

special guest

cameriere... champagne!!!

LAURENT PERRIER REIMS (MONTAGNE DE REIMS)

La Cuvée Brut

50% Chardonnay - 30% Pinot Nero
20% Pinot Meunier

60 €

ROBERT MONCUIT - LE MESNIL SUR OGER (CÔTE DE BLANC)

Blanc de Blanc Grand Cru
100 % Chardonnay

65 €

EGLY OURIET - AMBONNAY (VALLÉE DE LA MARNE)

Les Vignes de Vrigny Blanc de Noir
100% Pinot Meunier

95 €



top players

JACQUES SELOSSE - AVIZE

Brut Initial Grand Cru
Champagne

250 €

CRISTAL MILLESIME' '14

Louis Roeder - Reims
Champagne

250 €

big size magnum lt. 1.5

GIULIO FERRARI RIS. DEL FONDATORE '09

Ferrari
Trento Doc

240 €

FERRARI PERLÈ '16

Ferrari
Trento Doc

70 €

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC

Ferrari
Trento Doc

50 €

LH2 EXTRA BRUT 60° ANNIVERSARIO MOLO

Umani Ronchi
Verdicchio Metodo Classico

40 €

*Ogni calice che vi offriamo
è curato alla perfezione,
dal primo all'ultimo.*

*Per un perlage sempre autentico
utilizziamo la **tecnologia Coravin**
che ripristina il livello originale
di CO2 all'interno della bottiglia
aperta, creando uno strato
protettivo che ne mantiene
la freschezza.*



MOLO FERRARI SPARKLING BEACH

MAXIMUM
BLANC DE BLANC
calice 7.50 € · bottiglia 28 €

PERLÈ '16/17
calice 9 € · bottiglia 36 €

PERLÈ BIANCO
45 €

PERLÈ ROSÈ '16
45 €

PERLÈ ZERO '14
50 €

PERLÈ NERO '15
55 €

RISERVA LUNELLI '15
55 €

RISERVA FONDATORE
GIULIO FERRARI '09/10
120 €

RISERVA
GIULIO FERRARI
ROSÈ '09
180 €

MENÙ DEGUSTAZIONE

RAINBOW OYSTERS › *TRILOGIA DI OSTRICHE*

- › Con acqua di scarola e kefir
- › Con gelatina al Paccagin e zeste di limone candito
- › Con crema di pompelmo e perle di Campari.

CRUDIMÉ

Sashimi di spigola con gel di Acqua dei Moscioli, tonno con frutta di stagione, ceviche di ricciola con passion fruit e misticanza.

BLUE SUNSET

Chef Angela Giordano

Gamberi Rossi, julienne di cavolo viola e la sua acqua, gocce di limone, salsa pompelmo e menta.

CUORE DI MARE

Primo piatto con crudi di mare...
a fantasia dello chef!

S...CAMPIGLIO

Scampo al naturale ai cristalli di Sale di Cervia con affumicatura alle erbe aromatiche alpine e Paccasasso del Conero.



DOLCE MOLO

Morbide e fresche boe al limone in un mare di visciola ghiacciato.

65 €

SOLO PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

PERCORSO DEGUSTAZIONE FERRARI

*Abbina
il Menù Degustazione
con la nostra
selezione Ferrari.
Scegli il tuo percorso
preferito.*

gold

FERRARI MAXIMUM
BLANC DE BLANC

FERRARI PERLÉ '16/'17

FERRARI PERLÉ ROSÉ '16

3 calici › 25 €

lux

FERRARI PERLÉ '16/'17

FERRARI PERLÉ BIANCO '15

FERRARI RISERVA LUNELLI '15

FERRARI PERLÉ ROSÉ '16

4 calici › 40 €