

**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 CAVOLFIORE 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 yuzukosho*

*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, 8€ AONORI E SCORZA D'ARANCIA

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€