



ANTIPASTI e STUZZICHERIE

Il Taglierino Salumi e Formaggi	€ 6,00
Crostini Misti Crostino al Pomodoro, Crostino al Patè di Fegato di Pollo e Crostino all'Olio	€ 5,00
Antipastone Moodies (Consigliato per 2 persone): Selezione di salumi e formaggi, Fritti e fantasia dello chef	€ 18,00
Il Tomino: Tomino tipico Piemontese con speck croccante	€ 5,00
Mortadella alla Griglia: Mortadella grigliata con riduzione di aceto balsamico	€ 4,00
Parmigiana di Melanzane: Melanzane grigliate con Mozzarella, Pomodoro e Pecorino cotte al Forno	€ 7,00
Patata Nascosta: Patata con fonduta di Cheddar e speck croccante	€ 5,00
Caprese di Bufala: Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Olio e Basilico	€ 7,00
Caprese di Crudo e Bufala: Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Prosciutto Crudo, Olio e Basilico	€ 9,00
Coratella di Agnello: Frattaglie ed Interiora di Agnello cotte in pomodoro speziato e leggermente piccante	€ 7,00
Fagioli all'uccelletto: Fagioli Cannellino cotte in ebollizione con Pomodoro, Aglio e Salvia	€ 7,00
Carpaccio d'Oca Affumicato: con petali d'Ananas, Radicchio e riduzione di aceto Balsamico	€ 8,00

FRITTI e SFIZI

Alette di Pollo Leggermente piccanti	€ 5,00	Bocconcini di Bufala fatti in casa	€ 5,00
Jalapenos Rossi Piccanti	€ 5,50	Patatine Fritte	€ 3,00
Olive Ascolane	€ 3,50	Anelli di Cipolla	€ 3,00
Crocchette di Patate	€ 3,50	Chele di Granchio	€ 3,00
Mozzarelline	€ 3,50	Mozzarelline al Tartufo	€ 4,00
Pops di Pollo	€ 4,50	Mozzarelle in Carrozza	€ 4,00
Il Frittone Misto	€ 9,50	Il Frittone Vegetariano	€ 7,00

Pane e Coperto € 1,50

Allergeni (in ordine alfabetico):

(C) crostacei (FG) frutta a guscio (G) glutine (L) lattosio (LU) lupini (M) molluschi (P) pesce (S) semi di sesamo (SD) sedano (SN) senape (SO) soia (U) uova

(?) Piatto a composizione variabile, in caso di intolleranze chiedere al personale

I nostri prodotti e il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



PRIMI PIATTI DI TERRA

Spaghetti alla Carbonara	€ 9,00
Gnocchetti al Gorgonzola e Castagne con Granella di Pistacchi	€ 9,00
Spaghetti Cacio e Pepe	€ 8,00
Troccoli all'Amatriciana	€ 8,00
Tagliatelle ai Porcini	€ 10,00
Garganelli alla Norcina	€ 8,00
Ravioli ripieni di Chianina e Cardoncello con Burro e Timo	€ 10,00

SECONDI PIATTI DI TERRA

Bistecca di Pollo accompagnata da Salsa Moodies	€ 10,00
Maialino al Forno con Patate contadine	€ 12,00
Tagliata di Manzo al Rosmarino	€ 13,00
Tagliata di Manzo con Radicchio, Pachini e Scaglie di Grana	€ 15,00
Tagliata di Manzo ai Porcini	€ 15,00
Filetto di Manzo Bardato con Porcini	€ 17,00
Filetto di Manzo al Pepe Rosa	€ 16,00
Filetto di Maiale ai Porcini	€ 14,00

HAMBURGER

Dello Chef: Hamburger di Chianina 200 gr, Melanzane, Guanciale e Salsa Moodies	€ 11,00
American Story: Hamburger di Chianina 200gr, Cheddar, Lattuga, Pomodoro	€ 10,00
Moodies: Hamburger di Chianina 200gr, Ciauscolo, Pecorino Romano, Pomodori Secchi e Peperoni	€ 12,00
Italian Crispy: Bistecca di Pollo 200 gr, Pancetta Croccante, Fontina e Salsa Barbecue	€ 10,00
Happy Pork: Hamburger di Maiale 200 gr, Pancetta Croccante, Cheddar e Salsa Barbecue	€ 11,00
La Regina: Mortadella 200 gr., Lattuga e Glassa al Balsamico	€ 9,00



SELEZIONI DI MARE

Prodotti lavorati freschi, quindi con disponibilità limitata

Antipasto di Mare Moodies: Selezioni, Sfiziosità e fantasie dello chef	€ 14,00
Fish & Fruits: Salmone marinato con riduzione di melograno e frutta di stagione	€ 7,00
Polpo e Patate sbollentati e marinati con prezzemolo ed un pizzico di aglio	€ 9,00
Sashimi di Salmone: fettine di Salmone, con salsa di soia, semi di sesamo ed erba cipollina	€ 9,00
Tartare di Tonno: con salsa Worcestershire, sale olio e Limone	€ 10,00

PRIMI PIATTI DI MARE

Panciotti ripieni di Capesante e Gamberi con pachino e Ricotta salata	€ 10,00
Spaghetti alle Vongole Veraci al naturale	€ 12,00

SECONDI PIATTI DI MARE

Tagliata di Tonno con Sesamo e Radicchio	€ 15,00
Grigliata Mista di Mare Gamberone, Trancio di Salmone, Calamaro, Filetto d'Orata	€ 19,00
Frittura di Mare con Gamberoni e Calamari	€ 13,00

CONTORNI

Patate Arrosto	€ 4,00	Insalata Verde	€ 4,00
Melanzane Grigliate	€ 4,00	Zucchine Grigliate	€ 4,00
Spinaci Saltati	€ 4,00	Peperoni Grigliati	€ 4,00

DOLCI FATTI IN CASA e FRUTTA DI STAGIONE

Prodotto lavorato fresco, quindi con disponibilità limitata

Cheese Cake Scomposta ai Frutti di bosco	€ 4,00	Tiramisù della Casa	€ 4,00
Panna Cotta ai Frutti di bosco / Nutella / Caramello	€ 4,00	Sorbetto al Limone	€ 3,50
Tris di Tartufini con Crema di Nocciole, Cocco e Cacao	€ 4,00	Frutta di Stagione o Macedonia	€ 4,00



PINZA ROMANA

ad alta digeribilità, con lievitazione minima 48h

FOCACCIA Sale, olio evo e rosmarino (G)	€ 3,50
MARGHERITA Pomodoro, fiordilatte, olio evo, basilico (G, L)	€ 5,00
MARINARA Pomodoro, aglio, olio evo e origano (G)	€ 4,50
CALABRESE Pomodoro, fiordilatte, olive nere, salame piccante, olio evo (G, L)	€ 6,00
BUFALA Pomodoro, mozzarella di bufala di Battipaglia, parmigiano e basilico (G, L)	€ 8,00
NAPOLI Pomodoro, origano, capperi, alici e olio evo (G)	€ 5,50
VEGETARIANA Fiordilatte, melanzane, zucchine, funghi, pomodorini e olio evo (G, L)	€ 7,00
DIAVOLA Pomodoro, fiordilatte, salame piccante e olio evo piccante (G, L)	€ 7,00
CAPRICCIOSA Pomodoro, fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto, funghi e olive (G, L)	€ 7,50
5 FORMAGGI Fiordilatte, provola affumicata, taleggio, pecorino e gorgonzola (G, L)	€ 7,50

PINZA ROMANA SPECIALE

ad alta digeribilità, con lievitazione minima 48h

FIORI ED ALICI Fiordilatte, fiori di zucca, alici (G, L)	€ 7,00
RUSTICA Fiordilatte, patate, salsicce e rosmarino (G, L)	€ 7,50
3 ZUCCHINE Zucchine, zucchine grigliate e fiori di zucca, pomodorini, stracciatella di burrata (G, L)	€ 8,00
PORCINI Fiordilatte, funghi porcini e prezzemolo (G, L)	€ 8,50
PARMIGIANA Fiordilatte, pomodoro, melanzane fritte, parmigiano e basilico (G, L)	€ 7,50
CARBONARA Guanciale, uovo, parmigiano, pecorino e pepe nero (G, L, U)	€ 7,50
GIDIA E COLORE Fiordilatte, pomodorini rossi, peperoni gialli, stracciatella di bufala, basilico e olio evo (G, L)	€ 8,00

Pane e Coperto € 1,50

Allergeni (in ordine alfabetico):

(C) crostacei (FG) frutta a guscio (G) glutine (L) lattosio (LU) lupini (M) molluschi (P) pesce (S) semi di sesamo (SD) sedano (SN) senape (SO) soia (U) uova

(?) Piatto a composizione variabile, in caso di intolleranze chiedere al personale

I nostri prodotti e il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.