,00