

menu

PER INIZIARE

- Carpaccio di trota marinata e le sue uova, panna acida, crudité di verdure ed olio al prezzemolo € 17
- Mosaico di mare (carpaccio di ricciola, sashimi di salmone, tartare di ombrina, gambero viola di Sicilia, scampo e ostrica Kys)..... € 35
- La bruschetta del Molo 54 con moscardini in guazzetto..... € 16
- Calamaro arrostito, salsa mediterranea, polvere di olive taggiasche e finocchietto..... € 16
- Cannolo farcito con tartare di tonno rosso, avocado, ricotta Seirass e scorze di limone candito..... € 18

PASTA & RISOTTO

- Cappellacci di lavarello, la sua bottarga al burro di malga ed erbe estive € 20
- Le Linguine del Molo 54 - 100 gr di pasta e di bontà (pomodorini gialli e rossi con i nostri frutti di mare) € 20
- Fusilloni al pesto di pistacchio con stracciatella di burrata, gamberi rossi di Sicilia e olio al mandarino € 24
- Riso carnaroli alla rapa rossa, yogurt intero ed anguilla affumicata (minimo 2 pax)..... € 19 p.p.

PESCE

- Baccalà in olio cottura, beurre blanc allo zafferano, lupini di mare e cipolla croccante € 22
- Spiedo di rana pescatrice con guanciale, peperone e insalatina di taccole € 26
- Frittura mare nostrum con maionese al pepe selvatico del Madagascar e lime € 25
- Pesce persico con pane panko chips di salvia e julienne di finocchio € 25

OYSTER BAR

- OSTRICHE: Fine de Claire € 5 al pz.
- Kys € 6 al pz.
- CAVIALE
- Caviale imperiale 10 gr. con blinis, scalogno in aceto di champagne e panna acida € 30
- Astice a modo nostro € 48

NON SOLO PESCE...

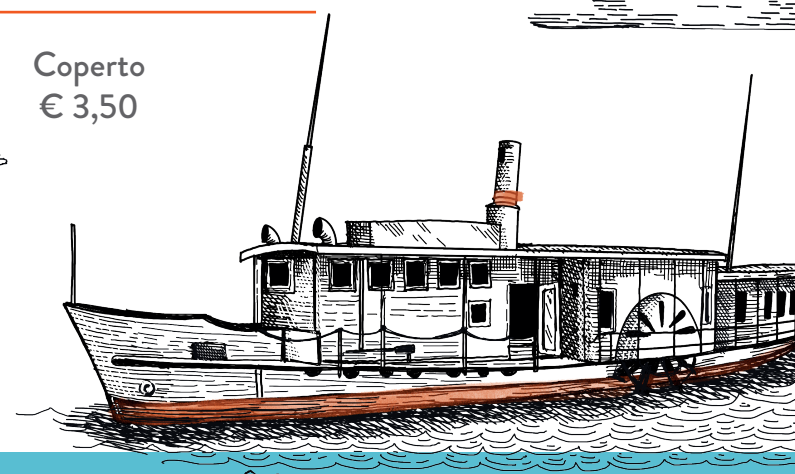
- Cheesecake salata, crumble al parmigiano, pomodorini e petali di Jamon Iberico Pata Negra € 20
- Paglia e fieno con ragù di agnello, menta con scaglie di caciocavallo stagionato € 16
- Fusilloni al pesto di pistacchio con stracciatella di burrata e olio al mandarino € 16
- Petto d'anatra con amarene, pak choi e salsa al foie gras € 28

SWEET DREAMS

- Namelaka al gianduja, mousse alla banana, crumble alle nocciole e acqua di menta € 9
- Sorbetto al mango e rum € 9
- Cre moso allo yogurt, miele, lampone e sablè alla vaniglia € 9
- Bignè, cacao, caffè e crema al cioccolato bianco al caramello € 9
- Il dessert dell'Ammiraglio € 9



Coperto
€ 3,50



LO CHEF CONSIGLIA

MENU DEL MOZZO

- Carpaccio di trota marinata e le sue uova, panna acida, crudité di verdure ed olio al prezzemolo *
 - Cappellacci di lavarello, la sua bottarga al burro di malga ed erbe estive *
 - Il dessert dell'Ammiraglio
- € 45

MENU DEL GOLFO

- Cannolo farcito con tartare di tonno rosso, avocado, ricotta Seirass e scorze di limone candito *
 - Riso carnaroli alla rapa rossa, yogurt intero ed anguilla affumicata *
 - Baccalà in olio cottura, beurre blanc allo zafferano, lupini di mare e cipolla croccante *
 - Il dessert dell'Ammiraglio
- (Minimo 2 persone)
€ 66 p.p.

Seguici sui social: Molo 54 - Feriolo molo54_feriolo

Usa i nostri hashtag: #molo54 #mangiamolo54 #beviangolo54

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

LA FAMIGLIA

CARILLON
beach hotel

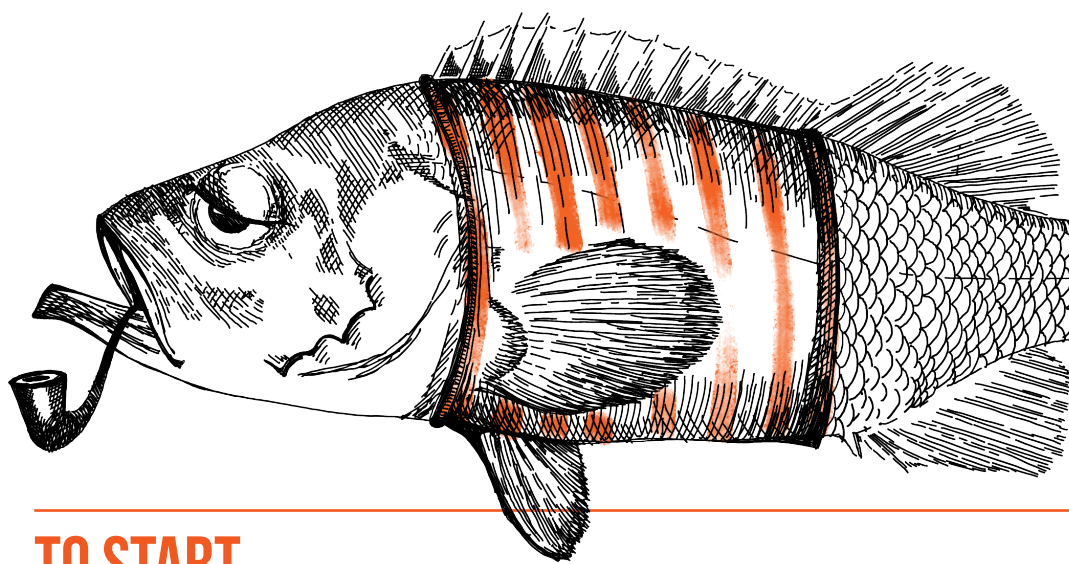
Strada Nazionale del Sempione, 2 - 28831 Feriolo di Baveno
Ph. +39.0323.28115 | Fax +39.0323.28550
www.hotelcarillon.it | info@hotelcarillon.it

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



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"
N.B. 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.



menu

TO START

Carpaccio of marinated trout and its eggs, sour cream, raw vegetables and parsley oil	€ 17
Sea mosaic (amberjack carpaccio, salmon sashimi, croaker tartare, purple scampi, prawn and Kys oyster)	€ 35
The bruschetta from Molo 54 with octopus stew	€ 16
Roasted squid, Mediterranean sauce, Taggiasca olive powder and fennel	€ 16
Cannolo stuffed with red tuna tartare, avocado, Seirass ricotta and candied lemons	€ 18

PASTA & RISOTTO

Cappellacci di lavarello, stuffed with his bottarga, mountain butter and summer herbs	€ 20
Le Linguine del Molo 54 - 100 g of pasta and goodness (yellow and red cherry tomatoes with our seafood)	€ 20
Fusilli with pistachio pesto with burrata stracciatella, Sicilian red prawns and mandarin oil	€ 24
Rice Carnaroli with red turnip, whole yoghurt and smoked eel (minimum 2 people).....	€ 19 p.p.

FISH

Cod in cooking oil, saffron beurre blanc, sea lupins and crispy onion	€ 22
Monkfish skewer with patanegra cheek, snow peas salad and sweet pepper	€ 26
Fried mare nostrum with Madagascar wild pepper mayonnaise and lime	€ 25
Perch in panko bread , sage chips and fennel salad.....	€ 25

OYSTER BAR

OYSTERS: Fine de Claire	€ 5 per piece
Kys	€ 6 per piece
CAVIAR	
Imperial caviar 10 gr. with blinis, shallot in champagne vinegar and sour cream	€ 30
Lobster MOLO54	€ 48

NOT ONLY FISH...

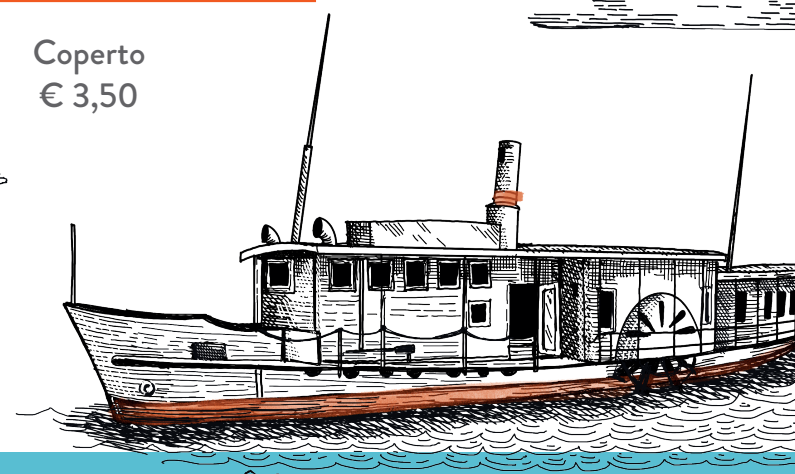
Cheesecake, parmesan crumble, cherry tomatoes and petals of Jamon Iberico Pata Negra	€ 18
Home made tagliatelle with lamb, mint and flakes of aged cheese	€ 16
Pennoni with pistachio cream , burrata cheese and mandarin oil	€ 16
Duck breast, black cherries, pack choi with foie gras sauce	€ 28

DESSERT

Namelaka with gianduja, banana mousse, hazelnut crumble and mint water	€ 9
Mango and rum sorbet	€ 9
Creamy yogurt, honey, raspberry and vanilla sablè	€ 9
Cream puffs, cocoa, coffee and caramelized white chocolate	€ 9
The Admiral's dessert	€ 9



Coperto
€ 3,50



OUR SUGGESTS

MENU DEL MOZZO

Carpaccio of marinated trout with its eggs, sour cream, crudité of vegetables & parsley oil	*
Cappellacci di lavarello, stuffed with his bottarga, mountain butter and summer herbs	*
The Admiral's dessert	
€ 45	

MENU DEL GOLFO

Cannolo stuffed with red tuna tartare, avocado, Seirass ricotta and candied lemons	*
Rice carnaroli with red turnip, whole yoghurt and smoked eel	*
Cod in cooking oil, saffron beurre blanc, sea lupins and crispy onion	*
The Admiral's dessert	
(minimum 2 people)	
€ 66 p.p.	

Seguici sui social: [f Molo 54 - Feriolo](#) [@ molo54_feriolo](#)

Usa i nostri hashtag: [#molo54](#) [#mangiamolo54](#) [#beviangolo54](#)

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

LA FAMIGLIA

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



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.