

**MŌ GARDEN  
APPETIZERS**



**Mō**

“

Proprio come un fiore sboccia dopo aver sopportato il rigido freddo invernale, un sogno può avverarsi solo se si è preparati a sopportare i tormenti che ne accompagnano la realizzazione e a compiere tutti gli sforzi necessari.

Qualunque fiore tu sia, quando verrà il tuo tempo, sboccerai.

**DAISAKU IKEDA**



## STARTERS

- |  |      |
|--|------|
| <b>EDAMAME</b>   | 10 € |
| Baccelli di Soia, Sale Maldon  |      |
| <b>GOMA WAKAME</b>   | 10 € |
| Insalata di Alghe Wakame, Sesamo   |      |
| <b>EDAMAME ALL'ARANCIA E TERIYAKI</b>  | 12 € |
| Baccelli di Soia, Arancia, Teriyaki Sauce  |      |
| <b>MINI BAO</b>  | 14 € |
| Morbido panino cotto al vapore con Gamberi<br>in Tempura e Salse Teriyaki e MōMayo |      |

## TARTARE

### SPECIAL MŌ

1. Salmone, Avocado, Teriyaki, Spicy Mayo, Polvere di Tempura e Mandorle croccanti 12 €
2. Tonno, Avocado, Teriyaki, Spicy Mayo, Polvere di Tempura e Mandorle croccanti 15 €
3. Battuta di Gambero Rosso, Stracciatella, Olio Evo e Basilico 18 €

### TRIS DI TARTARE

25 €

1. Tonno, Avocado Sauce, Lime e Patata Dolce croccante
2. Salmone, Riduzione di Spinaci, Polvere di Tempura, Crema di Burrata e Foglie di Basilico in Tempura
3. Branzino in Salsa Ponzu, Mango e Mandorle croccanti

## CRUDITÉS

### PLATEAU APERITIVO (17PZ)

Gamberi viola **3pz**, Scampi Porcupine **3pz**,  
Gambero Rosso Sicilia **3pz**, Gambero Blu Nuova  
Caledonia **2pz**, Sashimi Salmone **3pz**, Sashimi  
Tonno **3pz** 35 €

- Scampo Porcupine **1pz** 3,5 €
- Gambero Rosso Sicilia **1pz** 2 €
- Gambero Viola **1pz** 2 €
- Gambero Blu Nuova Caledonia **1pz** 4,5 €
- Capasanta **1pz** 5,5 €
- Scampo Imperiale (su prenotazione)
- Ostriche (su prenotazione)
- Carabineros (su prenotazione)

## MŌ SELECTION

### MŌ SASHIMI

- Salmone **4pz** 10 €
- Tonno **4pz** 12 €
- Branzino **4pz** 10 €
- Ricciola **4pz** 14 €

### MŌ HOSOMAKI

- Salmone **6pz** 8 €
- Tonno **6pz** 10 €
- Avocado e Philadelphia **6pz** 10 €
- Gamberi in tempura **6pz** 8 €

### MŌ NIGIRI

- Salmone **2pz** 8 €
- Tonno **2pz** 8 €
- Branzino **2pz** 6 €
- Ricciola **2pz** 7 €
- Capasanta **2pz** 12 €
- Gambero Rosso Sicilia **2pz** 10 €
- Scampo Porcupine **2pz** 10 €



## MŌ OISHI

- Salmone, Tartare di salmone e avocado 8 €  
Souce **2pz**
- Ricciola, Tartare di Tonno e tartufo di stagione 12 €  
**2pz**
- Salmone, Philadelphia, Mandorle e Teryaki 8 €  
Souce **2pz**
- Branzino, Tartare di scampo e perle alla soia 12 €  
**2pz**
- Ombrina, Tartare di gambero rosso 10 €  
e mango **2pz**

## NEW SPECIAL ROLL BY MO

### **LOBSTER ROLL 8pz** 20 €

IN: Astice al vapore, Pomodorino semi-dry  
OUT: Sashimi di Avocado, Salsa Caesar e Kataifi

### **SPECIAL ROLL 8pz** 12 €

IN: Salmone Marinato agli Agrumi, Avocado  
OUT: Tartare di gambero rosso e Jalapeño Sauce

### **POLPO CON PATATE 2.0 8pz** 14 €

IN: Tentacolo di Polpo croccante, Patata Dolce, Iceberg  
OUT: Ombrina, LeMōn Sauce e Polvere di Prezzemolo

### **SPECIAL ROLL 8pz** 14 €

IN: Salmone, Avocado  
OUT: Tartare di Gambero Rosso, Burrata, Fiori di Zucca e Riduzione al Basilico

### **SPECIAL ROLL 8pz** 16 €

IN: Baccalà Pil-Pil, Avocado  
OUT: Tartare di Scampo, Salsa Ponzu e Granella di Nocciole

### **SPECIAL ROLL 8pz** 12 €

IN: Gambero in Tempura e Mela Smith  
OUT: Tartare di Salmone, Mayo alla Soia e Mandorle

### **SPECIAL ROLL 8pz** 16 €

IN: Tonno, Mango  
OUT: Tartare di Capasanta, Menta Sauce e Granella di Tacos croccante





**SPECIAL ROLL 8pz**

14 €

IN: Salmone caramellato, Mango

OUT: Tartare di Gambero Rosso, Mousse di Robiola e Germogli di Soia

**SPECIAL ROLL 8pz**

18 €

IN: Salmone caramellato, Mango

OUT: Tartare di Capasanta, Jalapeño, Perle allo Yuzu e Polvere di Cioccolato fonde

## URAMAKI

**URAMAKI 8pz** 12 €  
Salmone, Philadelphia, pomodorino secco e riduzione al basilico

**URAMAKI 8pz** 12 €  
Gambero in tempura, salmone e avocado

**URAMAKI 8pz** 12 €  
Salmone, Philadelphia e avocado

**URAMAKI 8pz** 10 €  
Gambero in tempura e cetriolo

**URAMAKI 4pz/8pz** 7/12 €  
Salmone caramellato e mango

**URAMAKI 4pz/8pz** 7/12 €  
Salmone e avocado

## **SPECIAL ROLLS BY MŌ**

<b>MAKI BOSCO 8pz</b>	12 €
Hosomaki al Salmone in Tempura, Philadelphia, Frutti di Bosco e Teriyaki	
<b>CRISPY RICE 4pz</b>	10 €
Tartare di Salmone, MōMayo e Teriyaki	
<b>CRISPY RICE 4pz</b>	12 €
Tartare di Tonno, MōMayo e Teriyaki	
<b>URAMAKI 8pz</b>	14 €
IN: Salmone, Avocado OUT: Tartare di Capasanta, Lime e Jalapeño	
<b>URAMAKI 8pz</b>	14 €
IN: Salmone, Cetriolo OUT: Tartare di Salmone scottato e marinato agli Agrumi	
<b>URAMAKI 8pz</b>	15 €
IN: Tonno, Avocado OUT: Tartare di Gambero Rosso e Finocchietto selvatico	
<b>URAMAKI 8pz</b>	14 €
IN: Tonno, Avocado OUT: Tartare di Capasanta, Menta Sauce e Granella croccante di Tacos	
<b>URAMAKI 8pz</b>	14 €
IN: Gambero in Tempura OUT: Sashimi di Avocado, Teriyaki e Mandorle	
<b>“LA ISLA” 8pz</b>	14 €
IN: Salmone, Avocado OUT: Ikura e Tartare di Mango	

## SELECTION DESSERT

- 1. TIRAMISU FAI DA TE** 9 €  
Componi il tuo tiramisù
- 2. MOCHI SELECTION MŌ** 10 €  
Dolce Giapponese con farina di riso in 5 versioni  
Cioccolato, Vaniglia, Mango, The matcha,  
Fragola
- 3. CHEESECAKE SELECTION MŌ** 8 €  
Tris mini cheesecake ai frutti di bosco
- 4. CHE CREMA!** 10 €  
Tartella di pasta frolla con crema pasticciera  
a freddo e crumble di brownies

## WINE LIST

POWERED BY  
Il Garage del Vino - Giugno 21

### BIANCO - ITALIA



- |  |      |     |
|--|------|-----|
| <b>CANTALORO 2019 – AVIGNONESI</b>   | 15 € |     |
| Toscana IGT<br>41% Sangiovese, 23% Chardonnay, 18% Trebbiano, 15%<br>Malvasia, 3% Grechetto, Affinamento in tini d'acciaio |      |     |
| <b>ISIDOR 2018 – VIGNAIOLO FANTI</b>   | 30 € | 7 € |
| Vigneti delle Dolomiti IGT<br>100% incrocio Manzoni, Affinamento in bottiglia  |      |     |
| <b>CA VITI 2020 – CANTINE NERI</b>   | 15 € | 4 € |
| Orvieto Classico Superiore DOC<br>Procanico, 40% Grechetto, 20% Chardonnay, Affinamento in<br>bottiglia 2 mesi             |      |     |
| <b>DERTHONA 2018 - CLAUDIO MARIOTTO<br/>COLLI TORTONESI DOC</b>  | 30 € |     |
| 100% Timorasso, Affinamento in acciaio   |      |     |
| <b>NICOLEO 2019 - PODERNUOVO A<br/>PALAZZONE</b>   | 25 € |     |
| Toscana IGT<br>Chardonnay, Grechetto, Affinamento in legno   |      |     |

● Profumato

● Secco



## BIANCO - FRANCIA



- LE TEMPS EST VENUE BLANC 2019 – OGIER** 25 € **7 €**  
Côtes-du-Rhône DOC  
60% Grenache blanc, 20% Roussanne, 5% Bourboulenc, 5% Viognier, 5% Clairette, Affinamento in tini 6 mesi
- RIESLING ROCHE CALCAIRE 2017 – ZIND HUMBRECHT** Alsace AOC 48 €  
100% Pinot gris, Affinamento in botti di rovere
- LES GENIÈVRES 2020 - MAISON LOUIS LATOUR** Macon-Lugny AOC 30 €  
100% Chardonnay
- CHABLIS TERROIRS DE BERU 2017 – CHATEAU DE BERU** Chablis AOC 50 €  
100% Chardonnay, Affinamento in acciaio 18 mesi

## BOLLICINE

- NATURE – MONSUPELLO** 30 €  
Spumante  
90% Pinot Nero, 10% Chardonnay, 28 mesi sui lieviti
- CREMANT DE BOURGOGNE CHARDONNAY - BAILLY LAPIERRE** 25 € **7 €**  
Spumante  
100% Chardonnay, 16 mesi sui lieviti
- CUVEÉ PRESTIGE – GOUTORBE** 65 €  
Champagne  
70% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 5% Meunier
- LA CUVEÉ – LAURENT PERRIER** 50 € **12 €**  
Champagne  
50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier
- R.16 – LALLIER** 60 €  
Champagne  
56% Pinot noir, 44% Chardonnay

● Profumato

● Secco



## LA NOSTRA CANTINA

<b>DOM PERIGNON 2010</b> Champagne AOC 100% Chardonnay, 72 mesi sui lieviti	250 €
<b>KRUG 168EME</b> Champagne AOC 7% Pinot Noir, 36% Chardonnay and 17% Meunier, 84 mesi sui lieviti	250 €
<b>CRISTAL 2012</b> Champagne AOC 60% Pinot noir, 40% Chardonnay, 72 mesi sui lieviti	280 €
<b>COMTES DE CHAMPAGNE 2007</b> Champagne AOC 100% Chardonnay, dagli 8 ai 10 anni sui lieviti	195 €
<b>LA GRANDE ANNÉE 2002</b> Champagne AOC 60% Pinot Noir and 40% Chardonnay, 72 mesi sui lieviti	190 €
<b>RISERVA DEL FONDATORE 2007 - GIULIO FERRARI</b> Trento DOC 100% Chardonnay, 10 anni sui lieviti	195 €
<b>SALON 2006</b> Champagne AOC 100% Chardonnay, 10 anni sui lieviti	1000 €
<b>GRAND SIECLE ITERATION 24 – LAURENT PERRIER</b> Champagne AOC 55% Chardonnay, 45% Pinot noir, 84 mesi sui lieviti	180 €
<b>CUVEÉ ROSÉ – LAURENT PERRIER</b> Champagne AOC 100% Pinot Nero, 48 mesi sui lieviti	100 €
<b>BLANC DE BLANCS NATURE – LAURENT PERRIER</b> Champagne AOC 100% Chardonnay, 60 mesi sui lieviti	90 €
<b>ENTRE CIEL ET TERRE – BEDEL</b> Champagne AOC 35% Chardonnay, 35% Pinot noir, 30% Meunier, 72 mesi sui lieviti	95 €
<b>CHEMIN DE TERROIR – DE SOUSA</b> Champagne AOC 40% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 24 mesi sui lieviti	100 €

## BEVERAGE

### BIBITE

ACQUA 2 €  
Naturale / Gassata

COCA COLA 3 €

COCA COLA ZERO 3 €

FANTA 2,5 €

SPRITE 2,5 €

ASAHI 0,33L 5 €

### CAFFETTERIA

CAFFÈ 1,5 €

CAFFÈ CORRETTO 2 €





## AMARI E DISTILLATI

SAUTERNES CHATEAU RAYMOND-LAFON	10 €
RUM DON PAPA	5 €
WHISKY NIKKA FROM THE BARREL	5 €
WHISKY NIKKA COFFEY GRAIN	6 €
WHISKY SUNTORY TOKI	5 €
GRAPPA BIANCA GREPPOLUNGO	3 €
GRAPPA BARRIQUE GREPPOLUNGO	3 €
SAMBUCA	3,5 €
AMARO MONTENEGRO	3,5 €
JÄGERMEISTER	3,5 €
AMARO DEL CAPO	3,5 €

Mō

SUSHI & POKE  
Mō



progetto grafico di  86mktg