



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

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

PANINI SANDWICHES

Il faro

polipo, scarola saltata, burrata, olio alle alici, chips

Octopus, sautéed escarole, burrata,

anchovy oil and chips

€ 10,00

Mò Mò chicken

Tagliata di pollo, pomodorini, insalata, maionese piccante

Chicken filet strips, cherry tomatoes,

salad and spicy mayonnaise

€ 8,00

Margherita

pomodoro, mozzarella di bufala, crema di basilico

Tomato, buffalo mozzarella and basil cream

€ 7,00

Partenopea

salsiccia, friarielli semi piccanti, provola affumicata

Sausage, demi-spicy rapini,

smoked scamorza cheese

€ 8,00

Zingara

prosciutto crudo, mozzarella, insalata, maionese

Dry-cured ham, mozzarella, salad and mayonnaise

€ 9,00

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

INSALATONE SALADS

Caprese

pomodorini, mozzarella di bufala e basilico

cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil

€ 11,00

Greca

patate, fagiolini, olive, feta, yogurt greco e ciolle

Greek

potatoes, green beans, olives, feta,

greek yogurt and onion

€ 7,00

Cesar Salad Pollo

pollo, grana, pomodorini, crostini e salsa ceasar

Chicken Caesar salad

chicken strips, parmesan, cherry tomatoes,

croutons and caesar dressing

€ 9,00

Cesar Salad Pesce

pesce, grana, pomodorini, crostini e salsa ceasar

Fish Caesar salad

fish, parmesan, cherry tomatoes, croutons

and caesar dressing

€ 12,00

Deborah

gamberi, rucola, mango e avocado

prawns, arugula, mango and avocado

€ 13,00

Mò Mò

carciofi, gamberi, grana e mele verdi

artichoke, prawns, parmesan and green apples

€ 9,00

Nizzarda

fagiolini, pomodorini, uova sode, mozzarella, patate, acciughe

green beans, tomatoes, hard-boiled eggs,

mozzarella, potatoes and anchovies

€ 7,00

DOLCI DESSERTS

Brioche

vuota, cioccolato, crema, marmellata, integrale, vegane

Croissant

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

€ 1,30

Muffin

cioccolato e mirtillo

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