

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 large pincers are raised, and its legs are spread out.

## 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 € 8.5

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

GAMBERO ROSSO 1 PZ € 7.5

Rote Garnelen - Red shrimp

SCAMPI 1 PZ € 6.5

Scampi - Scampi

---

TARTARE DI GAMBERI ROSSI E IL SUO ELISIR € 22

Rotes Garnelentatar und seine Soße  
Red prawn tartare and its sauce

TARTARE DI TONNO ROSSO € 22

Tartar vom roten Thunfisch  
Red tuna tartare

IL PLATEAU DI CRUDI € 90

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

---

POLIPETTI ALLA LUCIANA  
CON SGAGLIOZZI DI POLENTA FRITTA € 16  
Tintenfisch nach Luciana-Art mit frittierten Polentascheiben  
Octopus Luciana style with fried polenta sgagliozi

SOUTÈ DI COZZE IN ROSSO € 16  
Muscheln souté mit Tomatensauce  
Sautéed mussels with tomato sauce

MOMUS ROLL (GRANCHIO E ASTICE) € 23  
Momus-Rolle (Krabben und Hummer)  
Momus roll (crab and lobster)

INSALATA DI POLIPO,  
PATATE E CAVOLETTI DI BRUXELLES € 19  
Warmer Oktopus mit Kartoffeln und Rosenkohl  
Warm octopus with potatoes and brussels sprouts

TEMPURA DI BACCALÀ,  
PASSATINA DI CECI E SALSA AIOLI € 16  
Kabeljau-Tempura, Kichererbsenpüree und Aioli-Sauce  
Cod tempura, chickpea puree and Aioli sauce

---

UOVO POCHÉ, CREMA CACIO E PEPE  
CARCIOFO ALLA GIUDEA E TARTUFO NERO INVERNALE € 17  
Pochiertes Ei, Käse-Pfeffer-Creme,  
Giudea-Artischocke und schwarzer Wintertrüffel  
Poached egg, cheese and pepper cream,  
Giudea artichoke and black winter truffle

## 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, CIME DI RAPA E SALSA OLANDESE AL BERGAMOTTO € 28

Stück vom Roten Gargano-Umber in Salz Baiser,  
Rübensprossen und Sauce Hollandaise aromatisiert mit Bergamotte  
Slice of Gargano red croaker fish cooked in salt  
Turnip tops and hollandaise sauce bergamot flavored

### 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

PUNTARELLE ALLA ROMANA € 7

Puntarelle im römischen Stil - Roman-style puntarelle

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

