spaziomoka

caffè - cucina - pasticceria

I PRIMI

Gnocchi con crema di pomodoro e basilico con stracciatella di bufala 12,00
(Gnocchi # di patate di nostra prod., mozzarella di bufala, panna, olio EVO, salsa di pomodoro, basilico, pepe, noce moscata, cipolla)

NEW! **Tagliolini freschi ai porcini** 14,00
(Pasta all'uovo ns produzione#, porcini*, grana, burro, pepe nero, farina, olio EVO e brodo vegetale)

NEW! **Fusilloni alla crema di zucca e bacon croccante** 12,00
(Pasta secca di Gragnano, zucca, grana, pecorino, olio EVO, balsamico, cipolle, brodo vegetale)

Fregula risottata con ragù di mare 13,00
(Fregula , salsa pomodoro, calamari*, code gambero*, fumetto di pesce, cozze fresche, olio EVO, peperoncino

Tonnarelli alla carbonara 12,00
(Pasta fresca all'uovo, guanciale, pecorino, grana, pepe nero, tuorlo e olio EVO)

NEW! **Risotto con crema di barbabietola e ovinfort** 12,00
(Riso carnaroli, cipolla , vino bianco, brodo vegetale, olio EVO, pepe nero, grana padano, panna, barbabietola, ovinfort)

Paccheri con ragù di orata, pomodorini e limone 13,00
(Pasta fresca, pomodorini gialli e rossi, pomodoro, orata, basilico. fumetto di pesce scorza di limone, olio EVO.

NEW! **Tagliatelle alla Bolognese** 13,00
(Pasta all'uovo ns produzione#, pomodoro, manzo, vino, carote, sedano, cipolle, brodo vegetale, farina, latte, noce moscata , pepe nero, olio EVO)

NEW! **Ravioli ricotta e zafferano con carciofi** 13,00
(Pasta fresca ripiena# con ricotta e zafferano, brodo vegetale, grana, burro, olio EVO, carciofi)

Zuppa del giorno 9,00
(Grana, crostini di pane al latte, olio EVO)

I PIATTI FREDDI

Crudo di Parma I.G.P. 9,50
Crudo di Parma I.G.P. e Bufala 11,50
Prosciutto al taglio 11,00
Prosciutto al taglio e Bufala 13,00

Si pregano i gentili Clienti di richiedere e pagare il conto al tavolo.

LA SOSTITUZIONE DI UN COMPONENTE DEI NOSTRI PIATTI E' DA CONSIDERARSI UNA AGGIUNTA

I SECONDI

Costoletta di vitello alla milanese con Chips Fresche 19,00
(Pan grattato, carne di vitello #, uova, farina, olio EVO)

Straccetti di manzo con rucola e grana (160 gr) 16,00
(Noce di Angus, rucola, scaglie di grana, olio EVO)

Polpette # di Angus al pomodoro 14,00
(Noce di Angus, pane al latte, sale, pepe, prezzemolo, uovo, aromi, noce moscata, grana, pomodoro, olio EVO)

NEW! **Braciola di maiale cotta a bassa temperatura patate al forno** 16,00
(Maiale, rosmarino, limone, sale, pepe, sedano, farina, vino, olio EVO)

NEW! **Tartare di Angus crema di avocado e pesto di tartufo** 15,00
(Noce di Angus, succo di limone, sale, pepe, olio EVO, uova, avocado e tartufo)

Salmone grigliato in crosta di sesamo e carpaccio di zucchine 15,00
(Salmone#, zucchine, maionese agli agruni, olio EVO, pepe nero)

NEW! **Filetto di orata con carciofi e zafferano** 15,00
(Filetto di orata# grigliato, carciofi, farina, zafferano, patate, vino bianco e olio EVO)

Fish & chips 13,00
(Filetti di merluzzo* , pastella - acqua, farina, amido di mais, pane grattugiato, chips tritate, sale, pepe)

Chicken & chips 13,00
(Filetti di pollo # , pastella - acqua, farina, amido di mais, pane grattugiato, chips tritate, sale, pepe)

Fajitas di manzo (160 gr) 17,00
(Noce di Angus, cipolla, peperone, olio EVO, pomodoro fresco, guacamole*, fagioli, tortillas, nachos)

NEW! **Gulasch di manzo con purè di patate** 16,00
(Noce di Angus, cipolla, pomodoro, vino, brodo vegetale, paprika dolce, farina e olio EVO)

NEW! **Pizzaiola di manzo con tortino di patate** 16,00
(Noce di Angus, cipolla, olio EVO, salsa pomodoro, origano, capperi, vino bianco)

Lunch Combo Menù € 15,00
Primo del giorno + Contorno

Tutti i prezzi esposti nel menù sono in euro e includono servizio al tavolo, pane e coperto.

www.spaziomoka.com

seguici su

Per le vostre prenotazioni: tel. +39 070 541460

VISA · VISA Electron · MasterCard · Aura · American Express · Maestro

GLI HAMBURGER

Angus burger #
Tutti i succosi e saporitissimi "Patties" dei nostri burgers sono realizzati artigianalmente con un'accurata selezione e lavorazione di carne di Black Angus di prima scelta e miscele di spezie. Tutti i nostri burgers vengono accompagnati da fragranti "Buns" di pane artigianale al latte.

Classico Burger 11,00
(Burger di Angus + Insalata + Pomodoro)

Moka Burger 12,00
(Burger di Angus + Cheddar cheese + bacon + Insalata + Pomodoro)

Bufala Burger 12,50
(Burger di Angus + Mozzarella di Bufala + Pomodoro + insalata + il nostro Pesto di basilico)

Blue Cheese Burger 12,50
(Burger di Angus + Cipolla caramellata + Ovinfort + Radicchio + Maionese)

L'Affumicato Burger 12,50
(Burger di Angus + Cipolla caramellata + Bacon + Provola Affumicata + Pomodoro + salsa Bbq)

Fish Burger # 12,50
Hamburger di nostra produzione con salmone tagliato al coltello, pane morbido al latte, yogurt greco, pan grattato, pepe nero, zenzero, servito con pane artigianale al latte, insalata, pomodoro, cetriolo.

Chicken Burger # 12,00
Hamburger di nostra produzione con pollo tagliato al coltello, pane morbido al latte, panna da cucina, pane grattato, pepe nero, zenzero, olio EVO, servito con pane artigianale al latte, insalata, pomodoro, salsa caesar con uovo.

Veggie Burger # 11,00
Hamburger di nostra produzione con quinoa, barbabietole rosse, melanzane, pane grattugiato, pepe nero, zenzero, servito con pane artigianale al latte, insalata, pomodoro, uovo, avocado.

I CONTORNI

Caponatina di verdure al cappero (piatto freddo) 5,00
(Zucchine, melanzane, salsa di pomodoro fresco, basilico capperi sott'aceto, cipolla, olio EVO, sale)

Spinacino crudo con scaglie di grana 4,50

Piccola parmigiana di melanzane 5,00
(Melanzane, salsa pomodoro, fontina, Grana padano, basilico, olio EVO, sale, aromi)

NEW! **Flan di zucca e pecorino #** 5,00
(zucca, grana, pecorino, tuorlo d'uovo, panna, sale, pepe, olio EVO, latte)

NEW! **Flan di carciofi #** 5,00
(Carciofi, grana, tuorlo d'uovo, basilico, panna, sale, pepe, olio EVO, latte)

NEW! **Flan di piselli #** 5,00
(Piselli, grana, tuorlo d'uovo, panna, sale, pepe, olio EVO, latte, cipolla)

Tortino di patate e formaggi 5,00
(Patate, latte, burro, farina, cipolla, grana, fontina, sale, pepe, noce moscata)

Patate fresche a spicchi al forno 5,00
(Patate, olio di girasole, rosmarino)

Purè di patate 4,50
(Patate, grana, burro, olio EVO, latte)

Le nostre Chips Fresche 5,00

LE INSALATE

Norvegese 12,50
(Romanella, rucola, carote, pomodori, funghi champignons, crostini tostati, mais dolce, salmone fumè)

Caesar con pollo 12,50
(Romanella, scaglie di grana, petto di pollo aromatizzato al forno, pomodori ciliegino, crostini tostati, salsa Caesar di nostra produzione a base di uova)

Bufalina 12,00
(Romanella, pomodori, funghi champignons, crostini tostati, mais dolce, mozzarella di bufala)

Nizzarda 12,50
(Patate, pomodori, fagiolini*, acciughe sott'olio, tonno all'olio d'oliva, uova e olive taggiasche)

Poke Moka 13,00
(Riso basmati, zucchine marinate, pomodorini, avocado*, mais, tartare salmone#, pepe nero)

Gamberi e avocado 13,00
(Spinaci novelli crudi, avocado*, pomodoro ciliegino, code di gambero*, zucchine marinate, pepe nero)

Greca 12,00
(Radicchio, pomodori ciliegino, mais, carote, cetrioli, olive taggiasche, formaggio feta, rucola)

NEW! **Cous cous verdure e tonno** 13,00
(Cous cous, curcuma, carote, ceci, melanzane, piselli, tonno sott'olio, brodo vegetale, olio Evo)

I DOLCI "DELLA NOSTRA PASTICCERIA"

Torta della Nonna 6,00
Mimosa 6,00
Cheesecake al pistacchio 6,00
Cheesecake al caramello salato 6,00
Crostatina con crema e frutta 6,00
Crostatina con crema di limone e meringa 6,00
Sacher 6,00
Tiramisù 6,00
Tiramisù cannella e arancio 6,00
Apple Pie 6,00
Apple Pie con gelato 7,00
Millefoglie 6,00
Dolce del giorno a partire da 6,00

(*) Preferiamo utilizzare ingredienti freschi, ma in assenza di essi possono essere utilizzati prodotti surgelati o congelati che sono indicati nel menù con il simbolo *
(#) Nel rispetto delle prescrizioni di corretta prassi produttiva e qualitativa, alcuni alimenti e preparazioni potrebbero essere sottoposti ad abbattimento termico e sono indicati nel menù con il simbolo #

Si avvisa la gentile clientela che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti o derivati contenenti i seguenti allergeni: molluschi; glutine; crostacei; uova; pesce; sedano; anidride solforosa; senape; sesamo; lupini; frutta a guscio; arachidi; soia; latte. Non è possibile escludere una contaminazione crociata.
Il nostro personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime e mettere in condizione di evitare generi che contengono prodotti ai quali si è allergici o intolleranti.
(Comunicazione conforme a quanto stabilito dal Regolamento (UE) 1169/2011)

INQUADRA IL QR CODE E VISUALIZZA IL MENÙ E LA TABELLA ALLERGENI

stampa: www.iprintartigrafiche.it - Tel. 345.2160240