



MENÜ



MORE FOOD  
R I S T O R A N T E



## ANTIPASTI

GNOCCO FRITTO AL NERO DI SEPPIA CON SALUMI DI MARE € 15  
(pesce spada, tonno e salmone)

TIEPIDO DI MARE CON I NOSTRI CROSTINI CROCCANTI € 14  
(seppia, polpo, gamberi, cozze e vongole)

CAPPUCCINO DI SEPPIA IN TAZZA € 13  
(ragù di seppia con il suo nero e crema di patate)

TRIS DI TARTARE € 18  
(tonno, salmone e gamberi)

SAUTÉ DI COZZE E PATATINE FRITTE € 13

GNOCCO FRITTO CON CRUDO DI PARMA DOP  
E MORTADELLA «FAVOLA GRAN RISERVA» € 12

PEPITE CROCCANTI DI CAROTE SU LETTO CREMOSO DI PATATE VIOLA € 10

## I NOSTRI CRUDI

Selezione More Food € 35

TARTARE: TONNO E SALMONE  
SASHIMI: TONNO, SALMONE E BACCALÀ  
GAMBERO ROSSO DI MAZARA  
CARPACCIO DI GAMBERI  
2 SCAMPI  
2 OSTRICHE

## PRIMI

IL RISO IN FONDO AL MAR € 13  
(frutti di mare e zafferano)

CHICCHE DI PATATE € 15  
(al sugo rosso del pescatore)

SPAGO ALLE VONGOLE € 14

CHITARRA, CACIO, PEPE E TARTARE DI GAMBERI € 16

TORTELLI DI RICOTTA, FUNGHI E GAMBERI € 16  
(saltati con i datterini caramellati)

PAPPARDELLE AL RAGÙ € 12

PASTA FRESCA DELL'ORTO € 10  
(radicchio, zucchine e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi)

## SECONDI

MOSCARDINI IN GUAZZETTO CON CROSTONE DI PANE € 17

POLPO ALLA PIASTRA CON FUNGHI FRITTI E PUREA DI PATATE VIOLA € 19

TAGLIATA DI TONNO € 19  
(su letto di scarola ripassata con uvetta e pinoli)

PESCI AL BBQ € 23  
(scampi, gamberi, calamari, seppie e baccalà)

IL NOSTRO FRITTO € 17  
(calamari, gamberi, alici e verdure; con maionese leggera allo yogurt)

FISH 'N' CHIPS € 16

TAGLIATA DI MANZO AL SALE ROSA E ROSMARINO € 18

## CONTORNI

INSALATA DI FINOCCHI FRESCHI ED ARANCE € 5

MISTICANZA VERDE CON SPICCHI DI MELA € 4

PATATINE FRITTE € 4

PATATE AL FORNO € 4

SCAROLA RIPASSATA CON UVETTA E PINOLI € 5

## PIZZE

### LA FAVOLA € 13

(mortadella "Favola Gran Riserva" salumificio Palmieri, burratina Pugliese, granella di pistacchio e fior di latte)

### L'AFFUMICATA € 14

(julienne di tonno affumicato, pomodorini caramellati e fior di latte)

### LA ZOLA € 11

(Gorgonzola DOP, radicchio, noci e fior di latte)

### LA PAPILLA € 12

(salsiccia artigianale, patate lesse, rosmarino, fior di latte, passata di pomodoro e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi fuori forno)

### LA ERRE MOSCIA € 13

(prosciutto crudo di Parma 24 mesi DOP, burratina, fior di latte e passata di pomodoro)  
[€ 10 senza burratina]

### LE ACCIUGHE FANNO IL PALLONE € 10

(acciuغه mediterranee, fior di latte e passata di pomodoro)

### LA PRINCIPESSA € 9

(pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico e bufala Campana fuori forno)

### LA MORE FOOD € 14

(guanciaie, gamberoni, fior di latte e passata di pomodoro)

### L'ORTO € 11

(verdure di stagione in diverse consistenze, fior di latte e passata di pomodoro)

## BURGERS & FRIENDS € 25

DAL LUNEDÌ A GIOVEDÌ

Panino a scelta, chips, birra alla spina, cocktail o bibita

### CAMMINANDO ALL'INDIETRO

(Panino, gambero, misticanza e maionese leggera allo yogurt)

### SI TAGLIA CON UN GRISSINO

(Panino, tataki di tonno, verdure spadellate e glassa alla soia)

### AEMILIAN

(Panino, cotechino artigianale alla griglia, salsa verde tradizionale e scaglie di parmigiano DOP 24 mesi)

## DESSERT

I DOLCI RACCONTATI DA NOI € 6

BISCOTTI E PASSITO € 9

SCOPRI MORE FOOD



### ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



### FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



### LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



### MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchie, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



### PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



### SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



### SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



### CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

### GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

### LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

### SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

### SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

### UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

## PRE DINNER

### GLI APERITIVI:

Select Original Spritz 5.00  
(Select, Prosecco e soda)

Campari Spritz 5.00  
(bitter Campari, Prosecco e soda)

Americano 6.00  
(bitter Campari, Vermouth rosso e soda)

\*Il nostro negroni in vasetto 6.00  
(bitter Campari, Vermouth rosso e gin)

## DURING THE DINNER

### I TONIC:

Gin € 7.00 [premium € 9.00]  
Vodka € 7.00 [premium € 9.00]  
Wild Gin € 8.00  
Gin Tea € 8.00

(gin in infusione controllata con tea nero, acqua brillante)

### I SOUR:

Whisky € 8.00 [torbato € 9.00]  
Vodka € 8.00  
New York € 9.00

## AFTER DINNER

### GLI ALTRI:

Old Fashioned € 7.00 [torbato € 9.00]  
(bourbon, angostura, zucchero e soda)

Coca o Whisky e Havana € 6.00

Dark 'N' Stormy € 7.00  
(rum Kraken, succo di lime, zenzero e ginger beer piccantina)

Moscow or London Mule € 7.00  
(vodka o gin, succo di lime, zenzero e ginger beer piccantina)

More Rose Margarita € 7.00  
(tequila bianca, triple sec e succo di lime)

Classic Daiquiri € 7.00  
(rum, succo di lime, sciroppo di zucchero)

## EVER AND EVER

### GLI ASTEMI:

Banane Lamponi € 7.00  
Virgin Mango € 7.00  
\*Rose Rosse € 7.00

\*: saranno serviti in vasetto o bottiglietta di vetro.

ACQUA LURISIA “BOLLE” O “STILLE” € 3.00

BIBITE € 3.50

LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

Campobiondo “Solare” Bionda 0,33lt € 5

Campobiondo “Brilla” Blanche 0,33lt € 5

LATTINE DESIGN “LOCH LOMOND” 0,44lt

Oatmeal Stout “Silkie Stout” € 6,5

Session IPA “Zoom Time” € 6,5

IPA “Bravehop amber IPA” € 6,5

Pale Ale “Bonnie & Blond” € 6,5

American Pale Ale “Southern Summit” € 6,5

New World IPa “Lost in Mosaic” € 6,5

AMARI WHYSKEY E GRAPPE  
«RACCONTATE DA NOI»



# MORE FOOD

R I S T O R A N T E

## WINE MENÙ

### BOLLICINE BIANCHE

#### TRENTO DOC

ABATE NERO TRENTO DOC BRUT € 26  
Spumante Metodo Classico Cantina Lunelli

ABATE NERO TRENTO DOC BRUT ROSÉ € 28  
Spumante Metodo Classico Cantina Lunelli

ABATE NERO TRENTO DOC BRUT "DOMINI" MILLESIMATO 2016 € 33  
Spumante Metodo Classico Cantina Lunelli

FERRARI "MAXIMUM" BLANC DE BLANCS € 35  
Spumante Metodo Classico

FERRARI "MAXIMUM" ROSÉ € 35  
Spumante Metodo Classico

### DALLA NOSTRA TERRA

IL MATTAGLIO BRUT € 26  
Spumante Metodo Classico Cantina Della Volta

IL MATTAGLIO DOSAGGIO ZERO € 26  
Spumante Metodo Classico Cantina Della Volta

### FRANCIACORTA

RICCI CURBASTRO BRUT € 35

RICCI CURBASTRO EXTRA BRUT € 39

RICCI CURBASTRO SATEN € 40

### IL PROSECCO

TORRESELLA DOC EXTRA DRY € 16

VANDOBBIADENE "52" DOCG BRUT € 19

### BIANCHI FERMI

GEWÜRZTRAMINER ST.MICHAEL EPPAN € 19

PINOT BIANCO SCHULTHAUSER ST.MICHAEL EPPAN € 21

SAUVIGNON LIVIO FELLUGA € 25

RIBOLLA GIALLA DOC LIVIO FELLUGA € 25

SHARIS LIVIO FELLUGA (Chardonnay e Ribolla Gialla) € 25

## ROSSI MOSSI

BRUTROSSO SORBARA DOC € 18  
Spumante Metodo Classico Cantina Della Volta

CANTASTORIE GRASPAROSSA SECCO € 13  
« Cantina di Arceto »

## ROSSI FERMI

PINOT NERO ST.MICHAEL EPPAN € 23

VERTIGO LIVIO FELLUGA (Merlot e Cabernet) € 25

LAMÙRI TASCA D'ALMERITA (Nero d'Avola) € 16

## CHAMPAGNE

CHAMPAGNE THEVENET-DELOUVIN CARTE NOIR  
Pinot Meunier e Pinot Noir € 50

## TI RACCONTO UN CALICE

Bianco Rosso, Fermo Frizzante?  
Chiedi a noi e sapremo accontentarti!

DA 5 A 7 €