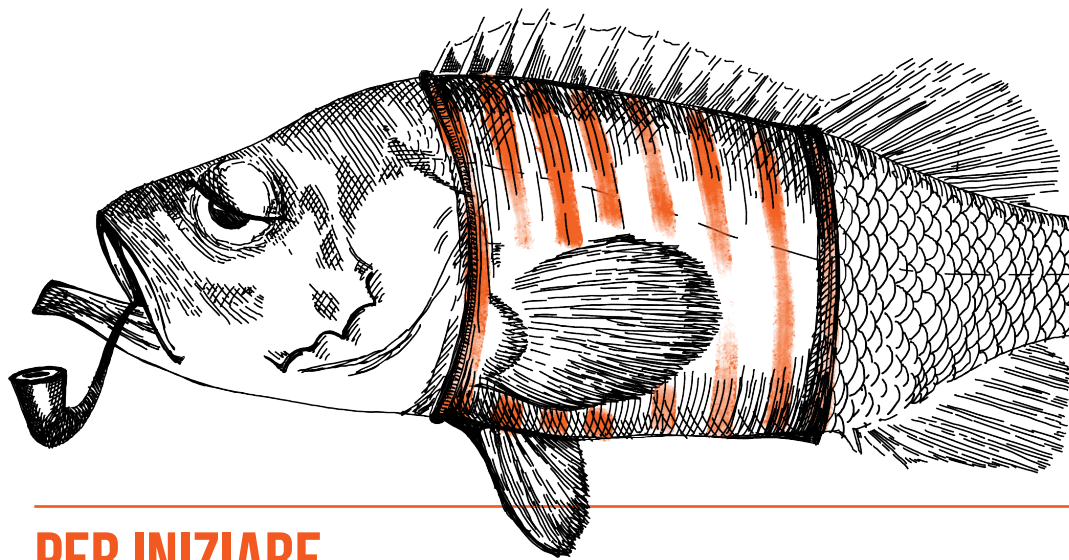




menu

PER INIZIARE

- Mosaico di trota e luccio marinato con panna acida e olio di basilico   € 22
- Spadellata di mare - totani e gamberi con salsa mediterranea   € 21
- Capesante, stracciatella di burrata, gocce di salsa verde e granella di nocciola    € 23
- La nostra crudite: carpaccio di ricciola, sashimi di salmone, tartare di ombrina, gambero rosso, scampo e ostrica    € 37

PASTA & RISOTTO

- Le Linguine del Molo 54 – 100 gr di bontà  (pomodorini gialli e rossi con i nostri frutti di mare)     € 24
- Risottino con pesce persico e lemongrass, mantecato alla robiola e bottarga di muggine (min. 2 persone)   € 22 p.p.
- Ravioli di branzino e asparagi di mare    € 22
- Tonnarelli cacio e pepe e tartare di gamberi     € 23

PESCE

- Tarte tatin di baccalà mantecato, marmellata di Tropea su crema di sedano rapa e porri     € 24
- Ricciola al vapore con caponatina di verdure e asparagi   € 28
- La frittura mare nostrum - gamberi, calamari e julienne di verdure con mayo zenzero e lime    € 28
- Tataki di tonno in crosta di pistacchio, salsa passion fruit e patate sabbiate     € 28

OYSTER BAR

- OSTRICHE: Fine de Claire € 6,00 al pz.
Kys € 7,50 al pz.
- CAVIALE
Caviale imperiale 10 gr. con blinis, scalogno in aceto di champagne e panna acida € 30
- ASTICE a modo nostro € 50 p.p.

NON SOLO PESCE...

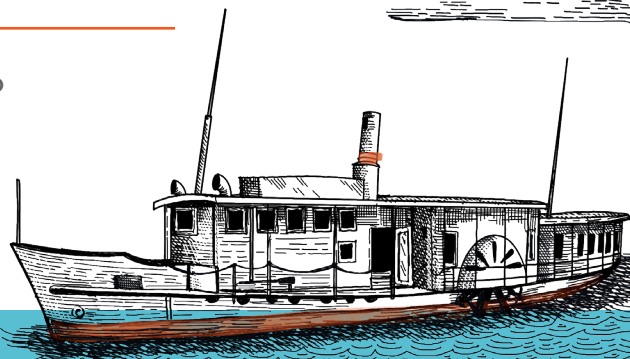
- Cheese cake di asparagi su fonduta di casera e tuorlo fritto    € 19
- Fusillo al ferretto cacio e pepe   € 19
- Filetto di manzo al burro spumeggiante e capperi di Pantelleria   € 35

SWEET DREAMS

- Creme brulè all'arancia   € 9
- Tartellette di pere, cioccolato e mandorle     € 10
- Sorbetto al limone fragole basilico e limoncello € 9
- Cheesecake ai mirtilli   € 10
- Tiramisù al cardamomo e crumble di ceci    € 10



Coperto
€ 3,50



LO CHEF CONSIGLIA

MENU DEL MOZZO

- Spadellata di mare
Totani e gamberi con salsa mediterranea  
*
Tonnarelli cacio e pepe
e tartare di gamberi    
*
Dessert dell'Ammiraglio
€ 46

MENU DEL CAPITANO

- Mosaico di trota e luccio marinato con panna acida e olio di basilico  
*
Risottino con persico e lemongrass, mantecato alla robiola e bottarga di muggine  
*
Tarte tatin di baccalà mantecato, marmellata di Tropea su crema di sedano rapa e porri    
*
Dessert dell'Ammiraglio
(Minimo 2 persone)
€ 66 p.p.

ALLERGENI / Allergens

-  (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Cereals containing gluten and products thereof
-  (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
Crustaceans and products thereof
-  (3) Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof
-  (4) Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof

-  (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof
-  (6) Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and products thereof
-  (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and products thereof (including lactose)
-  (8) Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, Brasile, pistacchi e loro derivati
Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios and their by-products

-  (9) Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof
-  (10) Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof
-  (11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof
-  (12) Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites

-  (13) Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins beans and products thereof
-  (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof

*il prodotto potrebbe essere congelato/
the product could be frozen

Seguici sui social:  Molo 54 - Feriolo  molo54_feriolo

Usa i nostri hashtag: #molo54 #mangiamolo54 #beviamolo54

LA FAMIGLIA

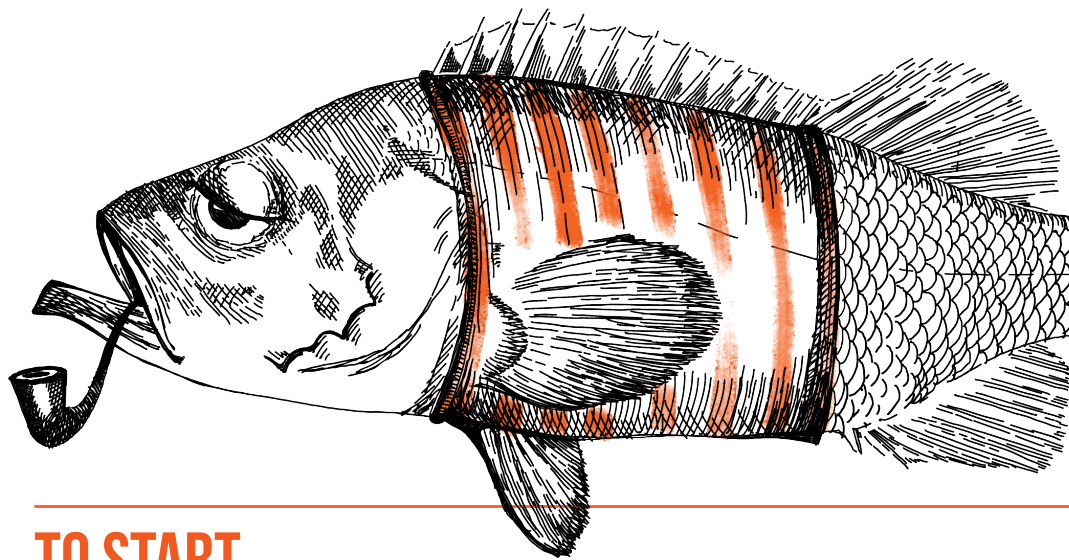
SERENELLA
hotel e ristorante su terra
Via 42 Martiri n° 05 – 28831 Feriolo di Baveno (VB)
Ph. +39.0323.28112 | Fax +39.0323.28350
www.hotelserenella.net | info@hotelserenella.net

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

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

Residence
VISTAQUA
holiday apartments
Via Mazzini n° 11 – 28831 Feriolo di Baveno (VB)

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preve...va 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

Mosaic of trout and marinated pike with sour cream and basil oil	€ 22
Sautéed seafood - squid and prawns with mediterranean sauce	€ 21
Scallops, burrata cheese stracciatella, drops of green sauce and chopped hazelnuts	€ 23
Our crudite: (amberjack carpaccio, salmon sashimi, croaker tartare, red shrimp, langoustine and oyster)	€ 37

PASTA & RISOTTO

Molo54 linguine - 100 gr of goodness (yellow and red cherry tomatoes with our seafood)	€ 24
Risotto with perch and lemongrass, creamed with robiola and mullet roe (min. 2 people)	€ 22 p.p.
Sea bass and sea asparagus ravioli	€ 22
Tonnarelli cacio e pepe and prawn tartare	€ 23

FISH

Creamed cod tarte tatin, Tropea jam on celeriac cream and leeks	€ 24
Steamed amberjack with vegetable and asparagus caponata	€ 28
Mare nostrum frying - prawns, squid and julienne vegetables with mayo ginger and lime	€ 28
Tuna tataki in pistachio crust, passion fruit sauce and sandblasted potatoes	€ 28

OYSTER BAR

OYSTER: Fine de Claire	€ 6,00 per piece
Kys	€ 7,50 per piece
CAVIAR	
Imperial caviar 10 gr. with blinis, shallots in champagne vinegar and sour cream	€ 30
LOBSTER our way	€ 50 p.p.

NOT ONLY FISH...

Asparagus cheese cake on casera chesse fondue and fried yolk	€ 19
Fusillo "al ferretto" with cheese and pepper	€ 19
Beef fillet with sparkling butter and capers from Pantelleria	€ 35

SWEET DREAMS

Orange crème brûlée	€ 9
Pear, chocolate and almond tartlets	€ 10
Lemon sorbet strawberries basil and limoncello	€ 9
Blueberry cheesecake	€ 10
Tiramisù with cardamom and chickpea crumble	€ 10



OUR SUGGESTS

MENU DEL MOZZO

Sautéed seafood squid and prawns with mediterranean sauce	
Tonnarelli cacio e pepe and prawn tartare	
Admiral's dessert	
€ 49	

MENU DEL CAPITANO

Mosaic of trout and marinated pike with sour cream and basil oil	
Risotto with perch and lemongrass, creamed with robiola and mullet roe	
Creamed cod tarte tatin, Tropea jam on celeriac cream and leeks	
Admiral's dessert	
(minimum 2 people)	
€ 72 p.p.	

ALLERGENI / Allergens

- (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Cereals containing gluten and products thereof
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
Crustaceans and products thereof
- (3) Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof

- (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof
- (6) Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and products thereof
- (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and products thereof (including lactose)
- (8) Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci,
anacardi, noci pecan, Brasile, pistacchi e loro derivati
Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew,
pecan, Brazil, pistachios and their by-products

- (9) Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof
- (10) Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof
- (11) Semi di sesamo e prodotti a base di
semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof
- (12) Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites

- (13) Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins beans and products thereof
- (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof

*il prodotto potrebbe essere congelato/
the product could be frozen

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

Usa i nostri hashtag: [#molo54](#) [#mangiamolo54](#) [#beviamolo54](#)

LA FAMIGLIA

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

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

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

Residence
VISTAQUA
holiday apartments
Via Mazzini n° 11 – 28831 Feriolo di Baveno (VB)

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.