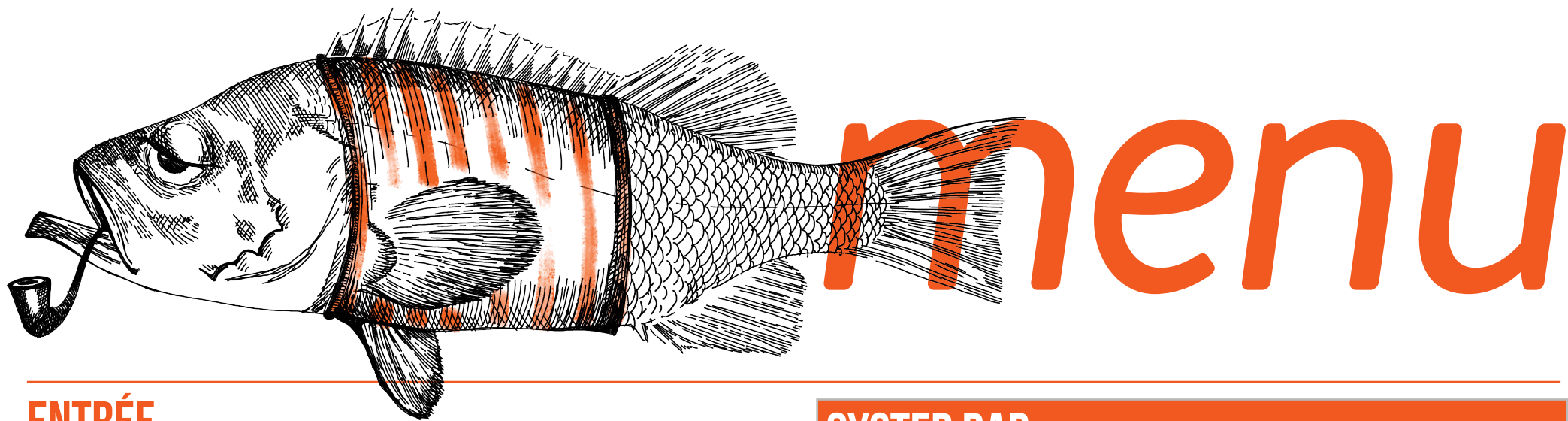




ENTRÉE

Carpaccio di trota marinata e le sue uova, panna acida, crudité di verdure ed olio al prezzemolo	€ 17
Salmerino alpino al vapore con salsa carpione e giardiniera in agrodolce	€ 18
Mosaico di mare (sashimi di tonno, carpaccio di ricciola, tartare di ombrina)	€ 24
La bruschetta del Molo54 con moscardini in guazzetto	€ 16

PASTA & RISOTTO

Cappellacci ai crostacei, la loro riduzione, stracciatella di burrata e olio al mandarino	€ 20
Spghettoni monograno Felicetti con burro, acciughe del mar Cantabrico e briciole di pane aromatico ai capperi ed erbe estive	€ 18
Le Linguine del Molo 54 - 100 gr di pasta e di bontà (pomodorini gialli e rossi con i nostri frutti di mare)	€ 20
Riso carnaroli Riserva San Massimo con cime di rapa, calamaretti aop e bottarga di muggine “trikalinos” (min. 2 persone)	€ 20 p.p.

REEF

Frittura mare nostrum con maionese al pepe di Timut e lime	€ 25
Filetto di rombo chiodato alla griglia con crema di pisellini, guanciaie di patanegra e olive di Taggia	€ 28
Corba rossa del Gargano scottata con vellutata di mais, aglio nero fermentato e salicornia	€ 30
Lucioperca, pilpil di baccalà e cavolo rosso	€ 26

OYSTER BAR

PLATEAU MOLO54 (plateau per 2 persone) 2 mazzancolle, 3 ostriche fine de claire, 3 ostriche krystale, 2 scampi, 2 gamberi rossi , 2 capesante, 4 fasolari	€ 100
OSTRICHE: Fine de claire	€ 5 al pz.
Krystale	€ 6 al pz.
CAVIALE Caviale imperiale 10 gr. con blinis, scalogno in aceto di champagne e panna acida	€ 30

NON SOLO PESCE...

Manzo al rosa, zabaglione salato, indivia belga brasata e scalogno confit	€ 18
Orecchiette con pesto di rucola, pinoli e scaglie di pecorino	€ 16
Ribeye alla griglia, salsa verde, pak-choi e patate ratte	€ 28

SWEET DREAMS

Namelaka al gianduja, mousse alla banana, crumble alle nocciole e acqua di menta	€ 9
Semifreddo alle fragole, ratafià di adorno con sablè e spuma al mascarpone	€ 9
Tartelletta al pralinato, noci pecan, cioccolato fondente e caramello salato	€ 9
Sorbetto al mango e rum	€ 8
Il dessert dell’Ammiraglio	€ 9



LE PROPOSTE DEL

NOSTRO MOZZO

MENU DEL MARINAIO

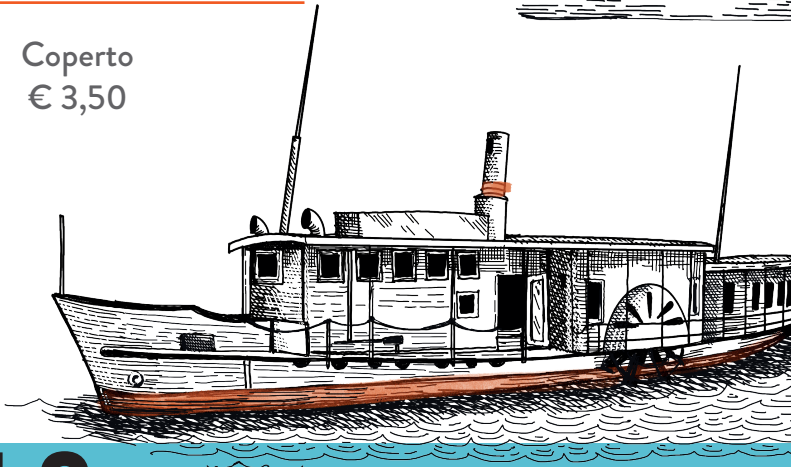
Carpaccio di trota marinata e le sue uova, panna acida, crudité di verdure ed olio al prezzemolo * Cappellacci ai crostacei, la loro riduzione, stracciatella di burrata e olio al mandarino * Il dessert dell’Ammiraglio	€ 48
---	------

MENU MOLO 54

La bruschetta del Molo54 con moscardini in guazzetto * Spghettoni monograno Felicetti con burro, acciughe del mar Cantabrico e briciole di pane aromatico ai capperi ed erbe estive * Frittura mare nostrum con maionese al pepe di timut e lime * Il dessert dell’Ammiraglio	€ 65
---	------



Coperto
€ 3,50

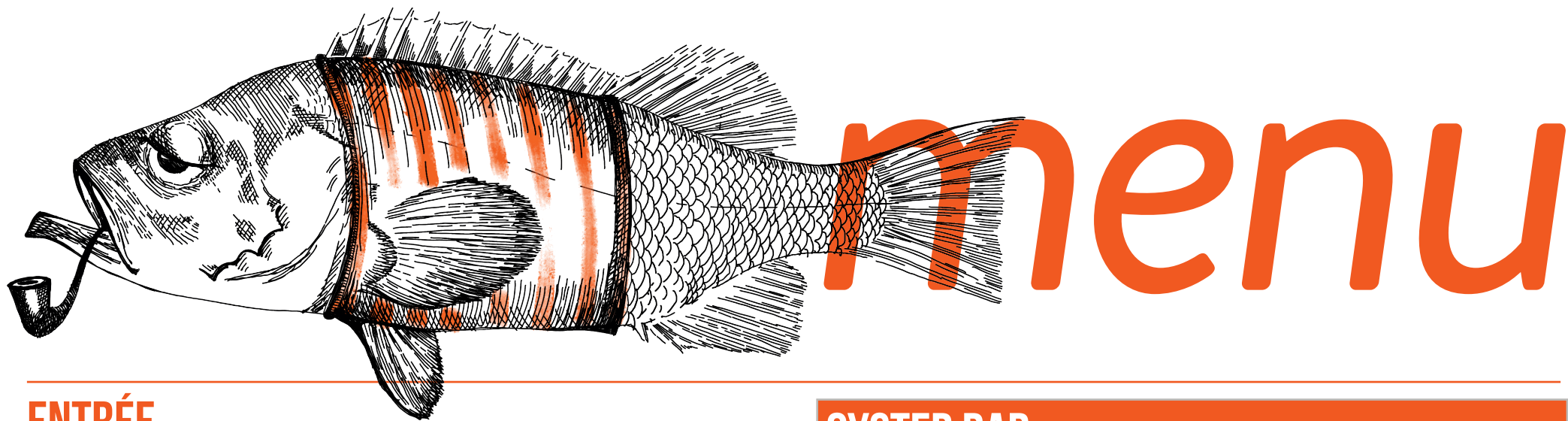


Seguici sui social: [f Molo 54 - Feriolo](#) [@ molo54_feriolo](#) | Usa i nostri hashtag: [#molo54](#) [#mangiamolo54](#) [#beviamolo54](#)

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3”
“NB. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore
Per qualsiasi informazione su sostanze ad allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio

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.hotelserenella.net info@hotelserenella.net	CARILLON beach hotel Strada Nazionale del Sempione, 2 – 28831 Feriolo di Baveno Ph. +39.0323.28115 Fax +39.0323.28550 www.hotelcarillon.it info@hotelcarillon.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
--	--	---



ENTRÉE

Carpaccio of marinated trout with its eggs, sour cream, crudité of vegetables & parsley oil	€ 17
Steamed Omble chevalier with carpione sauce and sweet and sour pickled vegetables	€ 18
Sea mosaic (tuna sashimi, amberjack carpaccio, ombrine tartare)	€ 24
Bruschetta by Molo54 with moscardini stew	€ 16

PASTA & RISOTTO

Pasta stuffed with shellfish, their sauce, stracciatella di burrata cheese and mandarin oil	€ 20
Spaghettoni with butter, anchovies from Cantabrian Sea, crumbs of aromatic bread with capers & summer herbs	€ 18
Our special linguine Molo 54 - 100gr of pasta and goodness (yellow and red cherry tomatoes with our seafood).....	€ 20
Riso Carnaroli with turnip green, squid and mullet bottarga "Trikalinos" (min. 2 pax)	€ 20 p.p.

REEF

Fried calamari, prawn, anchovies & red mullet with mayonnaise with black pepper of Timut & lime	€ 25
Grilled turbot fillet with pea cream, Patanegra cheek and Taggia olives	€ 28
Corba rossa white fish from Gargano with cream of corn, fermented black garlic and sea asparagus	€ 30
Pike-perch, pil pil of stockfish and red cabbage	€ 26

OYSTER BAR

PLATEAU MOLO54 (plateau for 2 people)	
2 Shrimp prawns, 3 Fine de Claire Oysters, 3 Krystale Oysters, 2 scampi, 2 red shrimps, 2 scallops, 4 Fasolari	
OYSTERS: Fine de claire	€ 5 al pz.
Krystale	€ 6 al pz.
CAVIAR	
Imperial caviar 10 gr. with blinis, shallots in champagne vinegar and sour cream	€ 30

NOT ONLY FISH...

Beef with pink pepper, salted eggnog, braised belgian endive and shallot confit	€ 18
Orecchiette with rocket pesto, pine nuts and pecorino cheede flakes	€ 16
Grilled ribeye, green sauce, pak-choi and rat potatoes	€ 28

DESSERT

Gianduja namelaka, banana mousse, hazelnut crumble and mint water	€ 9
Strawberry parfait, adorno ratafià with sablè and mascarpone foam	€ 9
Praline tartlet, pecans, dark chocolate and salted caramel	€ 9
Mango and rum sorbet	€ 8
The admiral's dessert	€ 9



OUR SUGGESTS

MENU DEL MARINAIO

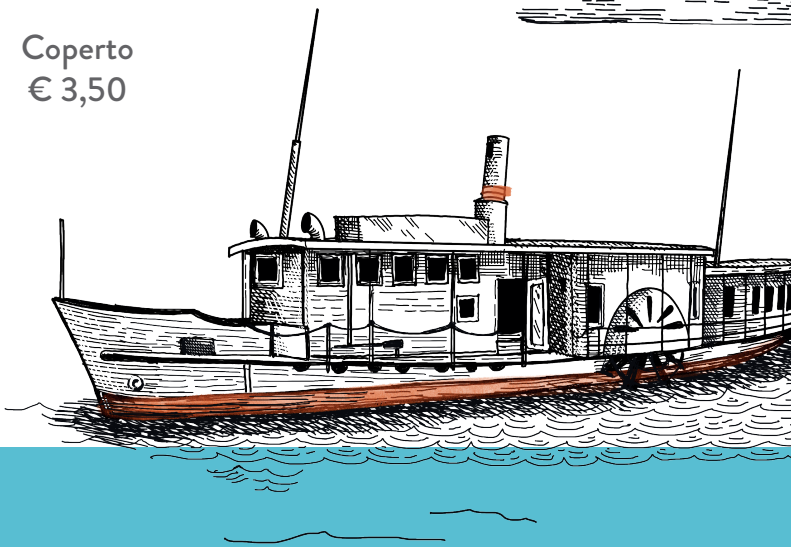
Carpaccio of marinated trout with its eggs, sour cream, crudité of vegetables & parsley oil	*
Pasta stuffed with shellfish, their sauce, stracciatella di burrata cheese and mandarin oil	*
The Admiral's dessert	
€ 48	

MENU MOLO 54

Bruschetta by Molo54 with moscardini stew	*
Spaghettoni with butter, anchovies from Cantabrian Sea, crumbs of aromatic bread with capers & summer herbs	*
Fried calamari, prawn, anchovies & red mullet with mayonnaise with black pepper of Timut & lime	*
The Admiral's dessert	
€ 65	



Coperto
€ 3,50



Seguici sui social: [f Molo 54 - Feriolo](#) [@ molo54_feriolo](#) | Usa i nostri hashtag: [#molo54](#) [#mangiamolo54](#) [#beviangolo54](#)

The fish to be eaten raw or almost raw have been submitted to preventive clear up in conformity to the Regulation CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"
Without any signaling of fresh products, we inform our customers that some products can be frozen or can be frozen by chilling blast.
For any information on substances or allergens, it is possible to consult our notebook. Ask for it to our staff.

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.hotelserenella.net | info@hotelserenella.net

CARILLON
beach hotel

Strada Nazionale del Sempione, 2 - 28831 Feriolo di Baveno
Ph. +39.0323.28115 | Fax +39.0323.28550
www.hotelcarillon.it | info@hotelcarillon.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