

VELKOMMEN TIL MOLO!

Hos **MOLO** ønsker vi å gi deg en ekte italiensk matopplevelse, der maten følger tradisjoner og tempoet fra Italia.

De fleste av våre retter tilberedes ved bestilling, og mye av grunnarbeidet gjøres på vårt eget kjøkken. Vi mener at god mat krever tid, omtanke og fokus på detaljer. I travle perioder kan det derfor forekomme litt ventetid.

Vi takker for tålmodigheten og håper du vil nyte måltidet i ekte italiensk tempo.

Menyen følger den klassiske italienske måltidsstrukturen:

Antipasti – små retter som åpner måltidet

Primi – pasta og tradisjonelle førsteretter

Secondi – kjøtt- og fiskeretter

Dolci – en søt avslutning

Du står selvfølgelig fritt til å sette sammen måltidet slik du ønsker – enten du vil nyte én rett eller en komplett italiensk middag.

Buon appetito!

F O R R E T T E R



Caprese di bufala Melk **180**

Italienske tomater i skiver, buffelmozzarella og fersk basilikum.



Caponata Selleri **180**

Klassisk siciliansk søt-syrlig forett med aubergine, tomater, oliven, kapers, selleri, løk og mørke sjokoladeflak.



Carpaccio di manzo Melk **225**

Carpaccio av storfe, servert med ruccola, parmesan og balsamico-reduksjon fra Modena.

Polpetta della nonna Hvete, melk, egg **200**

Klassiske italienske kjøttboller servert med tomat saus og parmesan.



Burrata Melk **210**

Fersk italiensk ost servert med ruccola og parmaskinke.

F Ø R S T E R E T T E R

Pasta - Vi serverer all pasta **al dente**, slik den tradisjonelt tilberedes i Italia. Vi håper du vil sette pris på den autentiske italienske matopplevelsen.

Fersk tagliatelle alla bolognese Hvete, selleri **250**

Fersk pasta med tradisjonell kjøtt saus som er langtidskokt etter klassisk oppskrift.

Klassisk lasagne Hvete, melk, selleri **250**

Klassisk lasagne med kjøtt saus, béchamelsaus og gratinert ost.

Pasta ripiena med ricotta og spinat med gorgonzolasaus og valnøtter Hvete, melk, egg, valnøtter **260**

Fyllt pasta med ricotta og spinat, servert med gorgonzolasaus og valnøtter.

Spaghetti alla chitarra med sjømat Hvete, skalldyr, bløtdyr **285**

Spaghetti med reker, blåskjell og akkar og cherrytomater.



GLUTENFRITT

De fleste av våre retter kan tilpasses glutenfritt. Vi tilbyr glutenfri pizzabunn og pasta. Spør gjerne personalet.

Informasjon om allergener og gluten

Noen av våre retter kan tilberedes med glutenfrie ingredienser.

Kjøkken og pizzeria deler imidlertid samme arbeidsområde, og rettene anrettes på samme serveringsstasjon.

Vi kan derfor ikke garantere at rettene er helt fri for spor av gluten.

Gjester med cøliaki eller høy følsomhet for gluten bes ta hensyn til denne informasjonen.

M E N U

NORSK

H O V E D R E T T E R

Som i Italia, serveres hovedretter ofte **uten tilbehør**.

Vårekjøtt- og fiskeretter følger derfor italiensk serveringsstradisjon. For en komplett matopplevelse anbefaler vi gjerne å bestille et tilbehør ved siden av.



Tagliata di manzo Melk **360**

Grillet storfe entrecôte i skiver, servert med ruccola, parmesan og balsamico-reduksjon fra Modena.



Entrecôte ai funghi Melk **460**

Entrecôte av storfe med soppsaus, servert med potetpuré, karamelliserte lilla gulrøtter og brokkolini med hvitløk.



Filetto di branzino alla mediterranea Fisk **350**

Havabborfilet med kapers, oliven, cherrytomater og basilikum.

T I L B E H Ø R



Blandet salat **70**

Grønn salat, cherrytomater, svarte oliven og rødløk.



Ovnsbakte poteter **75**



Potetpuré Melk **75**

E K S T R A

Revet Parmigiano Reggiano Melk **20**

Brød Hvete **15**

Smør Melk **10**

B A R N E M E N Y

Pasta med tomat saus Hvete **140**

Pasta Bolognese Hvete, selleri **140**

Mini lasagne Hvete, melk, selleri **140**

Mini pizza Margherita Hvete, melk **140**

Mini pizza Cotto Hvete, melk **140**

Mini pizza Diavola Hvete, melk **140**

P I Z Z A

Rianata Hvete **190**

Tomat, ansjos, hvitløk, olivenolje og oregano.

Margherita Hvete, melk **220**

Tomat, mozzarella og basilikum.

Cotto Hvete, melk **240**

Tomat, mozzarella og kokt skinke.

Cotto e funghi Hvete, melk **250**

Tomat, mozzarella, kokt skinke og sopp.

Diavola Hvete, melk **250**

Tomat, mozzarella og sterk salami.

Quattro stagioni Hvete, melk **265**

Tomat, mozzarella, kokt skinke, sopp, artisjokk og oliven.

Parma Hvete, melk **275**

Tomat, mozzarella, Parma-skinke, ruccola, parmesan og olivenolje.

Bologna Hvete, melk, nøtter **265**

Mozzarella, semitørkede gule cherrytomater, mortadella og pistasjnøtter.

Calabrese Hvete, melk **260**

Tomat, provola, sterk salami, 'nduja og løk.

Pugliese Hvete, melk **260**

Stekte cherrytomater, oliven, stracciatella (kremet mozzarella), hvitløk, chili og basilikum.

Siciliana Hvete, melk **230**

Tomat, løk, ansjos, caciocavallo-ost og brødsmuler.

Calzone Hvete, melk **255**

Tomat, mozzarella og kokt skinke eller sterk salami.

Vegetariana Hvete, melk **230**

Squashkrem, provola, paprika, stuert løk og sopp.

D E S S E R T

Tiramisù Hvete, melk, egg **105**

Italias mest elskede dessert med savoiardikjeks dyppet i kaffe og mascarponekrem.



Parfait med mandler og varm sjokoladesaus melk, egg, mandel **135**

Mandelparfait servert med varm sjokoladesaus.

Pizza nutella Hvete, melk, hasselnøtter **110**

Cannolo Siciliano Hvete, melk, pistasjnøtter **105**

Sprøtt skall fylt med søt ricottakrem, sjokoladebiter og toppet med hakkede pistasjnøtter.

Dagens kaker Ferske kaker laget daglig.

Se vårt kakeutvalg i disken.

Informasjon om allergener og gluten

Noen av våre retter kan tilberedes med glutenfrie ingredienser.

Kjøkken og pizzeria deler imidlertid samme arbeidsområde, og rettene anrettes på samme serveringsstasjon.

Vi kan derfor ikke garantere at rettene er helt fri for spor av gluten.

Gjester med cøliaki eller høy følsomhet for gluten bes ta hensyn til denne informasjonen.

M E N U

NORSK

MINERALVANN / BRUS

Acqua Farris 0,50 L	55
Acqua San Pellegrino 0,50 L	55
Acqua Tonica 0,33 L	65
Solrik Appelsin 0,25 L	30
Solrik Jordbær 0,25 L	30
Pepsi 0,50 L	55
Pepsi Max 0,50 L	55
Solo 0,50 L	55
Solo Super 0,50 L	55
7UP 0,50 L	55
Polara Gassosa Bio 0,275 L	69
Italiensk økologisk sitronbrus.	
Polara Chinotto Bio 0,275 L	69
Italiensk brus med chinotto-sitrus, bittersøt smak.	
Polara Arancia Rossa 0,275 L	69
Italiensk blodappelsinbrus.	

K A F F E & T E

Espresso	46
Espresso Doppio	52
Caffè Macchiato Melk	56
Americano	54
Cappuccino Melk	58
Latte Melk	60
Caffè Salentino Mandler	68
Iskaffe med mandelsirup	
Te	48

F L A S K E Ø L

Peroni Nastro Azzurro 0,33 L - bygg	119
Moretti 0,33 L - bygg	119
Peroni Nastro Azzurro 0,33 L	125
Gluten Free	
Carlsberg 0,33 L - bygg	80
Alcohol Free	



Ø L P Å F A T

Carlsberg 0,40 L - bygg	112
Angelo Poretti Quattro Luppoli 0,40 L - bygg	138
Italiensk lagerøl.	

C I D E R

Somersby Pærecider 0,33 L	119
---------------------------	-----

R Ø D V I N

Zimor Cabernet Sulfitter	GLASS / FLASKE 125 / 450
Veneto	
Rosso di Toscana Piccini Chianti Sulfitter	560
Toscana	
Varej Barbera Sulfitter	650
Piemonte	
Mediceo Chianti Sulfitter	660
Toscana	
Cesari Valpolicella Classico Sulfitter	680
Veneto	
Paccamora Nero d'Avola Sulfitter	620
Sicilia	

R O S É V I N

Terre di Chieti Rosato Sulfitter	FLASKE 450
Abruzzo	

H V I T V I N

Zimor Pinot Grigio Sulfitter	GLASS / FLASKE 125 / 450
Veneto	
Mastia Soave Sulfitter	600
Veneto	



M E N U

NORSK

DESSERTVIN (SØT MUSSERENDE)

Angelo Negro Birbet Brachetto Sulfitter	490
Piemonte - Søt og lett perlende rødvin.	

FLASKE

SPUMANTE (MUSSERENDE VIN)

Vignana Prosecco Extra Dry Sulfitter	640
Veneto	
Radise Bianco Sulfitter	430
Veneto - Lett perlende hvitvin.	
Ferrari Brut Sulfitter	900
Trentino - Italiensk musserende vin.	

FLASKE

COCKTAIL

Spritz Aperol Sulfitter	155
Spritz Campari Sulfitter	155
Gin Tonic	155
Gin Lemon	155
Negroni Sulfitter	155
Negroni Sbagliato Sulfitter	155
Americanos Sulfitter	155
Irish Coffee Melk	155
Amaretto Sour Mandler	155
Fresco Negro	155

LIKØRER

Caffè Borghetti	110
Kaffelikør.	
Strega Liquore di Liquirizia Amarelli	110
Lakrislikør.	
Baileys Melk	110
Amaretto Disaronno Mandler	110
Frangelico Hasselnøtter	110
Hasselnøttlikør.	
Galliano Vanilla	110
Vaniljelikør.	
Limoncello Polini	100
Sitronlikør.	
Italicus Rosolio di Bergamotto	130
Likør med bergamott.	
Sambuca Borghetti	110
Grappa Bianca Nardini	150
Jacopo Poli Grappa di Moscato di Po'	130
Farina Grappa di Amarone della Valpolicella	140

AMARI (BITTER)

Amaro Averna	110
Amaro del Capo	110
Amaro Montenegro	110
Jägermeister	120
Cynar	100
Bittersøt urtelikør	
Fernet	110
Bitter urtelikør	
Brancamenta	110
Urtelikør med mynte	

