

I PRIMI

Gnocchi con crema di pomodoro e basilico su stracciatella di bufala 10,50
(Gnocchi # di patate di nostra prod., mozzarella di bufala, panna, olio EVO, salsa di pomodoro, basilico, pepe, noce moscata, cipolla)

NEW Tagliolini con cozze e bottarga 12,50
(Pasta all'uovo ns produzione #, cozze, olio EVO, bottarga)

NEW Caserecci ai carciofi e guanciale croccante 10,50
(Pasta fresca, carciofi, grana, olio EVO, brodo veg., pepe nero, guanciale)

Tagliolini freschi al crudo di gambero 13,00
(Pasta all'uovo ns produzione #, code di gambero*, burro, limone, fondo di crostacei, aromi, pepe)

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

NEW Tonnarelli alla carbonara 10,50
(Pasta fresca all'uovo, guanciale, pecorino, grana, pepe nero, olio EVO)

NEW Risotto gorgonzola e pere 10,50
(Riso Carnaroli, cipolla, vino bianco, brodo vegetale, olio EVO, pepe nero, gorgonzola, grana padano, pere)

NEW Lasagnetta porcini e taleggio 11,50
(Pasta all'uovo, porcini, taleggio, grana, latte, pepe nero, noce moscata, farina, olio EVO, brodo vegetale) #

NEW Tagliatelle al ragù di cinghiale 12,00
(Pasta all'uovo ns produzione #, pomodoro, cinghiale, vino, carote, sedano, cipolle, brodo vegetale, farina, latte, noce moscata, pepe nero, olio EVO, aromi)

NEW Zuppa del giorno 9,00

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

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 17,00
(Pan grattato, carne di vitello #, uova, farina, olio EVO)

New York steak 18,00
(Entrecote di manzo 300gr)

Straccetti di manzo con rucola e grana 13,50
(Noce di Angus, rucola, scaglie di grana, olio EVO)

Carpaccio di manzo 12,00
(Noce di Angus #, Worcestershire sauce, uova, grana, limone, sale, pepe, olio EVO, latte)

NEW Tartare di salmone all'arancia con guacamole 15,00
(Salmone#, avocado, olio EVO, sale, lime, pepe, scorza d'arancia)

NEW Tartare di Angus stracciatella di burrata e pesto di tartufo 14,00
(Noce di Angus, succo di limone, sale, pepe, olio EVO, burrata, panna e tartufo)

NEW Salmone grigliato in crosta di sesamo e carciofi 14,00
(Salmone#, carciofi, maionese agli agrumi, olio EVO, pepe nero)

Filetto di spigola con carciofi, zafferano, purè di patate, bietola rossa 14,00
(Filetto di spigola# grigliato, carciofi, zafferano, patate, olio EVO, vino)

Fish & chips 11,50
(Filetti di merluzzo*, pastella - acqua, farina, amido di mais, pane grattugiato, chips tritate, sale, pepe)

Chicken & chips 11,50
(Filetti di pollo #, pastella - acqua, farina, amido di mais, pane grattugiato, chips tritate, sale, pepe)

Polpette al sugo di pomodoro 12,00
(Maiale #, latte, uova, grana, pan grattato, verdure, semi di anice, finocchietto selvatico, aglio, antiossidanti, vino, salsa di pomodoro, cipolla, olio EVO, aromi)

Fajitas di manzo 13,50
(Noce di Angus, cipolla, peperone, olio EVO, pomodoro fresco, guacamole, fagioli, tortillas, nachos)

Rollè di pollo con bacon e formaggio 14,00
(Petto di pollo, bacon, formaggio, verdure saltate, farina, vino bianco, scalogno, olio EVO e aromi) #

NEW Goulash di manzo con purè di patate 13,50
(Noce di Angus, cipolla, pomodoro, vino, brodo veg., pa prika dolce, olio EVO)

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



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 9,00
(Burger di Angus + Insalata + Pomodoro)

Moka Burger 10,50
(Burger di Angus + Cheddar cheese + bacon + Insalata + Pomodoro)

Bufala Burger 11,00
(Burger di Angus + Mozzarella di Bufala + Pomodoro + insalata + il nostro Pesto di basilico)

Blue Cheese Burger 11,00
(Burger di Angus + Cipolla caramellata + Ovinfort + Radicchio + Maionese)

L'Affumicato Burger 11,00
(Burger di Angus + Cipolla caramellata + Bacon + Provola Affumicata + Pomodoro + salsa Bbq)

Fish Burger # 11,00
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 # 10,50
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 # 9,00
Hamburger di nostra produzione con quinoa, barbabietole rosse, melanzane, pane grattugiato, pepe nero, zenzero, servito con pane artigianale al latte, insalata, pomodoro, cetriolo, yogurt greco.

I CONTORNI

Caponatina di verdure al capperi (piatto freddo) 4,00
(Zucchine, melanzane, pomodoro fresco, basilico capperi sott'aceto, cipolla, olio EVO, sale)

Spinacino crudo con scaglie di grana 4,00

Piccola parmigiana di melanzane 4,00
(Melanzane, salsa pomodoro, fontina, Grana padano, basilico, olio EVO, sale, aromi)

Flan di spinaci # 4,00
(spinaci*, grana, tuorlo d'uovo, panna, sale, pepe, olio EVO, latte)

NEW Flan di zucca # e pecorino 4,00
(Zucca, pecorino, tuorlo d'uovo, panna, sale, pepe, olio EVO, latte)

NEW Flan di carciofi # 4,00
(Carciofi, grana, tuorlo d'uovo, panna, sale, pepe, olio EVO, latte)

NEW Flan di piselli # 4,00
(Piselli, grana, tuorlo d'uovo, panna, sale, pepe, olio EVO, latte)

Tortino di patate e formaggi 4,00
(Patate, latte, burro, farina, cipolla, grana, fontina, sale, pepe, noce moscata)

Patate fresche a spicchi al forno 4,00
(Patate, olio di girasole, rosmarino)

Le nostre Chips Fresche 4,00

LE INSALATE

Norvegese 11,00
(Romanella, rucola, carote, pomodori, funghi champignons, crostini tostati, mais dolce, salmone fumè)

Caesar con pollo 11,00
(Romanella, scaglie di grana, petto di pollo aromatizzato al forno, pomodori ciliegino, crostini tostati, salsa Caesar di nostra produzione a base di uova)

Bufalina 10,00
(Romanella, pomodori, funghi champignons, crostini tostati, mais dolce, mozzarella di bufala)

Nizzarda 11,00
(Patate, pomodori, fagiolini*, acciughe sott'olio, tonno all'olio d'oliva, uova e olive taggiasche)

Leggera 10,00
(Misticanza o spinacino, carote, pomodoro ciliegino, melanzane e zucchine grigliate, Jocca, Parma)

Gamberi e avocado 11,00
(Spinaci novelli crudi, avocado, pomodoro ciliegino, code di gambero*, zucchine marinate, pepe nero)

Greca 10,00
(Radicchio, pomodori ciliegino, mais, carote, cetrioli, olive taggiasche, formaggio feta, rucola)

I DOLCI "DELLA NOSTRA PASTICCERIA"

Pan Brioche panna e crema 5,00

Cheese Cake fredda al pistacchio 6,00

Cheese Cake fredda al caramello salato 6,00

Apple Pie 6,00

Apple Pie con gelato 7,00

Crostatina con crema e frutta 6,00

Millefoglie 6,00

Tiramisù 6,00

Sacher 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)

Tagliolini with mussels and bottarga € 12,00
(Egg pasta our production*, mussels, extra virgin olive oil and bottarga)

Caserecci artichokes and crispy bacon € 10.50
(fresh pasta, artichokes, parmesan cheese, extra virgin olive oil, vegetable broth, black pepper and bacon)

Tagliatelle with wild boar sauce € 12,00
(Egg pasta*of our production, tomato, wild boar, wine, carrots, celery, onions, vegetable broth, flour, milk, nutmeg, pepper, EVO oil and flavorings)

Tagliolini with raw shrimp. US € 13,00
(Egg pasta our production*, shrimp tails*, butter, pepper, lemon, crustacean bottom, extra virgin olive oil, aromas)

Fregula with seafood sauce € 13,00
(fregula, tomato sauce, squid*, shrimp tails*, fish comic, fresh mussels, extra virgin olive oil and chilli)

Tonnarelli alla carbonara € 10,50
(Egg pasta, guanciale, pecorino, black pepper, extra virgin olive oil)

Risotto with gorgonzola and pears € 10.50
(Carnaroli rice, onion, white wine, vegetable broth, extra virgin olive oil, black pepper, gorgonzola, grana, pears)

Lasagna with porcini mushrooms and taleggio cheese € 11,50
(Egg pasta, porcini mushrooms, taleggio cheese, parmesan cheese, milk, pepper, nutmeg, flour, EVO oil and vegetable broth)

Soup of the day € 9.00

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

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

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

€ 17,00

New York steak (beef entrecote 300gr)

€ 18,00

Beef strips with rocket and parmesan flakes

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

€ 13,50

Beef carpaccio

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

€ 12,00

Salmon tartare with orange and guacamole

(Salmon#, avocado, extra virgin olive oil, salt, lime, pepper and orange zest)

€ 15,00

Angus tartare, burrata stracciatella and truffle pesto

(Angus nut, lemon juice, salt, pepper, extra virgin olive oil, burrata, cream and truffle)

€ 14,00

Grilled salmon in a sesame and artichoke crust	€ 14,00
(Salmon#, artichokes, citrus mayonnaise, extra virgin olive oil, black pepper)	
Sea bass fillet with artichokes and saffron and mashed potatoes and red chard	€ 14,00
(Grilled sea bream fillet#, artichokes, saffron, potatoes, extra virgin olive 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)	
Beef goulash with mashed potatoes	€ 13,50
(Angus nut, onion, tomato, wine, vegetable broth, sweet paprika and extra virgin olive oil,)	
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)	
Pumpkin and pecorino flan#	€ 4,00
(eggplant, basil, pecorino cheese, egg yolk, cream, salt, pepper, extra virgin olive oil, milk)	
Artichoke flan#	€ 4,00
(parmesan artichokes, egg yolk, cream, salt, pepper, extra virgin olive oil, milk)	
Pea flan#	€ 4,00
(peas, cream, 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

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 Egg-based)

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 € 5,00

Brioche cream and cream bread € 5.00

Chocolate cheesecake € 6.00

Pistachio cheesecake € 6,00

Salted caramel cheesecake € 6,00

Tart with cream and fruit € 6.00

Sacher € 6,00 Tiramisu € 6,00

Apple Pie €6.00

Apple Pie with ice cream € 7.00

Dessert of the day starting from € 6.00

THE REPLACEMENT OF A COMPONENT OF OUR DISHES IS TO BE CONSIDERED AN ADDITION