UN INCREDIBILE STORIA D'AMARE

Molo 17

Nato nel 2018 dal sogno di Francesco Cipolletta, Molo 17 è il connubio perfetto tra tradizione e innovazione gastronomica. Il nostro obiettivo è esaltare i sapori autentici della cucina partenopea, arricchendoli con un tocco moderno e creativo.

La nostra filosofia si basa sulla qualità assoluta: ogni piatto è preparato con pescato fresco, selezionato quotidianamente in base alla disponibilità dei pescherecci locali. Questo ci permette di offrire un menu in continua evoluzione, in armonia con il ritmo del mare.

L'esperienza al Molo 17 è resa ancora più speciale dalla location suggestiva, affacciata sul meraviglioso Golfo di Napoli. Ogni tavolo regala una vista incantevole sul mare, con Capri all'orizzonte a incorniciare un'atmosfera unica.

Dai crudi di mare alle creazioni più innovative, senza dimenticare l'inconfondibile frittura napoletana, ogni piatto è pensato per sorprendere e conquistare. Il nostro chef e il suo team, con passione e maestria, trasformano ingredienti eccellenti in esperienze di gusto indimenticabili.

Molo 17 è più di un ristorante: è un viaggio nei sapori del mare, dove tradizione e qualità si incontrano per offrirvi un'esperienza culinaria senza pari.

Buon appetito!

*Le allergie e intolleranze vanno segnalate al personale prima di ordinare.

CRUDI

Ostriche le Perle del Delta (tarbouriech) *"Le Perle del Delta" oysters (Tarbouriech)*	**7**
Ostriche Gillardeau *Gillardeau Oysters*	**7**
Ostriche Bora *Bora Oysters*	**7**
Ostriche Mignon di Goro *Mignon oysters from Goro*	**4**
Tartufo di mare *Sea Truffle*	**3**
Scampi Porcupine *Porcupine Scampi*	**9**
Gamberi di Mazara del Vallo *Mazara del Vallo Prawns*	**9**
Julienne di calamaro con mayo alla teriyaki e wakame *Julienne of squid with teriyaki mayo and wakame*	**12**

CRUDI DEL MOLO

Molo's Raw Selection

Assortimento di ostriche e tartufi di mare, gamberi rossi di Mazara del Vallo, scampi, mini tartare di tonno e julienne di calamaro *Assortment of oysters and sea truffles, red prawns from Mazara del Vallo, langoustines, mini tuna tartare, and julienned squid.*	**35** x1

GAMBERO ROSSO

TARTARE

Tartare di tonno pinna gialla con base di riso venere e crema di salsa guacamole — **16**
Yellowfin Tuna Tartare with Black Venus Rice Base and Guacamole Sauce Cream

Tartare di salmone norvegese con base di tarallo napoletano e philadephia al lime — **16**
Norwegian Salmon Tartare with Neapolitan Tarallo Base and Lime Philadelphia

Tartare di ricciola con base di pera, condimento a fantasia della chef — **18**
Yellowtail tartare with pear base, chef's signature dressing

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo con granella di pistacchio — **20**
Mazara del Vallo Red Prawn Tartare with Pistachio Crumble

Tartare di scampi e gamberi rossi di Mazara del Vallo con misticanza — **22**
Scampi and Mazara del Vallo Red Prawn Tartare with Mixed Greens

Tartare di scampi con condimento dello Chef — **20**
Scampi Tartare with Chef's Dressing

TRIS E POKER
Trio and Poker

Tonno - Salmone - Gamberi — **30**
Tuna - Salmon - Prawns

Poker di tartare miste — **40**
Mixed Tartare Poker

Tacos con maionese a lime, misticanza, tartare di tonno e guacamole — **14**
Tacos with lime mayonnaise, mixed greens, tuna tartare, and guacamole

CARPACCI

Tonno pinna gialla con tartare di pomodoro del Piennolo ed olive nere — **16**

Yellowfin Tuna with Piennolo Tomato Tartare and Black Olives

Salmone norvegese con agrumi siculi, rucola selvatica, pepe rosa e salsa teriyaki — **16**

Norwegian Salmon, Sicilian Citrus, Wild Rocket, Pink Pepper, and Teriyaki Sauce

Scampi di Sicilia con julienn di mango e sorbetto alla percoca e Lacryma Christi (vino bianco) — **22**

Scampi di Sicilia con julienn di mango e sorbetto alla percoca e Lacryma Christi (vino bianco)

Gamberi rossi con fragola e sorbetto al mandarino — **20**

Red prawns with strawberries and mandarin sorbet

Carpaccio di pescato del giorno — **60 al kg**
(chiedere disponibilità)

Catch of the Day Carpaccio (ask for availability)

ANTIPASTI

Polpo all'insalata con julienne di finocchi e misticanza — **14**
Octopus salad with julienned fennel and mixed greens

Polpo verace cotto a bassa temperatura con cremoso di purea di patate al limoncello, cocco e fragole — **14**
Octopus cooked at low temperature with creamy lemoncello potato puree, coconut, and strawberries

Mozzarella con tartare di gamberi e vellutata di zucca — **16**
Mozzarella with shrimp tartare and pumpkin velouté

Mozzarella con tartare di tonno e pesto al basilico — **16**
Mozzarella with Tuna Tartare and Basil Pesto

Bruschetta di alici dell' Cantabrico con pomodorini del piennolo e burrata — **16**
Bruschetta with Cantabrian anchovies, cherry tomatoes, and burrata cheese

Bruschettina croccante con filetto di tonno del cantabrico con maionese, olive e capperi — **16**
Crispy bruschetta with Cantabrian tuna fillet, mayonnaise, olives, and capers.

Gamberi flambè con salsa cocktail, bacon e provola — **18**
Flambéed Shrimp with Cocktail Sauce, Bacon, and Provola

Vongole grigliate con finocchio e pinzimonio partenopeo — **18**
Grilled Clams with Fennel and Neapolitan Pinzimonio

Soutè di Vongole — **18**
Clams Sautéed

Parmigiana di alici fresche provola pesto di basilico con sughetto allo scarpariello — **16**
Parmigiana of fresh anchovies with provola, basil pesto, and scarpariello sauce.

Kebab di polpo in salsa teryaki rosmarino sale e pepe — **16**
Octopus kebab with teriyaki sauce, rosemary, salt, and pepper.

Sautè di cannolicchi locali — **14**
Sautéed local razor clams

Cannolicchi grigliati con pinzimonio Partenopeo — **14**
Grilled razor clams with pinzimonio Partenope

Coppetta di Edemame con sale rosa dell'Himalaya e olio evo — **8**
Cup of edamame with Himalayan pink salt and extra virgin olive oil

FRITTI

Gambero impanato al Corn flakes con mayo alla teryaki — **14**

Corn flakes breaded shrimp with teriyaki mayonnaise.

Zeppoline di alghe — **8**

Seaweed Zeppoles

Fritto di patate Olandesi con gamberi rossi, fonduta di formaggio e lime — **12**

Dutch Potato Fritto with Red Prawns and cheese Fondue and Lime

Crocchè scomposto con polpo, friarielli napoletani, fonduta di formaggio e parpika dolce — **12**

Disassembled Croquettes with Octopus, Neapolitan Friarielli, Cheese Fondue, and Sweet Paprika

Gamberi in pasta kataifi con misticanza e salsa tartara — **14**

Shrimp in Kataifi Dough with Mixed Greens and Tartar Sauce

Bandidos di calamari con tris di salsine (tartara, harissa e cocktail) — **14**

Bandidos of squids with a trio of sauces (tartare, harissa, and cocktail)

Raffaello di baccalà impanato al coccco con miele al jalapeño (2 pz) — **14**

Breaded cod fillet with coconut and jalapeño honey

Polpettina di tonno e provola con sugo alla lardiata di polpo (4pz) — **16**

Tuna and provolone meatballs with octopus lardiata sauce (4 pieces)

TRIS MINI BUN — 16

Mini Bun Trio

1 Mini bun con crocchè di salmone e provola e scarola ripassata

1 Mini bun with salmon croquettes, provola cheese, and sautéed escarole

1 Mini bun con gambero in pasta kataifi, misticanza e salsa tartara

1 Mini bun with kataifi-wrapped prawn, mixed greens, and tartar sauce

1 Mini bun con burger di tonno provola e friarielli e fonduta di formaggio

1 Mini bun with tuna and broccoli rabe burger and cheese fondue

MOLO ROLL — 14

roll of molo

Roll di french toast salato con pulled di tonno cotta a bassa temperatura, salsa barbeque patate e cremoso di formaggio (2pz)

Savory French toast roll with slow-cooked pulled tuna, barbecue sauce, potatoes, and creamy cheese

ACQUARIO

PRIMI

Spaghetti con vongole veraci — **20**
Spaghetti with Razor Clams

Spaghetti aglio, olio e peperoncino su letto di carpaccio di gamberi con sbriciolata di tarallo napoletano — **22**
Spaghetti with Garlic, Oil, and Chili Pepper on a Bed of Shrimp Carpaccio with Neapolitan Tarallo Crumble

Linguine all'astice con pomodorini rossi del piennolo — **30**
Linguine with Lobster and Piennolo Red Tomatoes

Gnocchetti con vongole veraci, pomodorini gialli e tarallo sbriciolato — **20**
Gnocchetti with Razor Clams, Yellow Cherry Tomatoes, and Crumbled Tarallo

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gamberi e zeste di lime — **18**
Spaghetti Cacio e Pepe with Prawn Tartare and Lime Zest

Tonnarello con tartufi di mare,crema di parmigiano, zest di limone e menta — **30**
Tonnarello pasta with sea truffles, Parmesan cream, lemon zest, and mint.

Ravioli ripieni di burrata con ricciola melanzane e pomodorini rossi e gialli — **18**
Ravioli filled with burrata, with amberjack, eggplants, and red and yellow cherry tomatoes

Lardiata di polpo con pecorino Romano basilico e pomodoro San Marzano — **22**
Octopus lardiata with pecorino cheese, basil, and San Marzano tomatoes

Risotto con crema di scampi funghi porcini e scaglie di provolone del Monaco — **26**
Risotto with scampi cream, porcini mushrooms, and shavings of Provolone del Monaco cheese

La cottura è al dente, se si desidera una cottura diversa, comunicare al personale di sala

Astice Blu — **10** 100 gr
Blue Cryfish

Aragosta — **15** 100 gr
Lobster

Cicala — **16** 100 gr
Slipper Lobster

SCEGLI LA COTTURA
Choose the Cooking Method

PASTA - CATALANA - BRACE
Pasta *Catalan Style* *Grilled*

SECONDI

Polpo grigliato con purea di patate e friarielli napoletani — **16**
Grilled Octopus with Potato Purée and Neapolitan Friarielli

Frittura di gamberi rossi e calamari con misticanza — **16**
Fried Red Prawns and Squid with Mixed Greens

Alici fritte — **12**
Fried Anchovies

Salmone in salsa teryaki alla griglia con insalatina alla catalana e mandorle tostate — **16**
Teriyaki Grilled salmon with Catalan Salad and Toasted Almonds

Filetto di spigola alla griglia con misticanza e finocchio — **24**
Grilled Sea Bass Fillet with Mixed Greens and Fennel

Frittura di calamarelle sale e pepe — **14**
Fried baby calamari with salt and pepper

Trancio di Pesce spada/Ricciola alla griglia (in base alla disponibilità) — **16**
Grilled Swordfish/Amberjack steak (depending on availability)

Tonno ai carboni con purè al tartufo servito su pietra lavica — **18**
Charcoal-grilled tuna with truffle mashed potatoes, served on lava stone.

Calamaro alla brace con insalatina alla greca — **16**
Grilled squid with Greek salad.

Baccalà alla brace croccante di bacon su vellutata di ceci e scarole ripassate — **16**
Grilled cod with crispy bacon on a velvety chickpea puree and sautéed escarole.

Involtino di orata con patate novelle e verdure alla mediterranea (peperoni, olive e patate) — **22**
Sea bream roulade with new potatoes and Mediterranean vegetables (peppers, olives, and potatoes).

Grigliata mista (ricciola, gamberi, calamari e misticanza) — **26**
Mixed grill (amberjack, shrimp, squid, and mixed greens).

Gamberoni alla brace con misticanza e limone — **24**
Grilled king prawns with mixed greens and lemon

Scampi alla brace con misticanza e limone — **24**
Grilled scampi with mixed greens and lemon

Spiedino di pesce con Calamari, Salmone,Tonno, Pomodoro e Peperoni — **20** 2pz
Fish skewer with squid, salmon, tuna, tomato, and bell peppers

PESCATO

Spigola *Seabass*	**50** al Kg
Pezzogna *Red Porgy*	**60** al Kg
Orata *Sea Bream*	**50** al Kg
Pescatrice *Monkfish*	**60** al Kg
Coccio *Redfish*	**60** al Kg
Dentice *Dentex*	**70** al Kg
Rombo *Turbot*	**60** al Kg

SCEGLI LA COTTURA
Choose the Cooking Method

ACQUA PAZZA – FORNO – BRACE – AL SALE – MEDITERRANEA (CON PATATE E OLIVE VERDI)
Crazy Water *Oven* *Grill* *Salt Crust* *Mediterranean Style (with Potatoes and Green Olives)*

CONTORNI

Insalata verde *Green salad*	**5**
Insalata di pomodorini Sorrento *Sorrento Cherry Tomato Salad*	**6**
Insalata mista con pomodorini rossi e gialli e julienne di finocchi *Mixed Salad with Red and Yellow Cherry Tomatoes and Fennel Julienne*	**7**
Friarielli napoletani *Neapolitan Friarielli*	**6**
Patate fresche fritte *Fresh Fried Potatoes*	**6**
Verdure grigliate (melenzane, zucchine e zucca) *Grilled Vegetables (eggplants, zucchini and pumpkin)*	**6**
Zucca alla griglia *Grilled Pumpkin*	**6**
Scarole ripassate con acciughe, noci, olive e capperi *Escarole sautéed with anchovies, walnuts, olives, and capers*	**7**

POKE

COMPONI LA TUA POKE — 14
Buil yourr Poke

1 proteina a scelta tra:
1 choice between:

Tonno
Tune

Salmone
Salmon

Ricciola
Amberjack

Gambero Rosso
Red Prawn

4 condimenti a scelta tra:
4 choices between:

Mango
Mango

Avocado
Avocado

Ananas
Pineapple

Fragola
Strawberry

Cocco
Coconut

Mirtillo nero
Blackberry

Ribes
Currant

Arancia
Orange

Provola
Provola

Rucola
Rocket

Misticanza
Mixed Greens

Wakame
Wakame

Pomodorino giallo
Yellow Cherry Tomato

Pomodorino di Sorrento
Sorrento Cherry Tomato

Parmigiano Reggiano
Parmigiano Reggiano

Edamame
Edamame

Finocchio
Fannel

Noci
Walnuts

POKE DELLO CHEF
Chef's Poke

Tonno, salmone, ricciola, mango e edamame — 18
Tuna, Salmon, Amberjack, Pineapple, Mango, and Edamame

OGNI POKE PREVEDE ALLA BASE RISO BASMATI
Every poke includes a basmati rice base

PANINI DI MARE

Polpo grigliato, purea di patate, provola e friarielli napoletani — **12**
Grilled Octopus with Potato Purée, Provolone, and Neapolitan Friarielli

Burger di Tonno e friarielli (180gr), patate fresche fritte e cremoso di cheddar — **14**
Tuna and Friarielli Burger (180g) with Fresh Fried Potatoes and Melted Cheddar Cream

Gambero rosso di Mazara del Vallo in pasta kataifi, bacon, crema di burrata, misticanza e cipolla di Tropea caramellata — **14**
Mazara del Vallo Red Prawn in Kataifi Dough, Bacon, Burrata Cream, Mixed Greens, and Caramelized Tropea Onion

Ciccioli di salmone, provola piastrata, mayo al pepe nero e zucchine alla griglia — **14**
Salmon Cracklings, Grilled Provolone, Black Pepper Mayo, and Grilled Zucchini

Astice, chips di patate, fonduta di formaggio e maionese al basilico — **price based on cryfish weight**
Cryfish, Potato Chips, Cheese Fondue, and Basil Mayo

DOLCI

Tiramisù della casa — 7
Homemade Tiramisu

Cannolo di pasta kataifi con crema e granella di pistacchio — 7
Cannoli with Kataifi Dough, Cream, and Pistachio Crumble

Molo17: Base di biscotto twix, ricotta, nutella e pistacchio — 7
Molo17: Twix Biscuit Base, Ricotta, Nutella, and Pistachio

Crema catalana — 7
Catalan Cream

Cannolo scomposto con nutella e gocce di cioccolato — 7
Disassembled Cannolo with Nutella and Chocolate Chip

Mare Bianco: Cilindro di cioccolato bianco con panna, biscotto, nutella e caramello salato caldo — 8
White Sea: White chocolate cylinder with cream, biscuit, Nutella, and salted caramel

Brownie al cioccolato e fantasia dello chef — 8
Chocolate Brownie and chef's creation

Babà Partenopeo — 8
Neapolitan Babà

Sorbetto a limone — 6
Lemon sorbet

Cheesecake (carmello, pistacchio, frutti di bosco, confettura di albicocca o nutella) — 7
Cheesecake (Cheesecake (caramel, pistachio, mixed berries, Apricot jam or Nutella)

Special

Cheesecake Black & Withe con base di biscotto Lotus (Nutella & Galak) — 8
Black & White Cheesecake with a Lotus Biscuit Base (Nutella and Galak)

Carrellata di dolci misti — 30
Assorted desserts platter

Plateau di frutta/gelato con ananas caramellato — 25 min x2
Assorted desserts platter

Pan di stelle — 7
Pan di stelle

Semifreddo alla pastiera con profumo di essenza millefiori, crumble di pasta frolla e arancia candita (3pz) — 8
Pastiera semifreddo with millefiori essence, shortcrust pastry crumble, and candied orange (3 pieces)

BEVANDE

Acqua Naturale *Still Water*	3	
CocaCola *CocaCola*	3	33 cl
Fanta *Fanta*	3	33 cl
Sprite *Sprite*	3	33 cl

ALLERGENI
Allergens

- **Molluschi** *Mollusks*
- **Sedano** *Celery*
- **Crostacei** *Crustceans*
- **Pesce** *Fish*
- **Glutine** *Gluten*
- **Senape** *Mustard*
- **Latticini** *Dairy*
- **Sesamo** *Sesame*
- **Uova** *Eggs*
- **Lupini** *Lupin*
- **Anidridesolforosa** *Sulfur dioxide and sulfites*
- **Soia** *Soy*
- **Frutta a guscio** *Nuts*

Servizio incluso - Coperto 3€
Service included - Cover charge 3€