

MOLO_10

Un'ampia offerta di specialità della cucina tipica campana e nazionale: prodotti del territorio da gustare in un ambiente moderno ed elegante.

A wide offer of typical Neapolitan and national cuisine: local products to be enjoyed in a modern and elegant setting.



Per offrire un'esperienza culinaria veramente perfetta, si prega di informare al momento dell'ordine eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.

To offer you a truly perfect culinary experience, please inform us at the time of your order about any food intolerances and/or allergies.

Apportare modifiche alle pietanze non è possibile; in caso di modifica delle pietanze e/o fuori menù, potrebbero esserci dei supplementi.

it is not possible to modify courses; in case of modification or requests out of menù, surcharges may be applied.

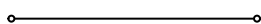


BAR^{drink*} 10:00 - 14:00
for hotel guests only 16:00 - 00:00

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

^{*}à la carte

^{*}last order



Servizio in camera: 5

Room service: 5

Servizio e Coperto a persona: 2

Service and Cover charge each: 2

Tutti i prezzi sono espressi in euro (€)

All prices are given in euros (€)

Bruschette

Toasted bread

Bruschetta classica (2 pz)	6
Pomodoro, olio e basilico	
<i>Tomatoes, oil extra-virgin, basil (1)</i>	
Bruschetta caprese (2 pz)	10
Pomodoro, insalata verde, mozzarella DOP	
<i>Tomatoes, salad, mozzarella cheese (1,7)</i>	
Bruschetta greca (2 pz)	9
Feta, pomodoro, olive verdi	
<i>Feta cheese, tomatoes, green olives (1,7)</i>	
Bruschetta mediterranea (2 pz)	9
Pomodorini di Sorrento, rucola e scaglie di parmigiano	
<i>Cherry tomatoes, rocket salad and parmesan cheese (1,7)</i>	
Frisella con pomodorini, basilico, olive verdi, tonno (1 pz)	8
<i>Frisella with tomatoes, basil, green olives and tuna (1,3,4)</i>	
Mix di bruschette Molo_10 (6 pz)	24
Crema di pistacchio e mortadella, friarielli, melanzane a funghetto	
<i>Pistachio cream and mortadella, broccoli rabe, aubergine with tomato (1,7,8)</i>	

Taglieri

Selection of cold cut

Tagliere di salumi	20
<i>Salame Napoli, mortadella, coppa, speck</i>	
<i>Cold cuts (1,7)</i>	
Tagliere di formaggi	20
Caciotta stagionata vari tipi, pecorino, formaggio al tartufo e provolone	
<i>Mixed cheeses cuts (1,7)</i>	
Tagliere misto partenopeo	30
Tagliere di salumi e formaggi selezionati italiani: Salame Napoli, mortadella, coppa, speck e prosciutto crudo, caciotta stagionata vari tipi, pecorino, formaggio al tartufo e provolone	
<i>Cold cuts and mixed cheeses cuts (1,7)</i>	

Primi piatti
First courses

Spaghetti alla carbonara*	12
<i>Spaghetti with bacon, eggs and pecorino (1,3,6,7)</i>	
Garganelli al salmone*	14
<i>Pasta with smoked salmon, tomato and cheese (1,4,6,7)</i>	
Pasta al pesto genovese*	12
<i>Pasta with basil, nuts and cheese (1,5,7,8)</i>	
Fusilli all'amatriciana*	12
<i>Pasta with bacon and tomato sauce (1,6,7)</i>	
Gnocchi alla sorrentina*	10
<i>Gnocchi with tomato sauce and mozzarella cheese (1,6,7)</i>	
Ravioli con pomodoro datterino e basilico*	12
<i>Ravioli with cherry tomatoes and basil (1,3,6,7)</i>	
Spaghetti cacio e pepe*	13
<i>Spaghetti (pasta) with cheese and pepper (1,3,7)</i>	
Risotto alla parmigiana*	12
<i>Risotto with four cheese (1,6,7)</i>	

Secondi piatti
Second courses

Prosciutto crudo e mozzarella DOP	14
<i>Raw ham and mozzarella DOP (1,7)</i>	
Polpette al sugo di pomodoro e piselli	12
<i>Meatballs with tomato sauce and peas (1,6,7)</i>	
Filetto di pollo con funghi e patate	12
<i>Chicken fillet with mushrooms and potatoes (1,6)</i>	
Omelette al formaggio	6
<i>Omelette with cheese (3,7)</i>	
Omelette al prosciutto cotto	6
<i>Omelette with baked ham (3,7)</i>	
Omelette al prosciutto cotto e formaggio	7
<i>Omelette with baked ham and cheese (3,7)</i>	
Omelette al prosciutto crudo e formaggio	8
<i>Omelette with raw ham and cheese (3,7)</i>	

Contorni *Sides*

Melanzane a funghetto con pomodoro* <i>Eggplant with tomatoes</i>	7
Friarielli* <i>Broccoli rabe</i>	7
Parmigiana di melanzane* con pomodoro, basilico e formaggio <i>Eggplant with tomaotes, basil and cheese</i> <i>(3,7)</i>	9
Insalata mista insalata, rucola e scaglie di parmigiano <i>Green salad, rocket salad and parmigiano cheese</i> <i>(7)</i>	7

Insalatone *Salads*

Caprese Pomodoro di Sorrento, olio evo, mozzarella DOP <i>Sorrento's tomatoes, oil extra-virgin, mozzarella cheese</i> <i>(1,7)</i>	12
Mediterranea Pomodorini, scaglie di parmigiano <i>Tomatoes, parmesean chips</i> <i>(1,7)</i>	9
Partenopea Iceberg, pomodorini, olive verdi, tarallo sbriciolato, mozzarella <i>Iceberg, tomatoes, green olives, tarallo, mozzarella cheese</i> <i>(1,3,7)</i>	12
Greca Iceberg, pomodorini, cetriolo, feta, olive verdi <i>Iceberg, tomatoes, cucumbers, feta, green olives</i> <i>(1,3,7)</i>	10
Americana Iceberg, bacon croccante, crostini di pane, scaglie di parmigiano <i>Iceberg, crispy bacon, bread, parmesan cheese flakes</i> <i>(1,3,7)</i>	12

Zingara/crostone *Selection of typical toasts*

- Zingara ischitana** 13
Insalata, pomodoro di Sorrento, mozzarella DOP,
prosciutto crudo, maionese
Salad, tomatoes, fior di latte cheese, raw ham, mayo
(1,3,7)
- Zingara napoletana** 12
Parmigiana di melanzane con pomodoro,
caciocavallo, insalata
Eggplant with tomatoes and cheese, salad and
caciocavallo cheese, salad
(1,3,7)
- Zingara vegetariana** 10
Crema di pesto e verdure fresche
Pesto cream and fresh vegetable
(1,7,8)
- Zingara fumé** 10
Salame, provola affumicata, pepe, maionese
Salami, smoked provola cheese, ground pepper,
mayo
(1,3,7)

Club sandwich (3 strati) *Club sandwich (triple decker)*

- Tacchino, bacon, uova in tegamino, pomodoro, lattuga e maionese** 12
Turkey, bacon, fried egg, tomato, lettuce and mayo
(1,3,7)
- Caciocavallo, bacon, uova strapazzate, funghi champignon, lattuga, carote alla julienne, burro, olio, succo di limone, pepe nero** 14
Caciocavallo cheese, bacon, scrambled eggs,
mushrooms, lettuce, julienne carrots, butter, evo oil,
lemon juice, black pepper
(1,3,7)
- Tonno, mozzarella, pomodorino, lattuga, carote alla julienne, maionese** 14
Tuna, mozzarella cheese, cherry tomatoes, lettuce,
julienne carrots, mayo
(1,4,7)

Sandwich (3 strati)
Sandwich (triple decker)

Prosciutto cotto e formaggio <i>Baked ham and cheese</i> <i>(1,3,7)</i>	7
Prosciutto crudo e formaggio <i>Raw ham and cheese</i> <i>(1,3,7)</i>	9
Tonno e insalata <i>Tuna and salad</i> <i>(1,4,12)</i>	8
Salame milanese e formaggio <i>Milanese Salami and cheese</i> <i>(1,3,7)</i>	7
Verdure fresche e formaggio <i>Fresh vegetables and cheese</i> <i>(1,3,7)</i>	7
Salame Napoli e provolone <i>Neapolitan salami and provolone cheese</i> <i>(1,3,7)</i>	9

Dolci e frutta
Dessert and fruit

Dolce della casa <i>Neapolitan pastries</i> <i>(1,3,5,6,7,8)</i>	6
Dolce della casa vegano* <i>Vegan sweet</i> <i>(5,8,10)</i>	5
Gelato* <i>Ice cream</i> <i>(1,5,6,7,8)</i>	5
Tagliata di frutta <i>Fruit mix</i>	8

Elenco dei 14 principali allergeni che in base alla legislazione comunitaria devono essere identificati, se usati nella preparazione degli alimenti, sono:

- 1 cereali e derivati
- 2 crostacei
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia
- 7 latte
- 8 frutta a guscio
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 sesamo
- 12 anidride solforosa
- 13 lumache
- 14 molluschi

Possibili contaminazioni crociate nello stabilimento: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio (noci, noci pecan, nocciole, mandorle, pistacchi, anacardi), sedano, sesamo, senape, anidride solforosa e solfiti, molluschi.

*Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati o congelati.

List of the 14 main allergens that according to EU legislation must be identified when used in food preparation are:

- 1 cereals and cereal products
- 2 crustaceans
- 3 eggs
- 4 fish
- 5 peanuts
- 6 soybean
- 7 milk
- 8 nuts
- 9 celery
- 10 mustard
- 11 sesame
- 12 sulphur dioxide
- 13 snails
- 14 molluscs

Possible cross-contamination in the establishment: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soya, milk, nuts (walnuts, pecans, hazelnuts, almonds, pistachios, cashews), celery, sesame, mustard, sulphur dioxide and sulphites, molluscs.

**Some ingredients may be frozen or deep-frozen.*