



# menu

## ANTIPASTI / APPETIZER

Astice alla catalana .....	€ 35
Mosaico di mare (tartare di ricciola, salmone, carpaccio di spigola, gamberi e scampi) .....	€ 23
Grand crudo / min 2 persone (tartare di ricciola, carpaccio di spigola, crostacei, ostriche, tartufi, cappelletti) .....	€ 42 pp
Cappasanta scottata con panzanella e note di burrata .....	€ 16
Bruschetta di moscardini in guazzetto .....	€ 12
Tartare di salmerino con verdure estive .....	€ 15
Lobster with tomatoes & red onion .....	€ 35
Mosaico di mare (amberjack tartare, sea bass carpaccio, shellfish, oysters, truffles, scallops) .....	€ 23
Great raw / min 2 person (tartare & fish carpaccio, crustaceans, oyster, scallop, sea truffle) .....	€ 42 pp
Scallop with soft bread cubes & Burrata cheese .....	€ 16
Octopus in soup of tomatoes & slice of bread .....	€ 12
Tartare of char with vegetables .....	€ 15

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Tagliolini fatti in casa (aglio orsino, peperoncino, taralli, olio evo e tartare di gamberi) .....	€ 16
Le Linguine del Molo 54 - 120 gr di pasta e di bontà  .....	€ 22
(pomodorini gialli e rossi con i nostri frutti di mare)	
Ravioli di melanzane e scamorza con scampetti e origano fresco .....	€ 16
Tubettini di patate, granchio, burrata e pepe nero .....	€ 16
Homemade tagliolini (wild garlic, chilli, taralli, extra virgin olive oil and prawn tartare) .....	€ 16
Linguine del Molo 54 120 grams of pasta and deliciousness  .....	€ 22
(yellow and red cherry tomatoes with our seafood)	
Home-made ravioli stuffed of eggplant & Scamorza cheese with fresh oregano & scampi .....	€ 16
Tubettini of potatoes, crab, burrata and black pepper .....	€ 16

## SECONDI PIATTI / SECOND COURSE

Il nostro branzino al sale / min 2 persone .....	€ 22 pp
Gran fritto "Mare Nostrum" (calamaro, scampi, gamberi con julien di melanzana e zucchine) .....	€ 22
Grigliata di polpo, scampi e mazzancolla .....	€ 25
Tagliata di tonno in crosta di grissini, yogurth e mirtilli .....	€ 22
Our special bass in salt / min 2 person .....	€ 22 pp
Great fried "Mare Nostrum" (squid, scampi, prawns with eggplant and zucchini julien) .....	€ 22
Grilled octopus, scampi & prawns .....	€ 25
Tuna steak in a crust of bread sticks, yogurth and blueberries .....	€ 22

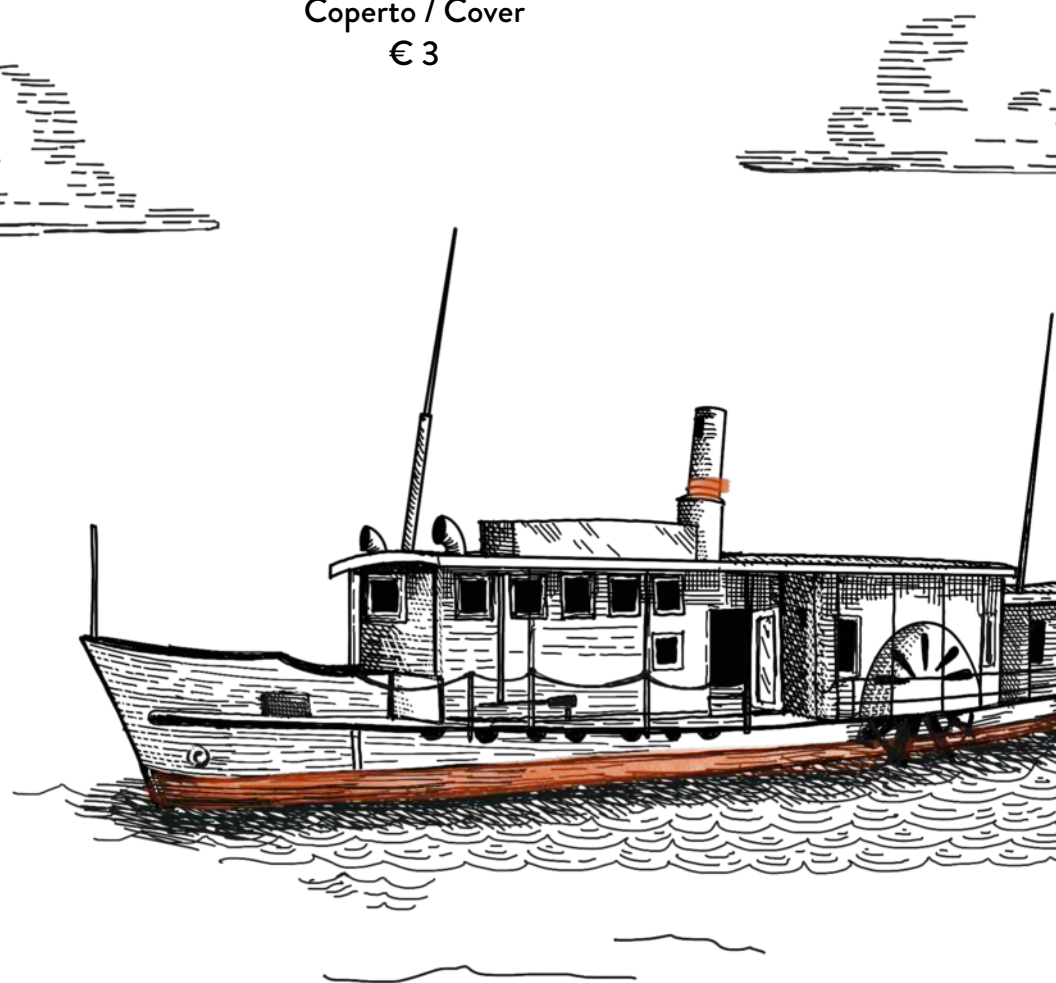
## NON SOLO PESCE... / NOT ONLY FISH...

Magatello di vitello cotto al rosa con salsa tonnata .....	€ 14
Ravioli di casa (ripieno di bufala al pomodoro datterino) .....	€ 15
Filetto di manzo alla griglia .....	€ 23
Cold sliced veal in tuna sauce .....	€ 14
Home-made ravioli (stuffed of mozzarella of buffalo's milk with tomatoes) .....	€ 15
Grilled beef fillet .....	€ 23

## DESSERT

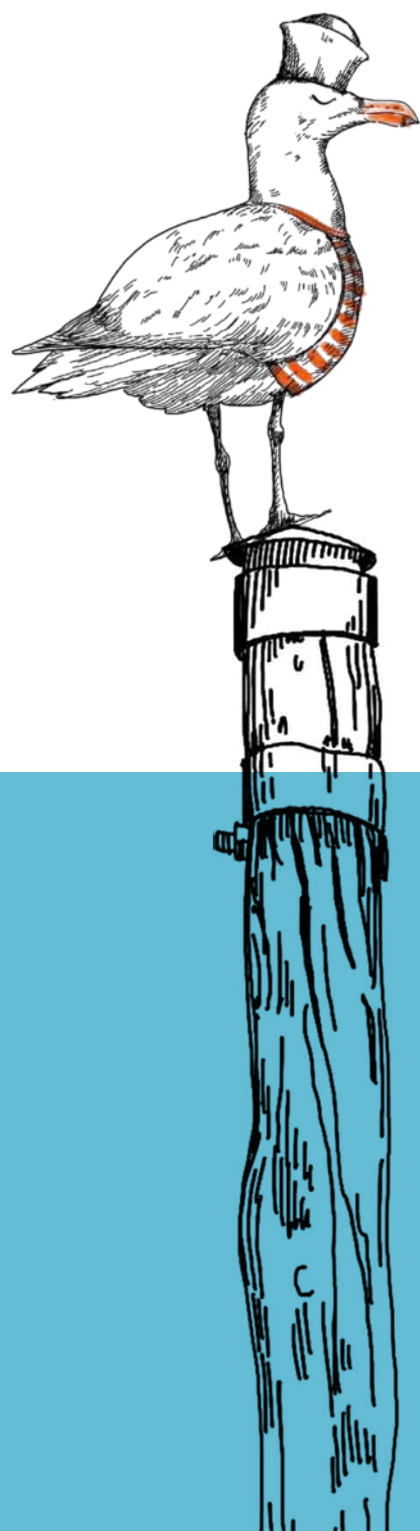
Crostatina di lamponi e gelato .....	€ 7
Mousse ai 3 cioccolati con cuore alla fragola .....	€ 7
Coppa chantilly .....	€ 7
Tiramisu Molo 54 .....	€ 7
Sorbetto al mango e rum .....	€ 7
I frutti del bosco come vuoi tu .....	€ 7
Raspberries tart with vanilla ice-cream .....	€ 7
3 chocolate mousse with strawberry heart .....	€ 7
Chantilly sundae (ice-cream, chantilly cream, crumble & strawberries) .....	€ 7
Tiramisù Molo 54 .....	€ 7
Mango sorbet & rum .....	€ 7
Fruits from the forest as you want .....	€ 7

Coperto / Cover  
€ 3



Seguici sui social:  Molo 54 - Feriolo  molo54\_feriolo | Usa i nostri hashtag: #molo54 #mangiamolo54 #beviomolo54

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili presso il personale di servizio. Information about the presence of substances or products causing allergies are available addressing our staff.  
Il prodotto potrebbe essere stato sottoposto a bonifica preventiva. The product may have been submitted to preventive clear up.



# LE PROPOSTE DEL NOSTRO MOZZO

## MENU FERIOLA

Bruschetta di moscardini  
in guazzetto

\*

Tubettini di patate, granchio,  
burrata e pepe nero

\*

Il dessert dell'Ammiraglio

€ 35

## MENU NARCISO

Una coppa di Metodo Classico

\*

3 ostriche

\*

Mosaico di mare

(tartare di ricciola, salmone,  
carpaccio di spigola, gamberi e scampi)

\*

Il dessert dell'Ammiraglio

€ 42

## MENU MOLO 54

Cappasanta scottata con panzanella  
e note di burrata

\*

Ravioli di melanzane e scamorza  
con scampetti e origano fresco

\*

Tagliata tonno in crosta di grissini,  
yogurth e mirtilli

\*

Il dessert dell'Ammiraglio

€ 55

## OUR WORLD

SERENELLA  
hotel e ristorante su terra

Via 42 Martiri n° 05 – 28831 Feriolo di Baveno (VB)  
Ph. +39.0323.28112 | Fax +39.0323.28350  
www.hotelsenella.net | info@hotelsenella.net

VERBANO  
hotel e ristorante sull'isola

Isola dei Pescatori – 28838 Stresa – Lago Maggiore  
Ph. +39.0323.30408 | Fax +39.0323.33129  
www.hotelverbano.it | hotelverbano@hotelverbano.it

VISTAQUA  
osteria sul lago

Via Mazzini n° 11 – 28831 Feriolo di Baveno (VB)  
Ph. +39.0323.28568 | Fax +39.0323.33129  
www.ristorantevistaqua.it | info@ristorantevistaqua.it