

I PRIMI

NEW	Gnocchi con crema di pomodoro e basilico su stracciatella di bufala (Gnocchi # di patate di nostra prod., mozzarella di bufala, panna, olio EVO, salsa di pomodoro, basilico, pepe, noce moscata, cipolla)	10,50
NEW	Trofie con ragù di orata e pomodorini gialli (Pasta fresca, orata, pomodorino giallo, olio EVO, scalogno, basilico)	12,50
NEW	Tagliatelle con zafferano, asparagi e agrumi (Pasta all'uovo ns produzione #, zafferano, grana, olio EVO, asparagi, scorza di limone, scalogno, pepe, aromi)	11,50
	Tagliolini con pesto di zucchine e bottarga (Pasta all'uovo ns produzione #, zucchine, grana, pinoli, basilico, olio EVO, bottarga)	11,50
	Tagliolini freschi al crudo di gambero (Pasta all'uovo ns produzione #, code di gambero*, burro, limone, fondo di crostacei, aromi, pepe)	13,00
	Fregula risottata con ragù di mare (Fregula, salsa pomodoro, calamari*, code di gambero*, fumetto di pesce, cozze fresche, olio EVO, peperoncino)	13,00
	Rigatoni alla carbonara (Pasta secca, guanciale, pecorino, uova, grana, pepe nero, olio EVO)	10,50
	Risotto cacio pepe e lime (Riso Carnaroli, cipolla, vino bianco, brodo vegetale, olio EVO, pepe nero, pecorino romano, grana padano, scorza di lime)	10,50
NEW	Lasagnetta al pesto di basilico e scamorza (Pasta all'uovo*, brodo vegetale, farina, latte, noce moscata basilico, grana, pinoli, olio EVO, scamorza, pepe)	10,50

I PIATTI FREDDI

	Crudo di Parma I.G.P.	9,50
	Crudo di Parma I.G.P. e Bufala	11,00
	Prosciutto al taglio	11,00
	Prosciutto al taglio e Bufala	12,50
NEW	Caprese di Bufala e avocado	9,50

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

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 al latte sfornati con cura e passione dalla nostra pasticceria.

	Classico Burger (Burger di Angus + Insalata + Pomodoro)	9,00
	Moka Burger (Burger di Angus + Cheddar cheese + bacon + Insalata + Pomodoro)	10,50
	Bufala Burger (Burger di Angus + Mozzarella di Bufala + Pomodoro + insalata + il nostro Pesto di basilico)	11,00
	Blue Cheese Burger (Burger di Angus + Cipolla caramellata + Ovinfort + Radicchio + Maionese)	11,00
	L'Affumicato Burger (Burger di Angus + Cipolla caramellata + Bacon + Provola Affumicata + Pomodoro + salsa Bbq)	11,00
	Fish Burger # Hamburger di nostra produzione con salmone tagliato al coltello, pane morbido al latte, yogurt greco, pan grattato, pepe nero, zenzero, servito con pane di nostra produzione, insalata, pomodoro, cetriolo.	11,00
	Chicken Burger # 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 di nostra produzione, insalata, pomodoro, salsa caesar con uovo.	10,50
	Veggie Burger # Hamburger di nostra produzione con quinoa, barbabietole rosse, melanzane, pane grattugiato, pepe nero, zenzero, servito con pane di nostra produzione, insalata, pomodoro, cetriolo, yogurt greco.	9,00

Lunch Combo Menù € 13,00
Primo del giorno + Contorno

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



www.spaziomoka.com

seguidi su

Per le vostre prenotazioni:
tel. +39 070 541460



I SECONDI

	Costoletta di vitello alla milanese con Chips Fresche (Pan grattato, carne di vitello#, uova, farina, olio EVO)	17,00
	New York steak (Entrecote di manzo 300gr)	18,00
	Straccetti di manzo con rucola e grana (Noce di Angus, rucola, scaglie di grana, olio EVO)	13,50
	Carpaccio di manzo (Noce di Angus, Worcestershire sauce, uova, grana, limone, sale, pepe, olio EVO, latte)	12,00
NEW	Tartare di tonno all'arancia con mozzarella di bufala e pistacchi (Tonno#, bufala, panna, pistacchi, olio EVO, sale, pepe, scorza d'arancia)	15,00
	Tartare di Angus con spuma di parmigiano e pesto di tartufo (Noce di Angus, succo di limone, sale, pepe, olio EVO, grana, panna e tartufo)	14,00
	Salmone grigliato in crosta di sesamo (Salmone#, carpaccio di zucchine, maionese agli agrumi, olio EVO, pepe nero)	14,00
NEW	Filetto di spigola (Filetto di spigola# grigliato, olio EVO, aromi, zafferano, verdure* saltate, patate, spinaci*)	14,00
	Fish & chips (Filetti di merluzzo*, pastella - acqua, farina, amido di mais, pane grattugiato, chips tritate, sale, pepe)	11,50
	Chicken & chips (Filetti di pollo #, pastella - acqua, farina, amido di mais, pane grattugiato, chips tritate, sale, pepe)	11,50
	Polpette al sugo di pomodoro (Maiale, latte, uova, grana, pan grattato, verdure, semi di anice, finocchietto selvatico, aglio, antiossidanti, vino, salsa di pomodoro, cipolla, olio EVO, aromi)	12,00
	Fajitas di manzo (Noce di Angus, cipolla, peperone, olio EVO, guacamole, fagioli, tortillas, nachos)	13,50
NEW	Rollè di pollo con bacon e formaggio (Petto di pollo, bacon, formaggio, verdure* saltate, farina, vino bianco, scalogno, olio EVO e aromi)	14,00

I CONTORNI

	Caponatina di verdure al capperi (piatto freddo) (Zucchine, melanzane, pomodoro fresco, basilico, capperi sott'aceto, cipolla, olio EVO, sale)	4,00
	Spinacino crudo con scaglie di grana	4,00
	Piccola parmigiana di melanzane (Melanzane, salsa pomodoro, fontina, Grana padano, basilico, olio EVO, sale, aromi)	4,00
	Fan di spinaci # (spinaci*, grana, tuorlo d'uovo, panna, sale, pepe, olio EVO, latte)	4,00
NEW	Fan di zucchine # (Zucchine, grana, tuorlo d'uovo, panna, sale, pepe, olio EVO, latte)	4,00
NEW	Fan di melanzane e basilico # (Melanzane, basilico, grana, tuorlo d'uovo, panna, sale, pepe, olio EVO, latte)	4,00
	Tortino di patate e formaggi (Patate, latte, burro, farina, cipolla, fontina, cipolla, sale, pepe, noce moscata)	4,00

Patate fresche a spicchi al forno (Patate, olio EVO, rosmarino)	4,00
Le nostre Chips Fresche	4,00

LE INSALATE

Norvegese (Romanella, rucola, carote, pomodori, funghi champignons, crostini tostati, mais dolce, salmone fumè)	11,00
Caesar con pollo (Romanella, scaglie di grana, petto di pollo aromatizzato al forno, pomodori ciliegino, crostini tostati, salsa Caesar di nostra produzione con uova)	11,00
Bufalina (Romanella, pomodori, funghi champignons, crostini tostati, mais dolce, mozzarella di bufala)	10,00
Nizzarda (Patate, pomodori, fagiolini*, acciughe sott'olio, tonno all'olio d'oliva, uova e olive nere denocciolate)	11,00
Leggera (Misticanza o spinacino, carote, pomodoro ciliegino, melanzane e zucchine grigliate, Jocca, Parma)	10,00
Gamberi e avocado (Spinaci novelli crudi, avocado, pomodoro ciliegino, code di gambero*, zucchine marinate)	11,00
NEW Greca (Radicchio, pomodori camona, mais, carote, cetrioli, olive taggiasche, formaggio feta, rucola)	10,00

I DOLCI "DELLA NOSTRA PASTICCERIA"

Pan Brioche panna e crema	5,00
Cheese Cake fredda alla fragola	6,00
Cheese Cake fredda al caramello salato	6,00
Crostatina con crema e frutta	6,00
Crostatina Meringa e Limone	6,00
NEW Millefoglie	6,00
Tiramisù	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

MENU'

THE FIRST

Gnocchi with tomato cream and basil on stracciatella di Bufala € 10,50

(Potato gnocchi of our production*, buffalo mozzarella, cream, fresh tomatoes, tomato sauce, basil)

Trofie with sea bream ragout and yellow cherry tomatoes € 12,50

(Fresh pasta, sea bream, yellow cherry tomato, shallots, basil, herbs, extra virgin olive oil)

Tagliatelle with saffron, asparagus and citrus fruits € 10,50

(Egg pasta our production*, saffron, parmesan cheese, extra virgin olive oil, shallots, pepper, asparagus and lemon zest)

Tagliolini with zucchini pesto and bottarga € 11,50

(Egg pasta our production *, zucchini, grana, pine nuts, basil, EVO oil and bottarga)

Tagliolini with raw shrimp. US € 13,00

(Egg pasta our production*, shrimp tails*, butter, pepper, lemon, crustacean bottom, extra virgin olive oil, aromas)

Fregola with seafood sauce € 13,00

(Garofalo dry pasta, tomato sauce, squid*, shrimp tails*, fish comic, fresh mussels, extra virgin olive oil and chilli)

Rigatoni alla carbonara € 10,50

(Fregola Pasta, guanciale, pecorino, black pepper, extra virgin olive oil)

Risotto cacio, pepe and lime € 10,50

(Carnaroli rice, pecorino cheese, black pepper, extra virgin olive oil and lime)

Lasagne with basil pesto and scamorza cheese € 10,50

(Egg pasta*, vegetable broth, flour, milk, nutmeg, pepper, scamorza cheese, basil, parmesan cheese, pine nuts, extra virgin olive oil)

COLD DISHES

Crudo Parma I.G.P. US € 9,50

Crudo di Parma I.G.P. and Bufala € 11,00

Prosciutto by the slice € 11,00

Prosciutto by the slice and Bufala € 12,50

Buffala and avocado caprese € 9,50

THE BURGERS

Angus burger All the juicy and tasty "Patties" of our burgers are handcrafted with a careful selection and processing of first choice Black Angus meat and spice mixtures. All our burgers are accompanied by fragrant "Buns" of milk bread baked with care and passion by our pastry shop.

Classic Burger € 9,00

(Angus burger + Salad + Tomato)

Moka Burger € 10,50

(Angus burger + Cheddar cheese + bacon + Salad + Tomato)

Bufala Burger € 11,00

(Angus burger + Buffalo Mozzarella + Tomato + salad + basil pesto)

Blue Cheese Burger € 11,00

(Angus burger + Caramelized onion + Ovinfort + Radicchio + Mayonnaise)

The Smoked Burger € 11,00

(Angus burger + Caramelized onion + Bacon + Smoked Provola + Tomato + Bbq sauce)

Fish burger € 11,00

Burger of our production with salmon cut with a knife, soft milk bread, Greek yogurt, breadcrumbs, black pepper, ginger, served with bread of our production, salad, tomato.

Chicken burger € 10,50

Burger of our production with chicken cut with a knife, soft milk bread, cooking cream, breadcrumbs, black pepper, ginger, EVO oil, served with bread of our production, salad, tomato and caesar sauce with egg

Veggie burger € 9,00

Burger of our production with quinoa, red beets, eggplants, breadcrumbs, black pepper, ginger, yogurt, cucumber, served with bread of our production, salad, tomato, tzatziki sauce of our production.

THE SECONDS

Milanese Veal Rib with Fresh Chips € 17,00

(Breadcrumbs, veal, eggs, milk, flour, EVO oil)

New York steak (beef entrecote 300gr) € 18,00

Beef strips with rocket and parmesan flakes € 13,50

(Angus walnut, rocket, parmesan flakes, EVO oil)

Beef carpaccio € 12,00

(Angus nut, worcestershire sauce, eggs, lemon, salt, pepper, EVO oil, milk)

Tuna tartare with orange and bufala mozzarella and pistachios € 15,00

(Tuna#, bufala mozzarella, cream, pistachios, extra virgin olive oil, salt, pepper, orange zest)

Angus tartare with Grana foam and summer truffle € 14,00

(Angus nut, lemon juice, salt, pepper, EVO oil, grana, cream and truffle)

Grilled salmon in sesame crust €14.00

(Salmon#, courgette carpaccio, citrus mayonnaise, EVO oil, black pepper)

Sea bass fillet and saffron on potato cream €14.00

(Grilled sea bream fillet, artichokes, saffron, potatoes, red chard, EVO oil)

Fish & chips € 11,50

(Cod fillets* , Batter – water, flour, cornstarch –, breadcrumbs, chopped chips, salt, pepper, potato chips[* in the absence of fresh potatoes])

Chicken & chips € 11,50

(Chicken fillets#, Batter – water, flour, cornstarch –, breadcrumbs, chopped chips, salt, pepper, potato chips[* in the absence of fresh potatoes])

Beef fajitas. US € 13,50

(Angus nut, onion, pepper, EVO oil, guacamole, beans, tortillas, nachos)

Meatballs with tomato sauce €11.50

(Pork, milk, eggs, parmesan cheese, breadcrumbs, vegetables, anise seeds and wild fennel, garlic and antioxidants, wine, onion tomato sauce, EVO oil and flavourings)

Chicken roulade with bacon and cheese € 14,00

(chicken breast, bacon, cheese, flour, white wine, vegetables, extra virgin olive oil, herbs)

THE CONTOURS

Vegetable caponatina with caper (cold dish) € 4,00

(Zucchini, eggplant, fresh tomato, basil pickled capers, onion, EVO oil, salt)

Raw spinach oil and salt with parmesan flakes € 4,00**Small eggplant parmigiana € 4,00**

(Eggplant, tomato sauce, fontina, Grana padano, basil, EVO oil, salt, aromas)

Spinach flan# € 4,00

(spinach, parmesan cheese, egg yolk, cream, salt, pepper, extra virgin olive oil, milk)

Zucchini flan# € 4,00

(Zucchini, grana, egg yolk, cream, salt, pepper, EVO oil, milk)

Aubergine and basil flan# € 4,00

(aubergines, basil, parmesan cheese, egg yolk, cream, salt, pepper, extra virgin olive oil, milk)

Potato and cheese pie € 4,00

(Potatoes, milk, butter, flour, onion, grana, maasdam, onion, salt, pepper, nutmeg)

Our Fresh Chips € 4,00**Baked potatoes € 4,00**

SALADS

Norwegian € 11,00

(Lettuce, arugula, carrots, tomatoes, champignons mushrooms, toasted croutons, sweet corn, smoked salmon)

Caesar with chicken € 11,00

(Romanella, Parmesan flakes or similar, flavoured baked chicken breast, cherry tomatoes, toasted croutons, Caesar sauce of our production)

Bufalina € 10,00

(Lettuce, tomatoes, champignons, toasted croutons, sweet corn, buffalo mozzarella)

Nizzarda € 11,00

(Potatoes, tomatoes, green beans*, anchovies in oil, tuna in olive oil, eggs and pitted black olives)

Leggera € 10,00

(Misticanza or spinach, carrots, cherry tomato, grilled eggplant and zucchini, Jocca, Parma)

Shrimp and avocado € 11,00

(Raw new spinach, avocado, cherry tomato, shrimp tails*, marinated zucchini)

Greek € 10,00

(radicchio, cherry tomatoes, arugula, corn, carrots, cucumbers, Taggiasca olives, feta cheese)

SINGLE PORTION DESSERTS from € 6,00

Pan brioche panna e crema € 5,00

Strawberry Cheesecake € 6,00

Salted caramel Cheesecake € 6,00

Tart with cream and fruit € 6,00

Lemon Meringue Cake €6,00

Tiramisu € 6,00

Millefeuille € 6,00

Dessert of the day from € 6,00