

MOGO

CENA



La cena è il nostro rituale.
Una cucina di contaminazioni e ricerca, pensata
per essere assaporata con lentezza. Un invito
alla condivisione, alla scoperta, all'ispirazione.

STARTERS

POP CORN DI CAVOLFOIRE 12€

Cavolfiore in pastella e panko, tuorlo d'uovo marinato alla zuke

Allergeni: glutine, uova, soia

HUMMUS 10€

Hummus di ceci e cavolfiore con verdure crude di stagione

Allergeni: sesamo, sedano

VITELLO TONNATO 16€

Magatello di vitello, salsa tonnata, capperi

Allergeni: uova, senape, pesce

PASTRAMI TOAST 18€

Shokupan, pastrami di Zibo, comte', senape in grani, cetriolini marinati, cipolla caramellata

Allergeni: glutine, senape, latticini

CARNE SALADA 18€

Carne salada con yukke e insalata di mandarino e finocchi

Allergeni: pesce, soia, glutine

TARTARE DI TONNO E AVOCADO* 18€

Tartare di tonno, guacamole, uova di trota, yuzu e gyoza skin

Allergeni: pesce, glutine

WAGYU SLIDERS* 16€

Mini hamburger di Wagyu con maionese e cavolo viola allo yuzu

Allergeni: glutine, uova, soia, sesamo, latticini, senape

RICCIOLA* 16€

Carpaccio di ricciola con cedro e salsa ponzu

Allergeni: pesce, soia

COCKTAIL DI GAMBERI 12€

Gamberi marinati, salsa Mogo e note agrumate

Allergeni: crostacei, uova, senape

MAINS & NOODLES

FREGOLA AI FRUTTI DI MARE 22€

Fregola sarda, vongole, cozze, gamberi, calamari, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, succo di lime, brodo di menta

Allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, molluschi.

UDON 22€

Udon, uova, pastrami di Zibo, pecorino e pepe nero

Allergeni: glutine, uova, latticini

BACCALÀ IN CROSTA 24€

Baccalà in crosta croccante, crema di piselli alla menta piperita, peperone crusco, chips di patate

Allergeni: pesce, glutine, uova, latte

POLLO TERIYAKI 24€

Sovracoscia di pollo Moncucco, salsa teriyaki, broccoli e yuzukoshō

Allergeni: latticini, soia

PETTO DI ANATRA 28€

Anatra scottata, salsa tartare verde e riso venere pilaf

Allergeni: latticini, pesce

SIDES

PATATINE FRITTE 6€

PATATINE FRITTE AL TARTUFO 8€

Allergeni: latticini, funghi

RISO AL VAPORE 3€

BROCCOLI GRIGLIATI, SALSA AGLI SPINACI, AONORI E SCORZA D'ARANCIA 8€

SWEETS

TORTINO AL CIOCCOLATO 12€

Tortino al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Allergeni: latticini, glutine, uova

CROSTATA 12€

Crostata con crema allo yuzu e frutti di bosco

Allergeni: latticini, glutine, uova

CHEESECAKE 12€

*Cheesecake al matcha e cioccolato bianco
con sesamo e composta di frutti di bosco*

Allergeni: glutine, latticini, sesamo

GELATO 8€

Gelato alla vaniglia

Gelato al cioccolato

Allergeni: uova, latticini

*Si avvisa la clientela che i prodotti somministrati in questo esercizio possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni di cui non si esclude possibile contaminazione crociata poiché vengono lavorate materie prime che includono tali sostanze. Si riporta a fianco di ciascun piatto l'allergene presente secondo Reg. UE 1169/2011. I prodotti contrassegnati con * potrebbero essere congelati all'origine o sottoposti a processo di abbattimento, in base alla stagionalità o alla disponibilità di materie prime fresche. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.*

Coperto 4€