

MOMUS  
RISTORANTE

A detailed red illustration of a crab, shown from a side profile, positioned to the right of the main text. The crab's large pincers are raised, and its legs are spread out.

## APETIZERS

---

PINZIMONIO DI VERDURE € 6

Rohkostdip - Raw vegetables with dips

GNOCCO FRITTO, ALICI MARINATE E BURRATA € 14

Frittierte Teigtaschen, marinierte Sardellen und Burrata-Käse  
Fried dumplings, marinated anchovies and burrata cheese

FOCACCIA ORZO BIO,  
TROTA AFFUMICATA DELLA TASMANIA  
E UOVO POCHÉ € 15

Bio-Gersten-Focaccia  
mit geräucherte tasmanische Forelle und kleines Ei  
Organic barley focaccia  
with smoked Tasmanian trout and little egg

ACCIUGHE SAN FILIPPO, PANE E BURRO ECHIRÈ € 28

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 Echiré 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 Echiré butter - Recommended for 2 persons

IL PLATEAU DI CRUDI € 85

Gemischtes rohes Fischplateau - Mixed raw fish plateau

# CRUDI

---

## SECONDO DISPONIBILITÀ

OSTRICHE N° 3 "UTAH" BEACH NORMANDIA 1 PZ € 5

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

OSTRICHE N° 3 SPECIALS REGAL ORO IRLANDA 1 PZ € 7

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

OSTRICHE N° 3 LUCREZIA ITALIA 1 PZ € 7

Italien Austern Nr. 3 Lucrezia - Italy Oysters n ° 3 Lucrezia

GAMBERO ROSSO DI MAZARA 1 PZ € 6

Rote Mazara-Garnelen - Red Mazara shrimp

SCAMPI PORCUPIN 1 PZ € 6

Porcupin-Scampi - Porcupin scampi

---

SELEZIONE DI TONNO ROSSO SELVAGGIO

"RICARDO FUENTES" VENTRESCA E FILETTO € 20

Pescato con tecnica "almadraba" e lavorato con metodo giapponese "ikejime"  
Ventresca und Filet Auswahl von wildem roten Thunfisch „Ricardo Fuentes“  
Gefischt mit der "Almadraba-Technik" und gearbeitet mit der japanischen „Ikejime“-Methode  
Ventresca and fillet selection of wild bluefin tuna "RICARDO Fuentes"  
Fished with the "almadraba" technique and worked with the Japanese "ikejime" method

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA E IL SUO ELISIR € 19

Rote Mazara-Garnelen Tatar und sein Elixier  
Red Mazara shrimp tartare and its elixir

## ANTIPASTI

---

### TEMPURA DI BACCALÀ IN SAOR € 15

Frittierte Kabeljau "in Saor"  
Fried cod "in Saor"

### COCKTAIL DI GRANSEOLA € 21

Krabbencocktail  
Crab cocktail

### INSALATA TIEPIDA DI POLPO, PATATE E CARCIOFI € 16

Warmer Kraken-, Kartoffel- und Artischockensalat  
Warm octopus, potato and artichoke salad

### ZUPPETTA DEL GIORNO € 16

SECONDO IL PESCATO  
Fischsuppe des Tages  
Fish soup of the day

### SFORMATINO DI ZUCCA MANTOVANA FONDUTA DI TALEGGIO E COTECHINO € 14

Kürbiskuchen mit Taleggio-Fondue und Cotechino  
Pumpkin flan with Taleggio fondue and cotechino

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.

## LE PASTE

---

GRAN CALAMARATA ALLO SCOGLIO € 18

MINIMO PER 2 PERSONE

Gran Calamarata mit Meeresfrüchten - für 2 Personen Min.

Gran Calamarata with seafood - for min. 2 people

SPAGHETTONI "MONOGRANO FELICETTI"

CON I RICCI € 21

Spaghettoni "Monograno Felicetti" mit Seeigeln

Spaghettoni "Monograno Felicetti" with sea urchins

LINGUINE CON VONGOLE SUPER € 17

Linguine mit Supermuscheln - Linguine with super clams

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

Tagliolini mit Scampisauce, rohen Scampi,  
Datterinotomaten und Basilikum

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

ZITI ALLA GENOVESE DI TONNO € 15

Ziti pasta mit Thunfisch Genueser

Ziti pasta with Tuna Genoese

## SECONDI

---

### CALAMARO CACCIAROLO RIPIENO, PROVOLA E CIME DI RAPA € 18

Tintenfisch gefüllt mit Rübensprossen und Provola-Käse  
Stuffed squid with Turnip tops and provola cheese

### RICCIOLA DI FONDALE SCOTTATA, TOPINAMBUR, CARCIOFO AL VAPORE E INSALATINA DI FAGIOLI PIGNA € 23

Gebratener Amberjack und Topinambur, gedämpfte Artischocke und Bohnen  
Seared amberjack and Jerusalem artichoke, steamed artichoke and beans

### MORO OCEANICO AUSTRALIANO "GLACIER51", SALSA BERGAMOTTO E CAVOLO PAK CHOI € 25

Pescato a 2000 metri di profondità in acque ghiacciate subantartiche  
A più di 4000 km dall'Australia

Australian Ocean Moro "glacier51" Bergamottensauce und Pak-Choi-Kohl  
2000 Meter tief in subantarktischen gefrorenen Gewässern gefischt  
mehr als 4000 km von Australien entfernt

Australian Ocean Moro "glacier51" bergamot sauce and pak choi cabbage  
Fished 2000 meters deep in sub-Antarctic frozen waters more than 4000km from Australia

### CASSERUOLA DI PESCE ROSSA E PICCANTE € 23

SECONDO DISPONIBILITÀ

Roter und würziger Fischauflauf - Red and spicy fish casseroles

### FRITTURA DEL GIORNO E MAIONESE ALLO YOZU KOSHO € 19

Frittieren des Tages mit Yozu-Kosho-Mayonnaise  
Fried of the day with Yozu-Kosho-mayonnaise

### TAGLIATA TEYS BLACK ANGUS € 25

Geschnittener Teys black Angus - Sliced Teys Black angus

## I CONTORNI

---

INSALATA MISTA € 6

Gemischter Salat  
Mixed salad

VERDURE ALLA GRIGLIA SOTT'OLIO € 6

Gegrilltes Gemüse mit Öl  
Grilled vegetables with oil

PUNTARELLE ALLA ROMANA € 6

Roman Puntarelle  
Roman Puntarelle

PATATE RATTE AL FORNO € 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 € 3.5

