

MOMUS  
RISTORANTE

A detailed illustration of a crab, rendered in a golden-yellow color with fine stippling for texture. The crab is positioned to the right of the word 'MOMUS', with its body overlapping the letter 'S'. Its legs are spread out, and its claws are raised.

## DA CONDIVIDERE

---

### PINZIMONIO DI VERDURE € 8

Rohkostdip  
Raw vegetables with dips

### GUACAMOLE E CHIPS VEGETALI € 14

Guacamole und Gemischte Chips  
Guacamole and mixed chips

### ACCIUGHE SAN FILIPPO, PANE E BURRO ECHIRÈ € 32

70 GR CONSIGLIATO PER 2 PERSONE

Le migliori e più prelibate acciughe al mondo  
famiglia San Filippo dal 1930 a Santona (Cantabria)

Die besten und leckersten Sardellen der Welt  
Familie San Filippo seit 1930 in Santona (Kantabrien)  
Serviert mit Brot und Echirè Butter - Für 2 Personen empfohlen

The best and most delicious anchovies in the world  
San Filippo family since 1930 in Santona (Cantabria)  
served with bread and Echirè butter - Recommended for 2 persons



### PIZZA FRITTA € 12

POMODORO DEL PIENNOLO E BUFALA

Frittierte Pizza mit Piennolo-Tomate und Büffelmozzarella  
Fried pizza with piennolo tomato and buffalo mozzarella

# CRUDI

---

## SECONDO DISPONIBILITÀ

OSTRICHE N° 3 "UTAH" BEACH NORMANDIA 1 PZ € 5.5

Normandie Austern Nr. 3 "Utah" Beach  
Normandy Oysters n ° 3 "utah" beach

OSTRICHE N° 3 SPECIALS REGAL ORO IRLANDA 1 PZ € 7.5

Ireland Austern Nr. 3 Regal Oro Specials  
Ireland Oysters n ° 3 Regal Oro Specials

GAMBERO ROSSO 1 PZ € 6.5

Rote Garnelen - Red shrimp

SCAMPI PORCUPIN 1 PZ € 6

Porcupin-Scampi - Porcupin scampi

---

TARTARE DI GAMBERI ROSSI E IL SUO ELISIR € 20

Rotes Garnelentatar und seine Soße  
Red prawn tartare and its sauce

TARTARE DI TONNO ROSSO SELVAGGIO € 22

Tartar vom wilden roten Thunfisch  
Wild red tuna tartare

FRESELLA E CRUDO DI RICCIOLA ALLA MEDITERRANEA € 20

Fresella und roher Mittelmeer-Bernsteinfisch  
Fresella and raw Mediterranean amberjack

IL PLATEAU DI CRUDI € 85

Gemischtes rohes Fischplateau - Mixed raw fish plateau

Per intolleranze e allergie rivolgersi al personale di sala. - Bei Unverträglichkeiten und Allergien fragen Sie das Personal. - For intolerances and allergies ask the staff.

#### INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento presso il nostro ristorante. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili, oppure delle materie prime non approvvigionabili con regolarità. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

## ANTIPASTI

---

### ALICI MARINATE E FOCACCIA Y Fermenti di Grano® € 14

Marinierte Sardellen und weizenfermentierte Focaccia  
Marinated anchovies and wheat fermented focaccia

### SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE (IN BIANCO) € 18

Muscheln und Venusmuscheln souté (ohne Tomatensauce)  
Sautéed mussels and clams (without tomato sauce)

### MOMUS ROLL E CAVIALE DI YUZU € 23

(GRANCHIO E ASTICE)

Momus-Rolle (Krabben und Hummer) und Yuzu-Kaviar  
Momus roll (crab and lobster) and yuzu caviar

### INSALATA DI POLIPO E PATATE € 19

Warmer Oktopus mit Kartoffeln - Warm octopus with potatoes

### TEMPURA DI BACCALÀ IN FIORE DI ZUCCHINE E SALSA AIOLI € 16

Kabeljau-Tempura in Zucchini-Blüten und Aioli-Sauce  
Cod tempura in courgette flower and Aioli sauce

---

### BURRATA "AGRICOLA LA VALLE"

### E CULATELLO DI ZIBELLO 30 MESI € 25

Burrata „Agricola La Valle“ und Culatello di Zibello 30 Monate gereift  
Burrata "Agricola La Valle" and Culatello di Zibello aged 30-month

### TARTARE DI FASSONA,

### MISTICANZA SPONTANEA E SALSA ALLA SENAPE € 16

Tatar vom Fassona-Rind, spontaner gemischter Salat und Senfsauce  
Fassona beef tartare, spontaneous mixed salad and mustard sauce

## LE PASTE

---

### GRAN CALAMARATA ALLO SCOGLIO € 21

MINIMO PER 2 PERSONE

Gran Calamarata mit Meeresfrüchten - für 2 Personen Min.

Gran Calamarata with seafood - for min. 2 people

### TAGLIOLINI AL SUGO DI SCAMPI, SCAMPI CRUDI, DATTERINO E BASILICO € 20

Tagliolini mit Scampisauce, rohe Scampi, Datterino-Tomaten und Basilikum

Tagliolini with scampi sauce, raw scampi, datterino tomatoes and basil

### MEZZE MANICHE "AZ. AGR. MANCINI" CRUDO DI TONNO ROSSO, DATTERINO GIALLO, OLIVE E CAPPERI € 18

Mezze Maniche-Nudeln, roher Roter Thunfisch,  
gelbe Datterino-Tomaten, Oliven und Kapern

Mezze Maniche pasta, raw bluefin tuna,  
yellow datterino tomatoes, olives and capers

### SPAGHETTONI CON I RICCI € 24

"MONOGRANO FELICETTI"

Spaghettoni "Monograno Felicetti" mit Seeigeln

Spaghettoni "Monograno Felicetti" with sea urchins

---

### SPAGHETTONI CACIO E PEPE € 17

"MONOGRANO FELICETTI"

Spaghetti mit Käse und Pfeffer

Spaghetti with cheese and pepper

## SECONDI

---

### SPIEDINO DI POLPO GLASSATO, ANIMELLE E CARCIOFI € 23

Glasierter Oktopusspieß, Kalbsbries und Artischocken  
Glazed octopus skewer, sweetbreads and artichokes

### TRANCIO DI BRANZINO "AQUANARIA" IN MERINGA DI SALE, VERDURE AL VAPORE E SALSA OLANDESE € 28

In Salz gekochtes Stück „Aquanaria“-Wolfsbarsch  
gedünstetes Gemüse und Sauce Hollandaise  
Slice of "Aquanaria" sea bass cooked in salt  
steamed vegetables and hollandaise sauce

### FRITTURA DEL GIORNO E MAIONESE ALLO YUZU € 26

Frittiertes des Tages und Yuzu-Mayonnaise  
Fried of the day and yuzu mayonnaise

### GRIGLIATA DI SCAMPI E GAMBERI € 28

Gegrillte Scampi und Garnelen  
Grilled scampi and prawns

---

### TAGLIATA DI ANGUS E PATATE AL FORNO € 28

Geschnittener Angus und Ofenkartoffeln  
Sliced Angus and baked potatoes

Per intolleranze e allergie rivolgersi al personale di sala. - Bei Unverträglichkeiten und Allergien fragen Sie das Personal. - For intolerances and allergies ask the staff.

#### INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento presso il nostro ristorante. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili, oppure delle materie prime non approvvigionabili con regolarità. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

## I CONTORNI

---

INSALATA MISTA € 6  
Gemischter Salat - Mixed salad

CARCIOFO ALLA GIUDEA € 7.5  
Artischocke nach Giudia-Art  
Giudia style artichoke

PATATE NOVELLE AL FORNO € 6  
Gebackenen Kartoffeln  
Baked potatoes

CHIPS DI PATATE € 6  
Kartoffel chips - Fried chips

## PER I PIÙ PICCOLI

---

PENNE AL PESTO O POMODORO € 7  
Penne mit Pestosauce oder Tomatensauce  
Penne with pesto sauce or tomato sauce

COTOLETTA DI POLLO E PATATE FRITTE € 12  
Hähnchenschnitzel und Pommes frites  
Chicken cutlet and french fries

