

MOMUS
RISTORANTE

A detailed red illustration of a crab, positioned to the right of the text 'MOMUS'. The crab is shown from a side profile, facing right, with its large pincers raised. The illustration uses fine lines and stippling for shading and texture.

APETIZERS

PINZIMONIO DI VERDURE € 6

Rohkostdip
Raw vegetables with dips

ACCIUGHE SAN FILIPPO,
PANE E BURRO ECHIRÈ € 16

San Filippo Sardellen mit Brot und Echirè Butter
San filippo anchovies, bread and Echirè butter

BRUSCHETTA
CON SALMONE AFFUMICATO ORAKING,
AVOCADO E RAFANO € 16

Bruschetta mit geräuchertem Lachs, Avocado und Meerrettich
Bruschetta with smoked salmon, avocado and horseradish

IL PLATEAU DI CRUDI € 75

Gemischtes rohes Fischplateau
Mixed raw fish plateau

CRUDI

SECONDO DISPONIBILITÀ

OSTRICHE "UTAH" BEACH 1 PZ € 4

Austern "Utah" Beach - Oysters "Utah" Beach

OSTRICHE SPECIALS SUPREME IRLANDA 1 PZ € 4.5

Austernspezialitäten Supreme ireland

Oysters specials supreme ireland

GAMBERO ROSSO DI MAZARA 1 PZ € 5

Rote Mazara-Garnelen - Red Mazara shrimp

SCAMPI PORCUPIN 1 PZ € 5

Porcupin-Scampi - Porcupin scampi

CAPELANTE BRETONI IN CORALLO 1PZ € 4.5

SECONDO DISPONIBILITÀ

Bretonische Jakobsmuschelkoralle - Breton scallops coral

TARTARE DI TONNO ROSSO MEDITERRANEO

"IKEJIME" € 15

"Ikejime" Mediterraner Roter Thun Tatar

"Ikejime" Mediterranean red tuna tartare

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA € 17

Rote Mazara-Garnelen Tatar - Red Mazara shrimp tartare

TARTARE DI SCAMPI, FOIE GRAS

E RIDUZIONE DI MARSALA € 20

Scampi-Tartar mit Gänseleber und Marsala-Reduktion

Scampi tartare with foie gras and Marsala reduction

ANTIPASTI

BACCALÀ IN TEMPURA
CON SCAROLA E OLIVE DI TAGGIA € 14
Tempura Kabeljau mit Eskariol und Taggia-Oliven
Tempura cod with escarole and Taggia olives

INSALATA DI MAZANCOLLE
AL VAPORE E ASPARAGI € 16
Gedämpften Garnelen und Spargel
Steamed prawns and asparagus

TIEPIDO DI MARE € 16
Warmer Seefisch im Kochtopf
Warm sea fish in cooking pot

CAPELANTE BRETONI SPADELLATE
AL BURRO ECHIRÈ E ZACAPA X0 € 17
Bretonische Jakobsmuscheln gebraten
mit Echirè-Butter und Zacapa X0
Breton Scallops Sautéed
with Echirè Butter and Zacapa X0

UOVO CON ASPARAGI
E ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 14
Ei mit Spargel und kantabrischem Sardellen
Egg with asparagus and Cantabrian anchovies

LE PASTE

GRAN CALAMARATA ALLO SCOGLIO € 19

MINIMO PER 2 PERSONE

Gran Calamarata mit Meeresfrüchten
für 2 Personen Min.

Gran Calamarata with seafood
for min. 2 people

BIGOLI CON I RICCI € 18

Bigoli mit Seeigeln - Bigoli with sea urchins

LINGUINE CON VONGOLE SUPER € 18

Linguine mit Supermuscheln

Linguine with super clams

TAGLIOLINI AL SUGO DI SCAMPI, SCAMPI CRUDI, DATTERINO E BASILICO € 19

MINIMO PER 2 PERSONE

Tagliolini mit Scampisauce, rohen Scampi,
Datterinotomaten und Basilikum für 2 Personen Min.

Tagliolini with scampi sauce, raw scampi,
datterino tomatoes and basil for min. 2 people

SECONDI

OMBRINA CON SALSA ALLA MUGNAIA E CIME DI RAPA € 22

Umber mit Mugnaia-Sauce und Kohlrabi
Shi drum with mugnaia sauce and turnip greens

TATAKI DI TONNO ROSSO "IKEJIME" AL MISO E TEMPURA DI VERDURE € 24

„Ikejime“ Roter Thunfisch Tataki mit Miso und Gemüse Tempura
“Ikejime” red tuna tataki with miso and vegetables tempura

CASSERUOLA DI PESCE ROSSA E PICCANTE € 23

Roter und würziger Fischauflauf - Red and spicy fish casseroles

FRITTURA DEL GIORNO E MAIONESE AL WASABI € 18

Frittieren des Tages mit Wasabi-Mayonnaise
Fried of the day with wasabi mayonnaise

ANGUILLA ALLA PIASTRA, POLENTINA E VERDURINE IN CARPIONE € 19

Gegrillter Aal, Polenta und eingelegtes Gemüse
Grilled eel, polenta and pickled vegetables

TAGLIATA TEYS BLACK ANGUS € 24

Geschnittener Tey's black Angus
Sliced Tey's Black Angus

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

I CONTORNI

INSALATA DI VERDURE ALLA CATALANA € 6

Gemüsesalat nach katalanischer Art
Catalan-style vegetable salad

ASPARAGI SALTATI € 6

Sautierter Spargel
Sauteed asparagus

CICORIE SPADELLATE AGLIO E OLIO € 6

Gebratener Chicorée mit Knoblauch und Öl
Sautéed chicory with garlic and oil

PATATE AL FORNO PELATE A MANO € 6

Gebackenen Kartoffeln - Baked potatoes

CHIPS DI PATATE € 6

Kartoffel chips - Fried chips

In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato
Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt
Frozen products may be used when fresh products are not available

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2.5

