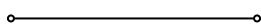


MOLO_10

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.

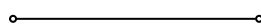


BAR^{drink*} ^{open} 10:00 - 14:30 ^{closed}
for hotel guests only ^{open} 16:00 - 00:00 ^{closed}

BISTROT^{food*} 11:00 - 14:00*
for hotel guests only 18:00 - 23:30*

*à la carte extra

*last order



Servizio in camera: **5**

*Room service: **5***

Servizio e Coperto a persona: **2,5**
*Service and Cover charge each: **2,5***

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

Bruschette

Toasted bread

Bruschetta classica (2 pz)	7
Pomodoro, olio e basilico	
<i>Tomatoes, oil extra-virgin, basil</i>	
<i>(1)</i>	
Bruschetta caprese (2 pz)	10
Pomodoro, insalata verde, mozzarella DOP	
<i>Tomatoes, salad, mozzarella cheese</i>	
<i>(1,7)</i>	
Bruschetta greca (2 pz)	9
Feta, pomodoro, olive verdi	
<i>Feta cheese, tomatoes, green olives</i>	
<i>(1,7)</i>	
Bruschetta mediterranea (2 pz)	9
Pomodorini di Sorrento, rucola e olive	
<i>Cherry tomatoes, rocket salad and green olives</i>	
<i>(1,7)</i>	
Frisella con pomodorini, basilico, olive verdi, tonno (2 pz)	9
<i>Frisella with tomatoes, basil, green olives and tuna</i>	
<i>(1,3,4)</i>	
Mix di bruschette Molo_10 (6 pz)	27
In base a disponibilità dei prodotti freschi	
<i>Based on the availability of fresh ingredients</i>	
<i>(1,7,8)</i>	

Taglieri

Selection of cold cut

Tagliere di salumi	22
Salame Napoli, coppa, speck	
<i>Cold cuts</i>	
<i>(1,7)</i>	
Tagliere di formaggi	24
Caciotta stagionata vari tipi, pecorino, formaggio al tartufo e provolone	
<i>Mixed cheeses cuts</i>	
<i>(1,7)</i>	
Tagliere misto partenopeo	30
Tagliere di salumi e formaggi selezionati italiani:	
Salame Napoli, coppa, speck e prosciutto crudo, caciotta stagionata vari tipi, pecorino, formaggio al tartufo e provolone	
<i>Cold cuts and mixed cheeses cuts</i>	
<i>(1,7)</i>	

- Caprese** 14
Pomodoro di Sorrento, olio evo, mozzarella DOP
Sorrento's tomatoes, oil extra-virgin, mozzarella cheese
(1,7)
- Mediterranea** 11
Rucola, iceberg, pomodorini, tarallo sbriciolato
Rocket salad, iceberg, cherry tomatoes, tarallo
(1,7)
- Partenopea** 15
Iceberg, pomodorini, olive verdi, tarallo sbriciolato, mozzarella DOP
Iceberg, tomatoes, green olives, tarallo, mozzarella cheese
(1,3,7)
- Greca** 12
Iceberg, pomodorini, cetriolo, feta, olive verdi
Iceberg, tomatoes, cucumbers, feta, green olives
(1,3,7)

Zingara/crostone
Selection of typical toasts

- Zingara ischitana** 15
Insalata, pomodoro di Sorrento, mozzarella DOP, prosciutto crudo, maionese
Salad, tomatoes, fior di latte cheese, raw ham, mayo
(1,3,7)
- Zingara napoletana** 14
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 filante** 10
Salame, edamer, pepe, maionese
Salami, edammer cheese, ground pepper, mayo
(1,3,7)

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

Tacchino, bacon, uova in tegamino, pomodoro, lattuga e maionese 13

Turkey, bacon, fried egg, tomato, lettuce and mayo
(1,3,7)

Edamer, bacon, uova strapazzate, funghi champignon, lattuga, burro, olio, succo di limone, pepe nero 15

Eddamer cheese, bacon, scrambled eggs, mushrooms, lettuce, butter, evo oil, lemon juice, black pepper
(1,3,7)

Tonno, mozzarella DOP, pomodorino, lattuga, maionese 14

Tuna, mozzarella cheese, cherry tomatoes, lettuce, mayo
(1,4,7)

Sandwich (2 strati)
Sandwich (double decker)

Prosciutto cotto e formaggio 8

Baked ham and cheese
(1,3,7)

Prosciutto crudo e formaggio 10

Raw ham and cheese
(1,3,7)

Tonno e insalata 9

Tuna and salad
(1,4,12)

Salame milanese e formaggio 8

Milanese Salami and cheese
(1,3,7)

Verdure fresche e formaggio 8

Fresh vegetables and cheese
(1,3,7)

Salame Napoli e provolone 10

Neapolitan salami and provolone cheese
(1,3,7)

Margherita Bufalina* 10

Farina di grano, pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, grana padano DOP, olio EVO, basilico
Wheat flour, San Marzano tomato, buffalo mozzarella, Grana Padano, EVO oil, basil.

(1,6,7,10)

Margherita Bianca* 10

Farina di grano tenero 00, mozzarella di bufala DOP, olio EVO

Soft wheat 00 flour, mozzarella and EVO oil

(1,6,7,10)

O' sole mio* 13

Farina di grano, pomodorini gialli, provola affumicata, provolone semi-piccante, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico

Wheat flour, yellow cherry tomatoes, smoked provola, semi-spicy provolone, Grana Padano cheese, EVO oil, basil.

(1,6,7,10)

Carrettiera* 14

Farina di grano, provola affumicata, salsiccia di suino, friarielli, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico

Wheat flour, smoked provola cheese, pork sausage, neapolitan broccoli rabe, Grana Padano cheese, EVO oil, basil.

(1,6,7,10)

Ortolana* 13

Farina di grano, fior di latte, friarielli, olive nere denocciolate, carciofini al naturale, funghi champignon, Grana Padano DOP, olio EVO, basilico

Wheat flour, fior di latte mozzarella cheese, friarielli, pitted black olives, artichoke hearts (in brine), champignon mushrooms, Grana Padano, EVO oil, basil.

(1,6,7,10)

Spaghetti alla carbonara*	14
<i>Spaghetti with bacon, eggs and pecorino</i> <i>(1,3,6,7)</i>	
Garganelli al salmone*	15
<i>Pasta with smoked salmon, tomato and cheese</i> <i>(1,4,6,7)</i>	
Rigatoni all'amatriciana*	13
<i>Pasta with bacon and tomato sauce</i> <i>(1,6,7)</i>	
Gnocchi alla sorrentina*	12
<i>Gnocchi with tomato sauce and mozzarella cheese</i> <i>(1,6,7)</i>	
Spaghetti cacio e pepe*	14
<i>Spaghetti (pasta) with cheese and pepper</i> <i>(1,3,7)</i>	
Taglierini ai funghi porcini*	14
Semola di grano duro, funghi misti, funghi porcini, panna, Grana Padano DOP, cipolla, prezzemolo, fecola di patate, pepe <i>Durum Wheat Semolina, Mixed Mushrooms, Porcini</i> <i>Mushrooms, Cream, Grana Padano PDO, Onion,</i> <i>Parsley, Potato Starch, Pepper.</i> <i>(1,3,7)</i>	
Mezze penne al pomodoro*	10
Pasta, passata di pomodoro, olio EVO, cipolla <i>Pasta, tomato passata, EVO oil, onion</i> <i>(1)</i>	
Mezzi paccheri al ragù di seppia*	15
Pasta, seppia, passata e polpa di pomodoro, brodo, totano gigante, olio EVO, scalogno, amido di frumento, aglio, prezzemolo, pepe, peperoncino <i>Pasta, cuttlefish, tomato passata and pulp, broth,</i> <i>giant squid, extra virgin olive oil, shallot, wheat</i> <i>starch, garlic, parsley, pepper, and chili pepper</i> <i>(1,7,14)</i>	
Lasagne al ragù*	14
Semola di grano duro, uova, latte, burro, carne di bovino, polpa di pomodoro, olio EVO, burro, Parmigiano Reggiano DOP <i>Durum wheat semolina, eggs, milk, butter, beef,</i> <i>tomato pulp, extra virgin olive oil, and Parmigiano</i> <i>Reggiano cheese</i> <i>(1,3,7)</i>	

Secondi piatti

Second courses

Prosciutto crudo e mozzarella DOP 16
Raw ham and mozzarella DOP (1,7)

Polpette al sugo di pomodoro e piselli 12
Meatballs with tomato sauce and peas (1,6,7)

Tagliata di pollo con orzo e verdure 15
Orzo perlato, tagliata di pollo, zucchine, melanzane, carote, peperoni rossi e gialli, piselli, olio EVO
Pearl barley, sliced chicken breast, zucchini, eggplant, carrots, red and yellow bell peppers, peas, and EVO oil (1)

Gateau di patate 10
Fiocchi di patate, uovo, fior di latte, burro, prosciutto cotto, Parmigiano Reggiano DOP, pane grattugiato
Potato flakes, egg, fior di latte mozzarella cheese, butter, cooked ham, Parmigiano Reggiano and breadcrumbs (1,3,7)

Parmigiana di melanzane 13
Melanzane, passata di pomodoro, fior di latte, olio EVO, cipolle, Parmigiano Reggiano DOP, basilico
Eggplant, tomato passata, fior di latte mozzarella cheese, EVO oil, onions, Parmigiano Reggiano and basil (3,7)

Salsicce e friarielli 13
Pork sausage and neapolitan broccoli rabe

Salsicce e patate 13
Pork sausage and roasted potatoes (1)

Omelette

Omelette

Omelette al formaggio 7
Omelette with cheese (3,7)

Omelette al prosciutto cotto 8
Omelette with baked ham (3,7)

Omelette al prosciutto cotto e formaggio 9
Omelette with baked ham and cheese (3,7)

Omelette al prosciutto crudo e formaggio 10
Omelette with raw ham and cheese (3,7)

Contorni Sides

Melanzane a funghetto con pomodoro* 8
Eggplant with tomatoes

Friarielli* 7
Neapolitan broccoli rabe

Insalata mista 6
insalata, rucola e pomodorini
Green salad, rocket salad and cherry tomatoes
(7)

Dolci e frutta Dessert and fruit

Dolce della casa 6
Neapolitan pastries
(1,3,5,6,7,8)

Semifreddi in barattolo (vari gusti) 8
Various jarred semifreddi (frozen mousse) flavors
(1,3,5,6,7,8,11)

Gelato* 7
Ice cream
(1,5,6,7,8,11)

Tagliata di frutta di stagione 10
In base a disponibilità dei prodotti freschi
Fresh sliced seasonal fruit (based on the availability of fresh ingredients)

Allergeni Allergens

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.**