

MOMUS
RISTORANTE

A detailed illustration of a crab, rendered in a golden-yellow color with fine stippling and line work to show texture. The crab is positioned to the right of the word 'MOMUS', with its body partially 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 FRANCESE € 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 Französisch 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 French butter - Recommended for 2 persons



PIZZA FRITTA € 12

POMODORO DATTERINO E MOZZARELLA DI BUFALA

Frittierte Pizza mit Datterino-Tomate und Büffelmozzarella
Fried pizza with Datterino 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 1 PZ € 6

Scampi - 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 € 22

Tartar vom roten Thunfisch
Red tuna tartare

CRUDO DI RICCIOLA E GAZPACHO AL FICO D'INDIA € 20

Roher Amberjack mit Kaktusfeige Gazpacho
Raw amberjack mit prickly pear gazpacho

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

SARDE IN SAOR € 14

Sardinen "In Saor"
Sardines "In Saor"

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 VARIAZIONE DI POMODORI € 14

Burrata „Agricola La Valle“ und gemischte Tomaten
Burrata "Agricola La Valle" and mixed tomatoes

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 "AZ. AGR. MANCINI" 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 OMBRINA ROSSA DEL GARGANO IN MERINGA DI SALE, VERDURE AL VAPORE E SALSA OLANDESE € 28

Stück vom Roten Gargano-Umber in Salz Baiser,
Dampfgemüse und Sauce Hollandaise
Slice of Gargano red croaker fish 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

