

MOLO_10

Un'ampia offerta di bevande, cocktail, vini e champagne, selezionata accuratamente per accompagnare i nostri piatti o i nostri aperitivi da gustare in un ambiente moderno ed elegante.

A wide offer of drink, cocktail, wine and champagne, carefully selected to pairing our dishes or aperitifs to be enjoyed in a modern and elegant setting.



BAR^{drink*} 10:00 - 14:00
for hotel guests only 16:00 - 00:00

BISTROT^{food*} 11:30 - 13:30^{*}
for hotel guests only 18:30 - 23:30^{*}

^{*}à la carte

^{*}last order



Tutti i prezzi sono espressi in euro (€)
All prices are given in euros (€)

Caffetteria

Coffee & soft drink

Caffè espresso / decaffeinato	2
<i>Espresso / decaffeinated espresso</i>	
Caffè corretto	3
<i>Coffee with alcohol</i>	
Cappuccino / latte macchiato / caffè americano	3
<i>Cappucino / hot milk with coffee / american coffee</i>	
Caffè marocchino	3
<i>Caffè caldo, cacao, schiuma di latte</i>	
Marocchino coffee	
<i>Hot coffee, cocoa, milk foam, cocoa powder</i>	
Orzo / ginseng / tè / tisane	3
<i>Barley drink / ginseng / tea / infusion</i>	
Bicchiere di latte (caldo/freddo)	3
<i>Glass of milk (hot / cold)</i>	
Crema di caffè	4
<i>Coffee cream</i>	
Cioccolata calda	4
<i>Hot chocolate</i>	
Acqua in bottiglia 75 cl	3
<i>Bottle of still water / sparkling 75 cl</i>	
Spremuta fresca di agrumi	4
<i>Fresh citrus juices</i>	

Centrifugati di frutta e verdure

Fruit and vegetables smoothies

Sedano, cetriolo, mela verde, limone	
<i>Celery, green apple, cucumber, lemon</i>	
Arancia, mela , cannella, sedano	
<i>Orange, apple, cinnamon, celery</i>	
Kiwi, menta, limone, cetriolo	
<i>Kiwi, mint, lemon, cucumber</i>	
Arancia, carota, limone	
<i>Orange, carrot, lemon</i>	
Mela, fragole, limone	
<i>Apple, strawberry, lemon</i>	

Bibite vetro

Soft drinks in glass/cans

Coca-cola / Fanta / Te freddo (<i>cold tea</i>)	
Tassoni / Schweppes / Ginger ale	
Ginger beer / Tonica / Bitter / Chinotto	
Cedrata / Crodino / Succhi (<i>Juices</i>)	

Te & infusi bio in lattina

Bio tea & infusion bio cans

Tea Arizona	4,5
Ito EN Tea	4,5
Kombucha	5,5

Birre classiche

Classic beer

Birre artigianali

Craft beer

Le Lune del Vesuvio bottiglia (*bottle*) 20
Luna Turchese (Falanghina 100%) calice (*by the glass*) 7
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Alcohol content: 12.5%
Temperatura di servizio: 10 – 12° C
Serving temperature: 10 – 12° C
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Colour: straw yellow with greenish highlights.
Profumo: sentore di frutta, con sentori di ananas, mela gialla e agrumi.
Aroma: ripe hints of fruits, with notes of pineapple, yellow apple and citrus.
Abbinamenti: ideale per piatti delicati, di pesce o a base d'uova; eccellente anche per aperitivi.
Food pairings: ideal with delicate dishes such as fish or egg; also excellent with aperitifs.

Vestini Campagnano 24
Pallagrello Bianco (Pallagrello 100%)
Gradazione alcolica: 13% vol.
Alcohol content: 13%
Temperatura di servizio: 10 – 12° C
Serving temperature: 10 – 12° C
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Colour: straw yellow with greenish highlights.
Profumo: aromi di pesca matura, di agrumi ed essenza di noce.
Aroma: ripe hints of peach, citrus and walnut essence.
Abbinamenti: ideale per formaggi freschi caprini e verdure
Food pairings: ideal for fresh goat cheese and vegetables.

Le Lune del Vesuvio 28
Janesta Bianco Lacryma Christi
(Coda di Volpe e Falanghina)
Gradazione alcolica: 13%
Alcohol content: 13%
Temperatura di servizio: 12 – 14° C
Serving temperature: 12 – 14° C
Colore: giallo paglierino
Colour: straw yellow.
Profumo: intenso e fruttato con sentori di mele, banane e pesche.
Aroma: intense and fruity with hints of apples, bananas and peaches.
Abbinamenti: risotto ai frutti di mare, verdure e formaggi freschi.
Food pairings: seafood risotto, vegetables and fresh cheeses.

Fonzone**Greco di tufo DOCG** (Greco 100%)*Gradazione alcolica: 13,5% vol.**Alcohol content: 13,5%**Temperatura di servizio: 12 - 14° C**Serving temperature: 12 - 14° C**Colore: giallo oro intenso.**Color: intense golden yellow.**Profumo: morbido, succoso, con gradevoli sensazioni di albicocca secca.**Aroma: soft, juicy, with pleasant sensations of dried apricot.**Abbinamenti: ideale per primi piatti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi freschi.**Food pairings: ideal for first courses of fish, shellfish, white meats, fresh cheeses.*

Cantine del Taburno

bottiglia (*bottle*) 22

Fidelis

calice (*by the glass*) 8

(Aglianico 90%, Sangiovese e Merlot 10%)

Gradazione alcolica: 13%

Alcohol content: 13%

Temperatura di servizio: 16 – 18° C

Serving temperature: 16 – 18° C

Colore: rosso con i riflessi rubino.

Color: ruby red color with purple reflection.

Profumo: note di frutti rossi, tabacco e pepe nero.

Aroma: hints of red fruits, tobacco and black pepper.

Abbinamenti: carne, formaggi, primi e salumi.

Food pairings: meat, cheese, pasta and cold cuts.

Le Lune del Vesuvio

26

Piedirosso Pompeiano IGT

(Piedirosso 100%)

Gradazione alcolica: 13%

Alcohol content: 13%

Temperatura di servizio: 16 – 18° C

Serving temperature: 16 – 18° C

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Color: ruby red color varying intensity .

Profumo: note di fragoline di bosco e lamponi, con leggero sentore di peperone dolce.

Aroma: hints of wild strawberries and raspberries, with a slight hint of sweet pepper.

Abbinamenti: carni rosse, formaggi di media stagionatura, pasta.

Food pairings: red meat, medium matured cheeses, pasta.

Le Lune del Vesuvio

28

Muscari Rosso Lacryma Christi

(Piedirosso, Aglianico)

Gradazione alcolica: 13,5 %

Alcohol content: 13,5%

Temperatura di servizio: 18 – 20° C

Serving temperature: 18 – 20° C

Colore: rosso rubino vivace.

Color: bright ruby red.

Profumo: note di frutta rossa e spezie.

Aroma: hints of red fruits and spices.

Abbinamenti: primi con sugo di carne o pomodorini, salumi e formaggi di media stagionatura.

Food pairings: first with meat sauce or cherry tomatoes, meats and medium-matured cheeses.

Migliozzi**Falerno del Massico**

(Aglianico 70%, Piediroso 20%, Primitivo 10%)

Gradazione alcolica: 14 %

Alcohol content: 14%

Temperatura di servizio: 18 – 20° C

Serving temperature: 18 – 20° C

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato.

Color: intense ruby red color tending to garnet.

Profumo: sentori di frutti neri e frutta rossa matura.

Aroma: hints of black fruits and ripe red fruit.

Abbinamenti: primi con salsa, formaggi di media e lunga stagionatura.

Food pairings: main course with tomato, medium matured cheeses.

Santa Margherita

bottiglia (*bottle*) 18

Degagè

calice (*by the glass*) 6

Vino Spumante

(100% Glera)

Gradazione alcolica: 11 %

Alcohol content: 11%

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Serving temperature: 6 – 8° C

Colore: giallo paglierino brillante con spiccato perlage fine e persistente.

Color: bright straw yellow with a marked fine and persistent perlage.

Profumo: fiori e frutta a polpa bianca come la pera e la pesca.

Aroma: flowers and fruits with white pulp such as pear and peach.

Abbinamenti: aperitivi, antipasti, primi di pesce.

Food pairings: appetizers, starter, fish.

Berlucchi

35

Franciacorta Cuveè Storica 61 Brut

Vino Spumante Brut

(Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%)

Gradazione alcolica: 12,5 %

Alcohol content: 12,5%

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Serving temperature: 6 – 8° C

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Color: straw yellow with greenish reflections.

Profumo: note di frutti a polpa bianca e agrumati.

Aroma: juicy of white pulp fruits and citrus scents.

Abbinamenti: pietanze a base di riso e pasta o formaggi freschi e di media stagionatura.

Food pairings: rice and pasta dishes or fresh and medium-matured cheeses.

Feudi di San Gregorio

45

Dubl Brut Edition I

Vino Spumante Brut Metodo Classico

(Greco)

Gradazione alcolica: 12,5 %

Alcohol content: 12,5%

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Serving temperature: 6 – 8° C

Colore: giallo paglierino brillante.

Color: bright straw yellow.

Profumo: note che evocano zenzero e radici.

Aroma: hints that evoke ginger and roots.

Abbinamenti: antipasti, carne, formaggi, dolci.

Food pairings: appetizers, meat, cheese, desserts.

Alain bailly
Champagne

Brut Tradition

(Chardonnay 10%, Pinot Meunier 90%)

Gradazione alcolica: 12,5 %

Alcohol content: 12,5%

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Serving temperature: 6 – 8° C

Colore: dorato abbastanza intenso

Color: fairly intense golden.

Profumo: note fruttate, come prugna, ciliegia e frutta rossa.

Aroma: fruity notes, such as plum, cherry and red fruit.

Abbinamenti: antipasti, formaggi

Food pairings: appetizers, cheeses.

Laurent Perrier

Champagne Brut L.P

90

(45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier)

Gradazione alcolica: 12,5 %

Alcohol content: 12,5%

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Serving temperature: 6 – 8° C

Colore: colore oro pallido che mette in valore le sue bollicine sottili e persistenti

Color: gold colour highlighting its fine and persistent bubbles

Profumo: deliziosi aromi fruttati

Aroma: delicious fruity aromas

Abbinamenti: antipasti, primi piatti

Food pairings: appetizers, first dishes

Louis Roederer

Brut Premier Champagne

130

Champagne Brut

(40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier)

Gradazione alcolica: 12,5 %

Alcohol content: 12,5%

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Serving temperature: 6 – 8° C

Colore: giallo paglierino, ambrato.

Color: pale gold color that enhances its fine and persistent bubbles.

Profumo: frutta fresca, crosta di pane, agrumi e vaniglia.

Aroma: fresh fruit, bread crust, citrus and vanilla.

Abbinamenti: a tutto pasto, appetizers, antipasti.

Food pairings: throughout the duration of the meal, appetizers.

Cocktails Analcolici

Soft Drink

Molo_10	8
Fragola, cocco, limone	
<i>Strawberry, coconut, lemon</i>	
Pina Colada Virgin	8
Cocco e ananas	
<i>Cocco and pineapple simple syrup</i>	
Mojito Virgin	8
Acqua tonica, essenza di mojito, zucchero di canna	
<i>Tonic water, mojito essence, brown sugar</i>	
Bananas	8
Banana, ananas, fragola, sciroppo di mandorla	
<i>Banana, pineapple, strawberry, almond syrup</i>	
Spritz Virgin	7
Bitter rosso alcool free, acqua tonica	
<i>Alcohol-free red bitter, tonic water</i>	
Gin tonic virgin con Tanqueray00	9
Tanqueray00, acqua tonica, scorza di limone	
<i>Tanqueray00, tonic water, lemon peel</i>	

Cocktails Alcolici - i Nostri Spritz

Alcoholic drink - Our Spritz

Spritz Molo_10	9
Italicus, lime, succo (<i>juice</i>), prosecco	
Aperol spritz	9
Aperol, prosecco, soda	
Campari spritz	9
Campari, prosecco, soda	
Campari spritz special	12
Campari, prosecco, fernet branca menta	
Hugo spritz	9
Edenflower, lime succo (<i>juice</i>), simple syrup, prosecco, menta (<i>mint</i>)	
Passion spritz	9
Passoa, passion juice, prosecco, lime juice	
Lemon spritz	9
Limoncello, prosecco, soda	
Melon spritz	9
Meloncello, prosecco, soda	

Dalle ore 16:00 alle ore 00:00
Starting from 16:00 up to 00:00

Cocktail Alcolici Classici *Alcoholic Cocktails Classics*

Bellini	8
Spumante, peach juice	
Rossini	8
Spumante, strawberry juice	
Mimosa	8
Spumante, orange juice	
Negroni	12
Campari, vermouth red, gin	
Negroni sbagliato	10
Campari, vermouth red, prosecco	
Americano	10
Campari, Vermouth red, soda	
Vodka tonic special	15
Vodka, tonic water and lime	
Boulevardier	12
Campari, vermouth red, whiskey	
Black russian	10
Vodka, coffee liqueur	
Moscow mule	10
Vodka, lime, simple syrup, ginger beer	
Kentucky mule	10
Whiskey, lime, simple syrup, ginger ale	
Jamaican mule	10
Rum, lime, simple syrup, ginger ale	
London mule	10
Gin, lime simple syrup, ginger beer	
Godfather	10
Whiskey, amaretto disaronno	
Godmother	10
Vodka, amaretto disaronno	
Long island ice tea	12
Gin, rum, vodka, triple sec, sweetandsour, coca cola	
Passion ice tea	12
Gin, rum, vodka, passoa, sweetandsour, ginger ale	
Miami ice tea	10
Gin, rum, vodka, blu curaçao, sweetandsour, lemon bitter	
Cuba libre	10
Rum, lime juice, simple syrup, coca-cola	
Dark'n'stormy	10
Rum reposado, ginger beer	
Old fashioned	12
Bourbon, Angostura, Sugar, Soda, Cherry maraschino, Orange peel	
Margarita	10
Tequila, triple sec, lime	
Caipiroska	10
Vodka, lime, simple syrup	
Caipirinha	12
Cachaca, lime juice, sugar	

Daiquiri	12
Rum, lime, sugar	
Mojito	12
Rum, mint, lime, simple syrup, soda	
Basil smash	12
Gin, lemon, basil	
Cocktails Martini	10
Martini dry, gin	
Espresso Martini	12
Vodka, kahlua, coffee, simple syrup	
Pornostar martini	12
Vodka, passoa, lime juice and shoot prosecco	
Disaron sour	10
Amaretto disaronno sour, Sweet and sour mix	
Vodka sour	10
Vodka, Sweet and sour mix	
Whisky sour	10
Whiskey, Sweet and sour mix	
Midori sour	10
Midori, Sweet and sour mix	

I nostri Gin

Our Gin

Basic Gin: Bombay

Special Gin: Gin Mare, Tanqueray, Monkey47, Hendriks, Pimm's, Handrick's, Malfy, Malfy al pompelmo (grapefruit)

Gin tonic 10

Gin, tonic water and lime

Gin tonic special 15

Gin special, monkey, pimm's, malfy, handrick's

Gin lemon 10

Gin, sweet and sour and lime

Gin lemon special 15

Gin special, sweet and sour and lime

I nostri shoot 4 cl

Our shoots 4 cl

Kamikaze 4

Vodka, lemon

The brain 4

Sambuca, baileys

Fury blue 4

Gin, blue curaçao, lime

Tequila boom boom 4

Tequila, salt, lemon

Sambuca flambé 4

Flaming sambuca

Rum 6

Rum Special 8

Vodka 4

Whisky 6

Whisky special 8

Tequila 4

Brandy 7

Cognac 7

Grappa 7

Grappa barrique 8

Limoncello 7

Meloncello 7

I nostri amari 4 cl

Our liqueurs 4 cl

Amaro del Capo 7

Amaro Lucano 7

Amaro Averna 7

Unicum 7

Jefferson 9

Montenegro 7

Fernet Branca 7

Fernet Branca Menta 7

Jägermeister 7