



osteria molo 13[®]

Poetica del mare profondo

É alzando lo sguardo che si vedono i pesci nuotare, Noi siamo nel fondo e loro galleggiano sopra le nostre teste.

Senza di loro non saremo nulla, e senza il mare non saremmo di questa terra.

L'opera è realizzata interamente con materiali di riciclo, rottami a cui non diamo valore; assemblati prendono nuova vita e fascino.

É imperativo salvare il mare dai rifiuti, se vogliamo sul serio salvare noi stessi.

Installazione realizzata da Teatro, laboratorio artistico Props&Culture, di Via Caccialepori 7, Milano.

<https://www.facebook.com/OpificioMilano>

<http://www.marcoteatro.it>

AREA
50
DESIGNED BY NOVE 25

NOVE 25, contemporary urban jewelry milanese e AREA 50, insieme per una collaborazione all'insegna del Made in Italy e del gusto: una collezione di bottiglie di vino d'autore di qualità prestigiosa provenienti dalla Cantina AREA 50 dell' OltrePo Pavese.



SPUMANTE METODO CLASSICO MILLESIMATO € 30.00

VITIGNO pinot nero
GRADO ALCOLICO 13
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12
AFFINAMENTO Acciaio per 6 mesi con batonage delle fecce cadenziate
TIPOLOGIA DI VINO Spumante metodo classico pinot nero docg brut

NOTE DEGUSTATIVE

Dal colore giallo dorato brillante, si presenta con bollicine persistenti e fini, intenso e fine al naso con fiori gialli e frutta a polpa gialla, pesche, melone una nota di pepe bianco, burro di noccioline e miele si conferma in bocca con un sorso strutturato e suadente cremosità, fresco e sapido.

ABBINAMENTI CIBO

Crudi, tartare e carpacci e primi piatti di mare, tutti i risotti, malloreddus, culargionis, frittute, antipasti caldi, primi piatti di terra e secondi.

SPUMANTE CHARMAT € 23.00

VITIGNO pinot nero e chardonnay
GRADO ALCOLICO 12
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10
TIPOLOGIA DI VINO Vsq metodo charmat pinot-chardonnay

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino intenso e brillante, perlage fine e persistente. Fiori bianchi gerbere e garofani, richiami dominanti di mela e pesca bianca e lici al naso. Sapore inteso leggermente agrumato, fresco e sapido, buona cremosità che inviata alla beva. Equilibrio e finezza intensi.

ABBINAMENTI CIBO

Crudi, tartare e carpacci e primi piatti di mare e frittute Risotto alla parmigiana, paccheri al ragù di pesce, Fregula al cucchiaino, Fregula crostacei, gamberoni alla vernaccia, filetto di pescato.



BOLLE

CHAMPAGNE FRANCESI

Blanc de blancs Maison Ruinart Uvaggio: Chardonnay 100%	Euro 120,00
Rosè Maison Ruinart Uvaggio: Chardonnay 45% e Pinot nero 55%	Euro 120,00
Grand Brut PerrierJouët Uvaggio: Pinot nero 40% Pinot meunier 40%, Chardonnay 20%	Euro 75,00
Belle Epoque Perrier Jouët Uvaggio: Chardonnay 50% Pinot nero 40% e Pinot meunier 5%	Euro 200,00
Cristal Louis Roeder Uvaggio: Pinot nero 60% e Chardonnay 40%	Euro 290,00
Vintage 2012 Dom Perignon Uvaggio: Charles Chardonnay 40%, Pinot Noir 40% e Pinot Meunier 20%	Euro 290,00
Brut Reserve Charles Heidsieck Uvaggio: Charles Chardonnay 33%, Pinot Noir 33% e Pinot Meunier 33%	Euro 75,00
Ayala Brut Majeur Uvaggio: Charles Chardonnay 40%, Pinot Noir 40% e Pinot Meunier 20%	Euro 75,00

SPUMANTI ITALIANI

Alma Brut

Bellavista

Uvaggio: Chardonnay 80% Pinot Nero 19% e Pinot Bianco 1%

Euro 50,00

Cuvee Prestige

Ca' del Bosco

Uvaggio: Chardonnay 75% Pinot bianco 10%, Pinot Nero 15%

Euro 50,00

Satèn Millesimato

Az. Agricola Cà del Bosco

Uvaggio: Pinot Bianco 15% e Chardonnay 85%

Euro 75,00

Anna Maria Clementi

Az. Agricola Cà del Bosco

Uvaggio: Pinot Bianco 25% e Chardonnay 55% Pinot Nero 20%

Euro 130,00

Cruasè metodo classico Rosè

Az. Agricola Rebollini

Uvaggio: Pinot Nero 100%

Euro 30,00

Ferrari Maximum Blanc de Blanc

Az. Agricola Ferrari F.lli Lunelli

Uvaggio: Chardonnay 100%

Euro 40,00

Gold prosecco DOC

Az. Bottega

Uvaggio: Glera 100%

Euro 35,00

Pink Gold Doc Rosè

Az. Bottega

Uvaggio: Glera 100%

Euro 35,00

VINI BIANCHI

La nostra selezione di vini bianchi, pregiate uve per valorizzare i sapori del mare.
Our selections of white wines, grapes to enhance the flavors of the sea.

SARDEGNA

Capichera vendemmia tardiva

Cantina Ragnedda

Uvaggio: Vermentino 100%

Euro 70,00

Capichera

Cantina Ragnedda

Uvaggio: Vermentino 100%

Euro 50,00

Orahona

Conca Etnosa

Uvaggio: Vermentino 100%

Euro 40,00

Lupus in fabula

Tenute Olbios

Uvaggio: Vermentino 100%

Euro 35,00

Karagnanj

Cantina Tondini

Uvaggio: Vermentino 100%

Euro 35,00

Capichera Lintori

Cantina Ragnedda

Uvaggio: Vermentino 100%

Euro 35,00

Clos

Az Agr. Atlantis Berchidda

Uvaggio: Vermentino 100%

Euro 35,00

Ruinias

Cantina Depperu

Uvaggio: Vermentino 100%

Euro 35,00

Origina

Tenuta Teo d'Oro

Uvaggio: Vermentino 100%

Euro 30,00

I Giganti

Cantine Contini

Uvaggio: Uve autoctone della bassa valle del Tirso

Euro 35,00

Tuvaoes Az Agr. Cherchi Uvaggio: Vermentino 100%	Euro 30,00
Is Argiolas Cantina Argiolas Uvaggio: Vermentino 100%	Euro 30,00
Molo A Pure Sardinia Uvaggio: Vermentino 100%	Euro 30,00
Nephilim Cantina Monte Prama Uvaggio: Vermentino 100%	Euro 30,00
Nina Rosè Az AG Su Entu Uvaggio: Bovale 100%	Euro 25,00
Karmis Cantine Contini Uvaggio: Vernaccia 20% e Vermentino 80%	Euro 25,00
Mamaioa Vermentino Biologico Cantine Contini Uvaggio: Vermentino 100%	Euro 25,00
Canayli Cantina del Vermentino Uvaggio: Vermentino 100%	Euro 25,00
Giunco Cantina Mesa Uvaggio: Vermentino 100%	Euro 25,00
Opale Cantina Mesa Uvaggio: Vermentino 100%	Euro 25,00
Costamolino Cantina Argiolas Uvaggio: Vermentino 100%	Euro 25,00

CAMPANIA

Greco di Tufo

Tenuta Scuotto

Uvaggio: Greco 100 %

Euro 25,00

Fiano di avellino

Tenuta Scuotto

Uvaggio: Fiano 100 %

Euro 25,00

Falanghina del Beneventano

Tenuta Scuotto

Uvaggio: Falanghina 100 %

Euro 25,00

TRENTINO

Gewurztraminer

Az Agricola St. Michael-Eppan

Uvaggio: Gewurztraminer 100 %

Euro 25,00

Muller Thurgau

Az Agricola St. Michael-Eppan

Uvaggio: Muller Thurgau 100 %

Euro 25,00

Souvignon Lahn

Az Agricola St. Michael-Eppan

Uvaggio: Sauvignon 100 %

Euro 25,00

Pinot grigio

Az Agricola St. Michael-Eppan

Uvaggio: Pinot Grigio 100 %

Euro 25,00

LOMBARDIA

DOP Molin

Cà Maiol

Uvaggio: Trebbiano di Lugana 100 %

Euro 30,00

Moscato

Az. Agricola Rebolini

Uvaggio: 100 % uve Moscato

Euro 20,00

PIEMONTE

Blangè

Cantina Ceretto

Uvaggio: Arneis 100 %

Euro 30,00

Rossj-Bass

Cantina Gaja

Uvaggio: Chardonnay 100 %

Euro 70,00

UMBRIA

Conte della vipera

Marchesi Antinori

Uvaggio: Sauvignon blanc 80% e Sémillon 20%

Euro 40,00

FRIULI

Ribolla gialla Vinnæ

Cantina Jermann

Uvaggio: Ribolla Gialla 90% e Riesling Renano 10%

Euro 40,00

Vintage Tunina

Cantina Jermann

Uvaggio: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

Euro 70,00

ABRUZZO

Riseis Bio

Az. Agr. Agriverde

Uvaggio: Pecorino 100% - Vol. 13%

Euro 25,00

TOSCANA

Pomino Benefizio Riserva

Az. Agr. Frescobaldi

Uvaggio: 100% Chardonnay

Euro 40,00

FRANCIA

Whispering Angel

Az. Chateau d'Esclans

Uvaggio: Grenache, Cinsault, Rollo

Euro 35,00

VINI ROSSI

La nostra selezione di vini rossi, pregiate uve per sfiziosi abbinamenti.
Our selections of red wines, finest grapes for tasty combinations.

SARDEGNA

Korem

Cantina Argiolas

Uvaggio: Bovale sardo, Carignano, Cannonau.

Euro 40,00

Turriga

Cantina Argiolas

Uvaggio: Cannonau, Carignano, Bovale sardo e Malvasia nera

Euro 110,00

Buio

Cantina Mesa

Uvaggio: Carignano del Sulcis

Euro 25,00

Maluentu Nieddera Rosso

Az. Agricola Contini

Uvaggio: Nieddera 100%

Euro 25,00

TOSCANA

Tignanello

Antinori

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Cabernet Franc

Euro 120,00

Sassicaia

Az. Agricola Tenuta Bolgheri

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 100%

Euro 230,00

Castel Giocondo Brunello di Montalcino DOCG

Az. Agricola Frescobaldi

Uvaggio: Sangiovese 100%

Euro 70,00

VENETO

Amarone della Valpolicella Sant'Urbano

Az. Agricola Speri

Uvaggio: Corvina Veronese e Corvione 70% Rondinella 25% Molinara 5%

Euro 80,00

MEZZINE (500 ML)
Half bottle of wine

Meno Buio

Az. Agricola Mesa

Uvaggio: Carignano del Sulcis

Euro 15,00

VINI AL CALICE

BIANCHI

1950 Metodo Charmat

Az. Agricola Zucca

Uvaggio: Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%

Euro 6,00

Teatro

Uvaggio: Blend uve sarde e Riesling Renano

Euro 6,00

ROSSI

Kerzo

Dolianova

Uvaggio: Carignano e Monica

Euro 6,00

ROSÉ

Nina Rosè, Bovale di Sardegna

Az AG Su Entu

Uvaggio: Bovale 100%

Euro 6,00

DA DESSERT

Passito Pontis

az. ag Contini Cabras

Uvaggio: Uve autoctone locali

Euro 6,00

BIRRE

Birra artigianale Viola da 0,75 cl

Euro 20,00

La Birra Viola del Birrficio Arduini si ottiene con varietà di malto d'orzo distico primaverile (Pilsner, Vienna, Caramel Light)

Birra Ichnusa non filtrata 0,33 cl

Euro 5,00

COCKTAIL

Spritz

Euro 6,00

GinTonic

Euro 6,00

T'happ agattai in
s'istadi aintr'é
su bentu
de una notti de
respiru de caus
ind'unu mari de bisu's
prelongaus in d'un
celu e lagrimas
di argentu.
E att'essi unu
navigai durcì
e lentu
conc'a is
Purtus
a longu
disigliaus.

V. Pisanu



osteria molo 13[®]

*Da oltre 50 anni,
con passione e devozione
ricerco i sapori della mia terra;
la Sardegna,
luogo unico e magico.*

Buon appetito.
Pino Zucca

*For over 50 years,
with passion and devotion
I seek my country;
Sardinia,
a place unique and magical.*

Enjoy your meal.
Pino Zucca

I NOSTRI CRUDI

Conchiglie, crostacei, carpacci e tartare.
Our rawfish shells, shellfish, carpaccio and tartare.

CONCHIGLIE

Gillardeau Marennes Oléron Oyster of Marennes Oléron	Euro 5,00 cad.
Sentinel Irlanda Sentinel Irlanda	Euro 4,00 cad.
Ostriche Nieddittas Oysters Sardegna	Euro 3,00 cad.
Le plate de Tanguy Le plate de Tanguy	Euro 4,00 cad.
Frutti di mare (in stagione) Sea fruit (seasonal)	Euro 3,00 cad.
Riccio di mare (in stagione) Sea urchin (seasonal)	Euro 4,00 cad.

CROSTACEI

Scampetti e gamberetti rossi olio e limone (6 pz) Prawns and red shrimps oil and lemon	Euro 18,00
Scampetti e gamberetti rossi alla Catalana (6 pz) Prawns and red shrimps Catalan style	Euro 20,00
Scampetto Prawn	Euro 3,00 cad.
Gambero rosso Mazara n.1 Red Shrimp from Mazara n.1	Euro 7,00 cad
Gambero viola Adriatico Violet Shrimp	Euro 3,00 cad.

CARPACCI

Gran crudo: carpaccio misto con scampi, gamberi e conchiglie e mini tartare mista con fregula fria Gran crudo: mixed carpaccio with escapes, shrimps and shells and mini mixed tartare with fregula fria	Euro 30,00
Misto di pesce a fette (carpaccio), scampo, gambero, alicetta marinata e mini tartare mista con fregula fria Mixed of fish to slices (carpaccio), escape, shrimp, marinated alicetta and mini mixed tartare with fregula fria	Euro 22,00
Carpaccio di salmone Carpaccio of salmon	Euro 20,00
Carpaccio di pescespada Carpaccio of sword fish	Euro 20,00
Carpaccio di spigola Carpaccio of bass fish	Euro 20,00
Carpaccio di tonno Carpaccio of tuna	Euro 20,00
Bocconcino (mini tartare a piacere tra tonno, ricciola, spada o salmone) Morsel of tartare to taste including tuna, amberjack, salmon and swordfish	Euro 6,00

TARTARE

Tartare di ricciola Tartare of greater amberjack	Euro 23,00
Media tartare di ricciola Mini tartare of greater amberjack	Euro 14,00
Tartare di spigola Tartare of bass	Euro 22,00
Media tartare di spigola Mini tartare of bass	Euro 14,00
Tartare di tonno Tartare of tuna	Euro 23 ,00

Segue...

TARTARE

Media tartare di tonno Mini tartare of tuna	Euro 14,00
Tartare di ombrina Tartare of ombrina	Euro 23,00
Media tartare di ombrina Mini tartare of ombrina	Euro 14,00
Mignon di tartare con fregula fria Tartare mignon	Euro 22,00
Tartare di gamberi rossi Tartare of red shrimps	Euro 24,00
Tartare di gamberi rossi di Mazara n.1 Tartare of Mazzara's red shrimps n.1	Euro 35,00
Tartare di gambero rosa adriatico Tartare of pink shrimps	Euro 24,00
Tartare di salmone Tartare of salmon	Euro 22,00
Media tartare di salmone Mini tartare of salmon	Euro 14,00
Tartare di scampi Tartare of greater shrimp	Euro 24,00
Catalana di tonno Tuna Catalan style	Euro 23,00
Media Catalana di tonno Mini Tuna Catalan style	Euro 14,00
Sa Fregula fria Fregula fredda con pesce crudo Cold Fregula with raw fish	Euro 23,00
4 Mezze: Tartare di ricciola, tonno alla catalana, tartare di gambero rosa & fregula fria 4 Half amberjack tartare, Catalan tuna, pink shrimp tartare and fregula fria	Euro 50,00

ANTIPASTI MARE CALDI

Sapori sfiziosi ed accostamenti unici.

Seafood warm starters, delicious navors and unique combinations.

Misto mare caldo: polpi e gamberi con songino, zuppa di cozze, polenta e moscardini, gratinato misto. Mixed warm seafood: octopus and shrimp with songino, mussels soup, polenta and musky octopus, mixed gratin.	Euro 25,00
Piovra e gamberi alla catalana Octopus and shrimp catalan style	Euro 23,00
Zuppetta di cozze Nieddittas (Oristano) Mussels soup Nieddittas	Euro 16,00
Zuppetta di vongole veraci Veracious clams soup	Euro 18,00
Zuppetta di cozze Nieddittas (Oristano) al pecorino sardo Soup of mussels Nieddittas and Pecorino cheese	Euro 16,00
Bottarga di muggine di Cabras "Pino Spanu", sedano e camone Mullet bottarga with celery and tornato camone "Pino Spanu"	Euro 25,00
Capesante a piacere Scallops as desired	Euro 3,00 cad.
Insalata di mare Seafood salad	Euro 23,00
Tagliata di branzino con bottarga Cut of sea bass with bottarga	Euro 25,00
Alici marinate Marinated anchovies	Euro 15,00
Polpo e patate Octopus and potatoes	Euro 23,00
Polpo al salto con aceto balsamico Crispy octopus with balmy vinegar	Euro 23,00
Gran gratinato Big gratin	Euro 25,00
Carciofo sardo saltato con bottarga di Cabras "Pino Spanu" sauteed artichoke with bottarga of Cabras "Pino Spanu"	Euro 25,00
Acciuga del Cantabrico con pane dolce e burro Cantabrico anchovies with sweet bread and butter	Euro 15,00

PASTE FRESCHE DELLA TRADIZIONE SARDA

Con le stesse ricette e la stessa passione che mia madre,
Pietrina Zucca mi ha insegnato.

*With the same recipes and the same passion that
my mother Pietrina Zucca taught me.*

MALLOREDDUS

il termine malloreddu (plurale malloreddus) è un diminutivo di malloru, che in sardo campidanese significa toro. Di conseguenza, malloreddus vuol dire vitellini.

MACCARRONES DE FERRITUS

tipica pasta sarda semola acqua e sale lavorata con il ferro da maglia.

FREGULA SARDA

pasta di semola prodotta per "rotolamento" della semola entro un grosso catino di coccio e tostata in forno.

LORIGHITTAS

sono una pasta tipica della cucina sarda ed originaria di Morgongiori, centro abitato ai piedi del monte Arci, in Sardegna. Si preparano a mano attorcigliando tra le dita un doppio filo di pasta fino a creare una treccina chiusa a formare un anello (loriga, in sardo). Si preparavano tradizionalmente per la festa di ognissanti con farina di semola e acqua.

CULURGIÒNES

(nome in lingua sarda, detti anche culurgiònis, culurjònes, culurjònis, culirjònis, culunjònis, culinjònis, culurzònes, in italiano culurgione o culurgioni) sono i classici ravioli di Sardegna alla nurecese, nostra zona di nascita, con ricotta sarda, pecorino e buccia di limone.

MANIGAS DE GIACCHETTA

Pasta di semola sarda.

Il tipico dolce sardo:

SEADAS

-anche sebàda, seatta e sevada in lingua sarda- è un piatto tipico della tradizione sarda . Piatto di origine spagnola (cebar, in spagnolo, tra gli altri significati ha quello di "cibare, alimentare"; cebada è il participio passato).

Gli ingredienti principali sono: semola, strutto, formaggio fresco acido (in logudorese "Casu furriàu", in gallurese, "Pischedda"), miele (o zucchero) e scorza di limone grattugiata.

PRIMI DI MARE

frutto di ricerca e tradizione.
First courses seafood, of research and tradition.

Spaghetti tre orgasmi: vongole ricci e bottarga Spaghetti three orgasm: sea urchin, clams and bottarga	Euro 25,00
Spaghetti 4 sensi: vongole, scampetti, calamaretti e bottarga Spaghetti four senses	Euro 25,00
Spaghittu Affumiau (muggine affumicato bottarga e pomodoro pachino) Spaghetto with bottarga, smoked mullet & Pachino tomato	Euro 25,00
Lorighittas mezzo astice Lorighittas with half lobster claw	Euro 28,00
Spaghetti alla bottarga Spaghetti with bottarga	Euro 20,00
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti with veracious clams	Euro 20,00
Spaghetti vongole e bottarga Spaghetti with clams and bottarga	Euro 22,00
Paccheri al nero di seppia con pecorino Paccheri with seppia ink and sheep cheese	Euro 22,00
Paccheri al ragù di pesce con capperi olive e pomodorino fresco Paccheri to the meat sauce' of fish with capers olives and fresh little tomato	Euro 22,00
Culurgionis nurecesi con bottarga e burro fuso Typicals Sardinian ravioli with bottarga and fused butter	Euro 20,00
Linguine scampi e gamberi Linguine with prawns and shrimps	Euro 25 ,00

Linguine allo scoglio (conchiglie) Linguine with rock seafood (shells)	Euro 25,00
Linguine ai ricci Linguine with sea urchins	Euro 25,00
Linguina Aspra con rosso di Mazara Linguine with red of Mazara	Euro 25,00
Tagliolini ricciola bottarga e pomodorino sardo Tagliolini with greater amberjack bottarga and little tomato sardo	Euro 25,00
Risotto ai frutti di mare min. 2 persone Risotto with seafood	Euro 22,00
Risotto al nero di seppia min. 2 persone Risotto with cuttlefish ink	Euro 22,00
Risotto alla granseola min. 2 persone Risotto with spider crab	Euro 22,00
Fregula con crema di gambero rosso a crudo Fregula with raw red shrimp cream	Euro 22,00
Maccarones moscardini piccanti Typical Sardinian pasta with spicy squeed muski octopus	Euro 22,00
Gnocchetti sardi alla pescatora Gnocchetti with seafood	Euro 22,00
Fregula ai crostacei Typical Sardinian pasta with shellfish	Euro 25,00
Fregula al cucchiaio con Vongole Nieddittas e pilarda Typical Sardinian pasta at spoon with Vongole Nieddittas and pilarda	Euro 22,00
Lorighittas King crab Alaska (chele 150 gr) Lorighittas King crab Alaska (chele 150 gr)	Euro 40,00

PRIMI DI TERRA

il profumo della tradizione locale unito ad un tocco creativo.
First earth courses, the perfume of the local tradition united to a creative touch.

Penne pomodoro e basilico Penne with tomato and basil	Euro 10,00
Risotto alla milanese Risotto with saffron Milan style	Euro 15,00
Risotto alla parmigiana Risotto Parma style with parmesan cheese	Euro 15,00
Malloreddus alla Campidanese Sardinian pasta Campidanese style	Euro 15,00
Culurgionis nurecesi pomodoro e pecorino Kind of Sardinian ravioli filled with sheep cheese	Euro 15,00
Spaghetti alla carbonara Spaghetti carbonara style	Euro 15,00

SECONDI DI MARE

Un'esplosione di sapori per palati raffinati.
Second course of sea, an explosion of tastes for refined palates.

Aragosta alla catalana Lobster catalan style	Euro 60,00
Astice alla catalana Lobster claw catalan style	Euro 50,00
Gran catalana di astice Big catalan style lobster claw	Euro 65,00
Catalana di scampi e gamberi* Shrimps and prawns catalan style	Euro 25,00
Grigliata mista Mixed grill	Euro 25,00
Misto scampi e gamberi alla griglia* Mixed shrimp and grilled prawns	Euro 25,00
Gamberoni alla vernaccia* Prawns cooked in Vernaccia wine	Euro 25,00
Zuppa di pesce Chowder	Euro 30,00
Fritto di pulcinelli Fried pulcinelli	Euro 22,00
Fritto misto Mixed fried of smallfish	Euro 23,00
Fritto calamari e gamberi Fried squid and shrimps	Euro 20,00
Spigola fritta Fried bass	Euro 22,00

Scampi e gamberi al sale* Shrimps and prawns in salt*	Euro 25,00
Scampo reale alla griglia* Grilled big prawns	Euro 30,00
Scampo reale al sale* Big prawns with salt	Euro 30,00
Triglie di scoglio a piacere Goafishes as desired	Euro 30,00
Rombo al forno - min. 2 persone Baked turbat - least far 2 people	Euro 25,00
San Pietro al forno - min. 2 persone St.Peter's Fish in the oven - least far 2 people	Euro 30,00
Scorfano o gallinella al forno Scarpian fish or tub gurnard in the oven	Euro 30,00
Tonno al sesamo e crema balsamica Tuna with sesame and balsamic sauce	Euro 25,00
Trancio di pesce spada Steak af swordfish	Euro 22,00
Branzino a piacere Sea bass as desired	Euro 22,00
Orata a piacere Sea bream as desired	Euro 22,00
Pesce di lenza a piacere Fish fine as desired	Euro 25,00

I prodotti con * potrebbero essere decongelati - *Products with * may be thawed*

SECONDI DI TERRA

Carni prelibate e gustose per tutti i gusti.
Main courses, delicious meat and tasty for everyone

Tagliata di carne a piacere
Sliced meat to taste Euro 18,00

Cotoletta alla milanese con patate
Milanese cutlet with potatoes Euro 17,00

CONTORNI

Verdure miste alla griglia
Mixed grilled vegetables Euro 6,00

Insalata mista di stagione
Mixed salad of the season Euro 6,00

Patate fritte
Fried potatoes Euro 5,00

Patate al forno
Potatoes to the oven Euro 6,00

Verdure al vapore
Steamed vegetables Euro 6,00

Carciofi saltati
Salted artichoke Euro 8,00

Mattanza
Orde di eroi guerrieri
nudi di salsedine
sciamano
affusolati
di armature nere
pie del mare.
L'alba
vergine di Tonnara
dalla nicchia balsamica
della Ghinghetta
mi coglie
malata di sud
ladra
del duello antico
acre
l'odore
del Rais ansante
rinnova liturgico
l'esorcismo
al mare.

Valery

IN TRACCE I SEGUENTI ALLERGENI
(Dir. 2003/89/CE-Regolamento UE 1169/2011)

CEREALI CONTENENTI GLUTINE,
cioè:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

UOVA e prodotti a base di uova.

SOIA e prodotti a base di soia.

SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo.

LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle, nocciole, noci,
noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi,
noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.

ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.

LUPINI e prodotti a base di lupini.

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.

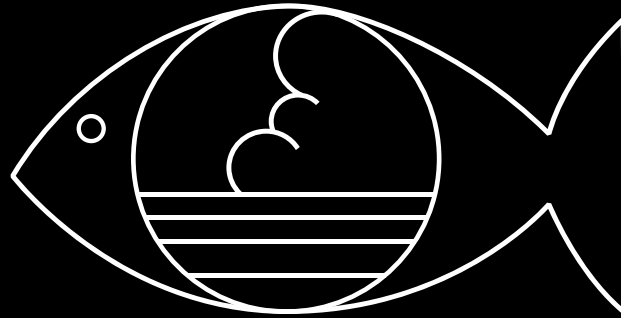
PESCE e prodotti a base di pesce.

MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

SENAPE e prodotti a base di senape.

SEDANO e prodotti a base di sedano.

I clienti con allergie alimentari possono rivolgersi al personale incaricato
per chiedere informazioni sull'eventuale presenza di allergeni
nelle preparazioni proposte.



osteria molo 13[®]

*Da oltre 50 anni,
con passione e devozione
ricerco i sapori della mia terra;
la Sardegna,
luogo unico e magico.*

Buon appetito.
Pino Zucca

*For over 50 years,
with passion and devotion
I seek my country;
Sardinia,
a place unique and magical.*

Enjoy your meal.
Pino Zucca

Hotel Supramonte
E se vai all' Hotel Supramonte e guardi il cielo
Tu vedrai una donna in fiamme e un uomo solo
E una lettera vera di notte falsa di giorno
E poi scuse, e accuse e scuse, senza ritorno
E ora viaggi, ridi, vivi o sei perduta
Col suo ordine discreto dentro il cuore
Ma dove, dov'è il tuo amore, ma dove è finito il tuo amore
Ma dove è finito il tuo amore
Grazie al cielo ho una bocca per bere e non è facile
Grazie a te ho una barca da scrivere, ho un treno da perdere
E un invito all' Hotel Supramonte dove ho visto la neve
Sul tuo corpo così dolce di fame, così dolce di sete
Passerà anche questa stazione senza far male
Passerà questa pioggia sottile come passa il dolore
Ma dove, dov'è il tuo cuore
Ma dove è finito il tuo cuore
E ora siedo sul letto del bosco che ormai ha il tuo nome
Ora il tempo è un signore distratto, è un bambino che dorme
Ma se ti svegli e hai ancora paura, ridammi la mano
Cosa importa se sono caduto, se sono lontano
Perché domani sarà un giorno lungo e senza parole
Perché domani sarà un giorno incerto di nuvole e sole
Ma dove, dov'è il tuo amore
Ma dove è finito il tuo amore

Fabrizio De Andrè

DISTILLATI E LIQUORI

La nostra selezione
Our selections liquors

SPIRITI

Caol Ila 12 Isle of Islay	Euro 10,00
Oban 14 Oban	Euro 10,00
Ardberg 10 Isle single malt	Euro 10,00
Lagavulin 16 Isle of Islay	Euro 14,00
Barcelò Imperial Onyx ron Dominicano	Euro 8,00
Suntori Toki blended Japanese Whisky	Euro 10,00
Tenjaku blended Japanese Whisky	Euro 8,00
Tequila Rererva 1800 Anejo	Euro 6,00

VODKA

Belvedere (Polonia)	Euro 8,00
------------------------	-----------

GRAPPE

Monprà Berta grappa barricata Distillerie Berta Mombaruzzo Piemonte	Euro 5,00
Valdavi Berta grappa bianca di moscato Distillerie Berta Mombaruzzo Piemonte	Euro 5,00
Tre soli Tre Grappa di Nebbiolo invecchiata 8 anni in legni diversi, scartando testa e coda e tenendo solo il cuore vol 43%	Euro 12,00
Oltre il DiLidia grappa invecchiata in botti di Marsala vol 43%	Euro 8,00

I CLASSICI

Montenegro (Montenegro)	Euro 4,00
Amaro del Capo (Vibo Valentia)	Euro 4,00
Sambuca (Civitavecchia)	Euro 4,00
Jägermeister (Wolfenbüttel)	Euro 4,00
Fernet Branca (Milano)	Euro 4,00
Braulio (Bormio)	Euro 4,00
Averna (Caltanissetta)	Euro 4,00

LA NOSTRA SELEZIONE

San Simone (Torino)	Euro 5,00
Jefferson (Calabria)	Euro 5,00

DESSERT

Per i più golosi, dessert artigianali di nostra produzione,
deliziosa conclusione per palati insaziabili.

*For the sweet tooth, homemade desserts of our production,
a delightful conclusion for insatiable palates.*

Tortino caldo al cioccolato fondente con panna Flan hot chocolate with cream	Euro 6,00
Crema catalana Catalan cream	Euro 6,00
Tarte Tatin Tarte Tatin	Euro 6,00
Seadas Typical Sardinian cake with honey or sugar	Euro 6,00
Tiramisù Tiramisù	Euro 6,00
Sorbetti artigianali gusti stagionali Seasonal homemade sorbets	Euro 6,00
Panna cotta (cioccolato/caramello/fragola) Cooked whipped cream (chocolate/caramel/strawberry)	Euro 6,00
Cestino di frolla ripieno di crema pasticcera e frutti di bosco Biscuit basket with cream and fruit of the wood	Euro 8,00
Zabaione freddo con gelato artigianale al caffè e biscotto Cold Sabayon with chopped cookie and ice cream coffee	Euro 6,00
Gelati artigianali Crafted ice cream	Euro 6,00

FRUTTA

Misto bosco Mixed berries	Euro 8,00
Ananas Pineapple	Euro 6,00

BEVANDE

Acqua minerale 75 cl.	Euro 3,00
Soft drink	Euro 3,00
Spremuta di arancia	Euro 5,00
Caffè	Euro 2,00
Thè	Euro 3,00
Cappuccino	Euro 3,00

