



IL MORO

BAR • GELATERIA • PIZZERIA

DA CONDIVIDERE

| | |
|--|-------|
| PATATINE | 5,00 |
| PATATINE E WURSTEL | 6,50 |
| FRITTO MISTO | 8,50 |
| TRIS DI MONTANARE LE CLASSICHE PIZZETTE FRITTE | 10,00 |
| 1 • pomodoro, grana e basilico fresco | |
| 2 • burrata pugliese, mortadella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio | |
| 3 • burrata pugliese, salmone affumicato, pomodorini gialli confit, finocchietto selvatico, olio prezzemolato (1, 4, 5, 6, 7, 8, 11) | |
| TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SERVITO CON CUZZOLA, OLIO E ORIGANO | 24,00 |

LE INSALATE

| | |
|--|-------|
| CAPRESE | 9,50 |
| pomodorini rossi, pomodorini gialli confit, mozzarella di bufala campana, cipolla, origano, basilico fresco (1, 5, 6, 7) | |
| FRESCA | 10,00 |
| pomodorini gialli confit, spinacino fresco, cetriolo, cipolla, feta, olive taggiasche (1, 5, 6, 3, 7) | |
| TONNARA | 10,00 |
| spinacino fresco, olive taggiasche, pomodori secchi, tonno affumicato, mela golden, noci, glassa al balsamico (1, 5, 6, 7) | |
| NORVEGESE | 11,50 |
| rucola, pomodorini gialli confit, salmone affumicato, olio prezzemolato, pepe rosa, scaglie di grana (1, 4, 5, 7) | |

LE CLASSICHE

| | |
|---|-------|
| 1. MARGHERITA | 6,50 |
| pomodoro, fiordilatte, basilico fresco (1, 7) | |
| 2. REGINA DI BUFALA | 10,00 |
| pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico fresco (1, 7) | |
| 3. CAPRESE | 9,00 |
| pomodorini rossi, mozzarella di bufala campana, basilico fresco, origano (ingredienti a crudo) (1, 7) | |
| 4. PATA WURSTEL | 9,00 |
| pomodoro, fiordilatte, wurstel, patatine (1, 6, 7, 8, 11) | |
| 5. CAPRICCIOSA | 9,50 |
| pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi trifolati, uovo, basilico fresco (1, 3, 7) | |
| 6. MESSINESE | 9,00 |
| pomodorini rossi, riccia, acciughe, tuma, pepe nero (1, 4, 7) | |
| 7. TONNO E CIPOLLA | 8,50 |
| pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla (1, 4, 7) | |

8. PARMIGIANA 11,00
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, melanzane, uova, parmigiano, basilico fresco (1, 3, 7)

9. NORMA 9,00
pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, ricotta infornata, basilico fresco (1, 7)

10. QUATTRO STAGIONI 10,00
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofi, olive, basilico fresco (1, 5, 11, 7)

11. QUATTRO FORMAGGI 10,00
fiordilatte, gorgonzola, tuma, scaglie di grana (1, 7)

12. SAPORITA 11,00
pomodorini rossi, fiordilatte, funghi trifolati, speck croccante, scaglie di grana, basilico fresco (1, 7)

13. BUFALINA 12,50
pomodorini rossi, mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo di Parma DOP, basilico fresco (1, 7)

14. ORTOLANA 10,00
salsa di pomodoro giallo, fiordilatte, pomodorini rossi, cipolla, verdure grigliate, basilico fresco (1, 7)

15. RUCOLA 12,00
pomodoro, fiordilatte, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP, scaglie di grana (1, 7)

LE BACIATE CROCCANTI FUORI, SOFFICI DENTRO

16. RUCOLETTA 12,50
pomodorini rossi, burrata pugliese, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP (1, 7)

17. BOLOGNESE 13,00
pesto di pistacchio, burrata pugliese, mortadella, polvere e granella di pistacchio, basilico fresco (1, 7)

18. TUNA 15,00
spinacino fresco, mozzarella di bufala campana, tonno affumicato, pomodorini gialli, polvere di mandorle tostate, dressing al limone (1, 7)

LE NOSTRE PROPOSTE

19. PISTACCHIO E SALMONE 15,00
pomodorini rossi, mozzarella di bufala campana, pesto di pistacchio, rucola, salmone affumicato, olio prezzemolato (1, 4, 7, 8)

20. ASSESSORE 12,00
pesto di noci, mozzarella di bufala campana, pomodorini gialli, speck, basilico fresco (1, 3, 7, 8)

21. BRONTE 13,50
fiordilatte, pesto di pistacchio, speck croccante, burrata pugliese, granella di pistacchio (1, 7, 8)

| | |
|---|-------|
| 22. OTTOBRATA | 12,50 |
| crema di zucca, mozzarella di bufala campana, pomodori secchi, speck croccante, basilico fresco (1, 7) | |
| 23. DELIZIOSA | 10,00 |
| fiordilatte, salsiccia, patate al forno, rosmarino, scaglie di grana, basilico fresco (1, 7) | |
| 24. FIORI DI ZUCCA | 15,00 |
| pesto fresco di zucchine e basilico, fiordilatte, salmone affumicato, fiori di zucca, burrata pugliese, pomodori secchi, dressing al limone, basilico fresco (1, 4, 5, 7) | |
| 25. FUOCO DI CALABRIA | 13,00 |
| salsa di pomodoro giallo, fiordilatte, nduja calabrese, salame piccante, burrata pugliese, olio prezzemolato, filetti di peperoncino essiccato, basilico fresco (1, 7) | |
| 26. CANTABRICO | 16,00 |
| salsa di pomodoro giallo, mozzarella di bufala campana, burrata pugliese, pomodorini gialli confit, alici del mar cantabrico, finocchietto selvatico, polvere di capperi, olio prezzemolato (1,4,5,7) | |
| 27. GIARDINO D'ESTATE | 15,00 |
| pesto fresco di zucchine e basilico, fiordilatte, fiori di zucca ripieni di ricotta fresca, alici del mar cantabrico, pomodorini gialli confit, erba cipollina, basilico fresco (1,4,5,7) | |
| 28. AI 3 POMODORI +1 | 12,50 |
| mozzarella di bufala campana, pomodorini rossi, pomodorini gialli, pomodori secchi, salsa di pomodoro cotto alla brace, basilico fresco (1, 7, 8) | |
| 29. NOCINA | 15,00 |
| fiordilatte, pesto di noci, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP, burrata pugliese, miele, noci (1, 4, 7, 8) | |
| 30. THUNNUS | 14,50 |
| mozzarella di bufala campana, pomodorini gialli, cipolla, olive taggiasche, riccia, tonno affumicato (1, 4, 7, 8) | |

| | |
|---|------|
| SUPPLEMENTI | 1,50 |
| SUPPLEMENTI (speck, prosciutto crudo di Parma DOP, olive taggiasche) | 3,00 |
| SUPPLEMENTI (burrata pugliese, mozzarella di bufala campana, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, noci) | 3,50 |
| SUPPLEMENTI (alici del mar cantabrico, salmone affumicato, tonno affumicato) | 4,00 |
| COPERTO | 1,50 |

BIRRE

| | | |
|---------------------------|-----------|-----------|
| SPINA MORETTI BIONDA | 25CL/50CL | 3,50/5,50 |
| SPINA MORETTI ROSSA | 25CL/50CL | 4,00/6,00 |
| MESSINA | 33CL/66CL | 3,00/5,50 |
| MESSINA CRISTALLI DI SALE | 33CL/50CL | 3,50/5,50 |
| BIRRA DELLO STRETTO | 33CL/66CL | 3,00/5,50 |
| HEINEKEN | 33CL | 3,50 |
| MORETTI ROSSA | 33CL | 4,50 |
| SUPER TENNENT'S | 33CL | 5,00 |
| CERES | 33CL | 5,00 |
| CORONA | 33CL | 5,00 |
| FISCHER | 66CL | 7,00 |

BIBITE

| | | |
|-------------------------------------|------|------|
| ACQUA NATURALE / GASSATA / LETE | 50CL | 1,50 |
| ACQUA NATURALE / GASSATA / LETE | 75CL | 2,50 |
| COCA-COLA, COCA-ZERO, FANTA, SPRITE | 33CL | 3,00 |
| CHINOTTO SAN PELLEGRINO | 20CL | 2,80 |

VINI ROSSI

| | | |
|---|-------------|-------------|
| DONNA FUGATA "LA BELLA SEDARA" NERO D'AVOLA | 37,5CL/75CL | 10,00/20,00 |
|---|-------------|-------------|

VINI BIANCHI

| | | |
|---|-------------|-------------|
| DONNA FUGATA "SUR SUR" GRILLO SICILIA DOC | 37,5CL/75CL | 10,00/20,00 |
|---|-------------|-------------|

| | | |
|-----------------------------|--|------|
| CALICE DI VINO ROSSO/BIANCO | | 6,00 |
| CALICE DI PROSECCO | | 6,00 |

DESSERT

| | | |
|--|--|------|
| SETTEVELI | | 7,00 |
| mousse gianduia, cremoso nocciola, fondo morbido al cacao, croccantino di wafer alla nocciola pralinata e glassa al cacao (1, 3, 7, 8) | | |

| | | |
|--|--|------|
| ROCHER PISTACCHIO | | 7,00 |
| mousse al pistacchio, cremoso al pistacchio pralinato, cuore morbido di pralinato e guscio croccante al cioccolato bianco opalys (valhona) con pasta pura al pistacchio e pistacchi (1, 3, 7, 8) | | |

| | | |
|--|--|------|
| ROCHER NOCCIOLA | | 7,00 |
| mousse alla nocciola piemontese IGP, cremoso alla nocciola pralinata, cuore morbido di pralinato e guscio croccante al cioccolato al latte (valhona) e nocciole (1, 3, 7, 8) | | |

| | | |
|---|--|------|
| SNICKERS | | 7,00 |
| ganache montata al cioccolato dulcey (cioccolato bianco tostato), caramello cremoso al burro salato, arachidi tostate e salate, fondo morbido gianduia e nocciole, guscio croccante al cioccolato al latte jivara (valhona) e nocciole (1, 3, 7, 8) | | |

| | | |
|---|--|------|
| BIANCA BRONTE | | 7,00 |
| mousse al cioccolato bianco opalys (valhona), cremoso di pistacchio, composta di frutti rossi spadellati, fondo morbido al pistacchio, guscio croccante di framboise con crispy al lampone e pistacchi (valhona) (1, 3, 7, 8) | | |

| | | |
|--|--|------|
| LEMON | | 7,00 |
| ganache montata con zest di limone e lime, cremoso e wafer croccante allo yuzu, fondo morbido alla mandorla, guscio croccante di cioccolato yuzu e nocciole (3, 5, 7, 8) | | |

| | | |
|--|--|------|
| ESOTICA | | 7,00 |
| namelaka (crema molto morbida) al cioccolato bianco opalys (valhona), gelee al mango, cremoso alla vaniglia del madagascar, fondo morbido alla mandorla (3, 5, 7, 8) | | |

| | | |
|---|--|------|
| FRUTTI DI BOSCO | | 7,00 |
| mousse ai frutti di bosco, cremoso alla vaniglia del madagascar, composta di fragole e fragoline di bosco, fondo morbido alla mandorla (3, 5, 7, 8) | | |

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Passito di Pantelleria Donna Fugata Ben Rye
8,00

Grappa barricata 7.0 cantine Mazzetti D'Altavilla
6,00

CAFFETTERIA

| | |
|---|------|
| CAFFÈ CALDO | 1,00 |
| CAFFÈ DECAFFEINATO/ORZO/GINSENG | 1,30 |
| CAFFÈ CORRETTO | 1,80 |
| ACQUA TONICA | 2,50 |
| SUCCO DI FRUTTA PERA, PESCA, ANANAS, ACE E MIRTILLI | 2,50 |

GELATERIA

| | |
|---|------|
| CONO GELATO PICCOLO | 2,20 |
| CONO GELATO | 2,80 |
| CONO DA PASSEGGIO | 3,20 |
| CONO DA PASSEGGIO MINI | 1,20 |
| BRIOCHE CON GELATO | 3,50 |
| FRAPPÈ | 4,00 |
| COPPETTA PICCOLA | 2,50 |
| COPPETTA MEDIA | 2,80 |
| COPPETTA GRANDE | 3,00 |
| COPPA VETRO PICCOLA | 5,00 |
| COPPA VETRO MEDIA | 7,00 |
| COPPA VETRO GRANDE | 9,00 |
| BICCHIERE GELATO | 4,50 |
| MERINGATO | 5,50 |
| TARTUFO | 5,00 |
| CROCCANTINO GIANDUIA E MANDORLE PRALINATE | 4,00 |
| GIANDUIOTTO | 3,50 |
| SCHIUMONE GIANDUIA, NOCCIOLA, FRAGOLINE | 4,00 |
| SORBETTO AL LIMONE E VODKA | 4,00 |
| GELATO AFFOGATO AL CAFFÈ | 6,00 |

LIQUORI















| | |
|---|------|
| DISARONNO | 4,50 |
| LIMONCELLO | 4,50 |
| SAMBUCA | 4,50 |
| MARTINI | 4,50 |
| COINTREAU | 4,50 |
| BAILEYS | 4,50 |
| COGNAC | 5,00 |
| GRAPPA BIANCA 903 | 4,50 |
| GRAPPA BARRICATA 7.0 CANTINE MAZZETTI D'ALTAVILLA | 6,00 |
| WHISKY | 4,50 |
| VODKA | 5,50 |
| RUM | 6,00 |
| BRANDY | 7,00 |

AMARI

| | |
|--|------|
| AMARO DEL CAPO, UNICUM, MONTENEGRO, AVERNA, JÄGERMEISTER, FERNET BRANCA JEFFERSON, AMARO AMARA | 4,00 |
| | 6,00 |

| | |
|-----------------------|-------|
| BOTTIGLIA DI SPUMANTE | 20,00 |
|-----------------------|-------|

ELENCO ALLERGENI (REG. 1169/2011)

| | | |
|-----------|---|---|
| 1 |  | CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati |
| 2 |  | CROSTACEI e prodotti derivati |
| 3 |  | UOVA e prodotti derivati. |
| 4 |  | PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino |
| 5 |  | ARACHIDI e prodotti derivati. |
| 6 |  | SOIA e prodotti derivati |
| 7 |  | LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio |
| 8 |  | FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amgnygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati |
| 9 |  | SEDANO e prodotti derivati |
| 10 |  | SENAPE e prodotti derivati |
| 11 |  | Semi di SESAMO e prodotti derivati |
| 12 |  | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ . |
| 13 |  | LUPINI e prodotti derivati |
| 14 |  | MOLLUSCHI e prodotti derivati |

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.