

MOMUS  
RISTORANTE



*Ristoclassique*  
RESTAURANT & RESORT

## APETIZERS

---

### ACCIUGHE SAN FILIPPO, PANE E BURRO ECHIRÈ € 16

San Filippo Sardellen mit Brot und Echirè Butter  
San filippo anchovies, bread and Echirè butter

### CAVIALE RIVIERA SELECTION "ADAMAS" 10 GR BURRO E BLINIS € 21

„Adamas“-Kaviar mit Butter und Blinis  
"Adamas" caviar with butter and blinis

### PUNTARELLE AGLIO OLIO E BOTTARGA DI CABRAS € 9

Puntarelle mit Knoblauch, Öl und Cabras Bottarga  
Puntarelle with garlic, oil and Cabras bottarga

### IL PLATEAU DI CRUDI € 75

4 OSTRICHE, 4 GAMBERI ROSSI, 4 CAPESANTE,  
4 SCAMPI, TARTARE DI TONNO ROSSO, CARPACCIO DI DENTICE  
4 Austern, 4 rote Garnelen, 4 Jakobsmuscheln,  
4 Scampi, Tatar vom roten Thunfisch, Zahnbrasse-Carpaccio  
4 Oysters, 4 red prawns, 4 scallops, 4 scampi,  
red tuna tartare, dentex carpaccio

## CRUDI

---

OSTRICHE "UTAH" BEACH 1 PZ € 4

Austern "Utah" Beach - Oysters "Utah" Beach

OSTRICHE SPECIALES SUPREME IRLANDA 1 PZ € 4

Austernspezialitäten Supreme ireland

Oysters speciales supreme ireland

GAMBERO ROSSO DI MAZARA 1 PZ € 4

Rote Mazara-Garnelen - Red Mazara shrimp

SCAMPI PORCUPIN 1 PZ € 4

Porcupin-Scampi - Porcupin scampi

CAPESANTE BRETONI IN CORALLO 1PZ € 4

Bretonische Jakobsmuschelkoralle - Breton scallops coral

---

TARTARE DI TONNO ROSSO MEDITERRANEO

"IKEJIME" € 16

"Ikejime" Mediterraner Roter Thun Tatar

"Ikejime" Mediterranean red tuna tartare

CARPACCIO DI DENTICE REALE € 16

Echtes Zahnbrasse-Carpaccio - Real dentex carpaccio

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA € 18

Rote Mazara-Garnelen Tatar - Red Mazara shrimp tartare

TARTARE DI SCAMPI, FOIE GRAS

E RIDUZIONE DI MARSALA € 20

Scampi-Tartar mit Gänseleber und Marsala-Reduktion

Scampi tartare with foie gras and Marsala reduction

# ANTIPASTI

---

TEMPURA DI OSTRICHE 4PZ

YUZUKOSHU E ALGHE WAKAME € 14

Tempura von Austern 4 Stück, Yuzukoshu und Wakame-Algen  
Tempura of oysters 4 pcs, Yuzukoshu and wakame seaweed

INSALATA DI MAZANCOLLE AL VAPORE E CARCIOFI € 13.5

Gedämpften Garnelen und Artischocken  
Steamed prawns and artichokes

CALAMARETTI SPILLO ALL'ASSASSINA € 14

Tintenfisch nach Mörder Art  
Squid pinned Assassin style

TIEPIDO DI MARE € 15

Warmer Seefisch im Kochtopf  
Warm sea fish in cooking pot

CAPESANTE BRETONI SPADELLATE

AL BURRO ECHIRÈ E ZACAPA X0 € 16

Bretonische Jakobsmuscheln gebraten mit Echirè-Butter und Zacapa X0  
Breton Scallops Sautéed with Echirè Butter and Zacapa X0

FRITTURA DI GAMBERI ROSSI, CALAMARI CACCIAROLI  
E MAIONESE AL WASABI € 18

Gebratene rote Garnelen, Calamari-Cacciaroli und Wasabi-Mayonnaise  
Fried red prawns, Cacciaroli calamari and wasabi mayonnaise

PLATEU DI GRATINATI A SCELTA

Gratin gemischter Fisch - Gratin mixed fish

LE COZZE C'U U RUSSU € 14

Rote und würzige Muschel Suppe  
Red and spicy mussel soup

## LE PASTE

---

### SPAGHETTONE FELICETTI AGLIO, OLIO, ACCIUGHE E BOTTARGA DI CABRAS € 13

Spaghettone-Felicetti mit Knoblauch, Öl, Sardellen und Cabras Bottarga  
Felicetti Spaghettone with garlic, oil, anchovies and Cabras bottarga

### BIGOLI CON I RICCI € 16

Bigoli mit Seeigeln - Bigoli with sea urchins

### LINGUINE CON VONGOLE SUPER € 15

Linguine mit Supermuscheln  
Linguine with super clams

### GNOCCHETTI AL SUGO DI SCAMPI, SCAMPI CRUDI, DATTERINO E BASILICO € 18

MINIMO PER 2 PERSONE

Gnocchetti mit Scampisauce, rohen Scampi,  
Datterinotomaten und Basilikum für 2 Personen Min.

Gnocchetti with scampi sauce, raw scampi,  
datterino tomatoes and basil for min. 2 people

### LA GRAN CALAMARATA ALLO SCOGLIO € 16

MINIMO PER 2 PERSONE

Pasta mit Meeresfrüchte für 2 Personen Min.

Pasta with seafood for min. 2 people

## SECONDI

---

FRITTO DI PARANZA € 18

Gebratener Fisch - Fried fish

FILETTO DENTICE REALE DORATO

E FOIE GRAS € 18

Royal Zahnbrasse Filet und Foie Gras

Royal dentex fillet and foie gras

TATAKI DI TONNO ROSSO "IKEJIME"

AL MISO E TEMPURA DI RADICCHIO TARDIVO € 25

„Ikejime“ Roter Thunfisch Tataki mit Miso und spätem Radicchio Tempura

“Ikejime“ red tuna tataki with miso and late radicchio tempura

ANGUILLA ALLA PIASTRA,

POLENTINA E VERDURINE IN CARPIONE € 18

Gegrillter Aal, Polenta und eingelegtes Gemüse

Grilled eel, polenta and pickled vegetables

GRIGLIATA DI PESCATO DEL GIORNO € 22

Gegrillter Fisch des Tages - Grilled fish of the day

CASSERUOLA DI PESCE ROSSA E PICCANTE € 16

Roter und würziger Fischauflauf

Red and spicy fish casseroles

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

## I CONTORNI

---

PUNTARELLE AGLIO, OLIO, ACCIUGHE € 6

Puntarelle mit Knoblauch, Öl und Sardellen  
Puntarelle with garlic, oil and anchovies

CUORI DI CARCIOFO AL VAPORE € 6

Gedämpfte Artischockenherzen  
Steamed artichoke hearts

CICORIE SPADELLATE AGLIO E OLIO € 6

Gebratener Chicorée mit Knoblauch und Öl  
Sautéed chicory with garlic and oil

PATATE AL FORNO PELATE A MANO € 6

Gebackenen Kartoffeln - Baked potatoes

CHIPS DI PATATE € 6

Kartoffel chips - Fried chips

In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato  
Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt  
Frozen products may be used when fresh products are not available

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2.5

