



### Scegli la



#### 5 CEREALI

Supplemento di €1,50  
L'impasto ai cinque cereali è più leggero e fragrante, dal gusto veramente eccezionale. L'abbondante presenza di segale, semi di girasole e sesamo, particolarmente salutari e saporiti, crea un'esplosione di gusti naturali e genuini che sin dal primo morso sorprende e affeziona.



#### INTEGRALE

Supplemento di €1,50  
La farina integrale ha il vantaggio di mantenere intatti i nutrienti presenti nel germe di grano, perché il chicco, nella sua produzione, viene utilizzato nella sua interezza. Inoltre, diversamente da quella 00, conserva integralmente la crusca ed è molto più ricca di fibre che aiutano la digestione.



#### SEMOLA

Supplemento di €1,50  
La semola fine è ottenuta dalla macinazione del grano duro, una tipologia di frumento dalla struttura proteica più compatta e nobile che conferisce alla pizza un'irresistibile croccantezza e, sostenendo una più lunga fermentazione, offre una migliore digeribilità. La semola fine di grano duro ha, inoltre, un elevato contenuto in carotenoidi, antiossidanti naturali preziosi alleati del nostro benessere.



### Speciali Mómó

#### Mómó € 9,00

Mozzarella delle Murge, datterino giallo, capocollo, miele, noci.

#### La Martina € 9,00

Mozzarella delle Murge, pomodorini pachino, rughetta selvatica, scaglie di parmigiano reggiano e prosciutto crudo di Parma.

#### La Giorgia € 9,00

Mozzarella delle Murge, bombette martinesi impanate, scaglie di parmigiano reggiano e rughetta selvatica.

#### Crudaia vesuviana € 9,00

Tutto a crudo, mozzarella di bufala campana, pomodoro camone siciliano, rucola, prosciutto crudo di Parma e scaglie di parmigiano reggiano.

**La Gabry € 9,00**  
Mozzarella delle Murge, pomodoro datterino giallo, pomodoro pachino caramellato, julienne di zucchine, bresaola, pinoli.

#### Tanto € 9,00

Mozzarella di bufala, crudo di Parma e salsiccia fresca.

#### 3 Formaggi arrabbiata € 9,00

Mozzarella delle Murge, scamorza affumicata, parmigiano reggiano, salsiccia piccante e salsiccia fresca.

#### Montanara € 9,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi, speck e rucola.

#### Sant'Anna € 9,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, salsiccia, porcini e scaglie di parmigiano reggiano.

#### Parma e burrata € 9,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, prosciutto crudo di Parma e burrata.



### Le Pizze Classiche

#### Fornarina € 2,00

Olio extravergine d'oliva, sale e origano.

#### Fornarina con mortadella € 5,00

Olio extravergine, origano, sale, mortadella e provolone.

#### Marinara € 5,00

Pomodoro, aglio, olio extravergine d'oliva e origano.

#### Margherita € 5,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge e basilico.

#### Napoletana € 6,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, acciughe, origano, olive.

#### Diavola € 6,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, salsiccia piccante calabrese.

#### Caprese € 6,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, basilico, origano, sale, olio.

#### Bimbo mix € 6,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, wurstel e patatine fritte.

#### Capricciosa € 7,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, prosciutto cotto, carciofini, funghi, salsiccia piccante e olive nere.

#### Ortolana € 7,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, zucchine, melanzane e peperoni.

#### Boscalola € 7,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, prosciutto cotto, funghi e panna.

#### 4 Formaggi € 7,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, gorgonzola, scamorza affumicata e scaglie di parmigiano reggiano.

#### 4 Stagioni € 7,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, funghi, cotto, salsiccia piccante, carciofi.



### Speciali Bianche

#### Marcus € 8,00

Mozzarella delle Murge, cotto alla brace, scamorza affumicata e limone.

#### Friariella € 8,00

Mozzarella delle Murge, salsiccia fresca, friarielli.

#### Gigi € 8,00

Burratina, pomodorini, mozzarella delle Murge, pesto e scaglie di parmigiano reggiano.

#### Tirolese € 8,00

Mozzarella delle Murge, scamorza affumicata, radicchio fuori cottura, speck.

#### Capri € 8,00

Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico e origano.

#### Delicata € 8,00

Mozzarella delle Murge, pomodoro pachino, champignon e foglie di spinaci crudi, parmigiano reggiano.

#### La Vanessa € 8,00

Mozzarella delle Murge, speck, granella di pistacchio fuori cottura.

#### Bronte € 8,00

Mozzarella delle Murge, crema di pistacchio, mortadella e scaglie di parmigiano reggiano.

#### Mela mangio € 8,00

Mozzarella delle Murge, julienne di mela, gorgonzola Dup, scaglie di parmigiano reggiano.

#### L'acciuga al pascolo € 8,00

Mozzarella delle Murge, datterino giallo, acciuga, basilico, burrata.

#### Norma € 8,00

Mozzarella delle Murge, pomodoro pachino, melanzana frita, caciocotta, basilico, acciuga.

#### Trevigiana € 8,00

Mozzarella delle Murge, speck, radicchio, noci, gorgonzola, mascarpone.

#### Lemon € 8,00

Mozzarella delle Murge, mortadella, granella di pistacchio, succo di limone.

#### Simone € 8,00

Mozzarella delle Murge, speck in cottura, zucchine grigliate, scamorza affumicata, pangrattato, glassa di aceto balsamico.

#### Italia € 8,00

Mozzarella delle Murge, cicoli di capocollo Suino Nero, datterino, gorgonzola, spolverata di pecorino Igp, capperi di Pantelleria, julienne di peperoni.



### Pizze Cornicione

#### La Cornicione € 8,00

Mozzarella delle Murge, pomodoro, basilico e cornicione di ricotta.

#### Sorrento € 9,00

Mozzarella di bufala campana, pomodoro, basilico e cornicione di ricotta.



### Speciali Rosse

#### Bufalotta € 8,00

Pomodoro, mozzarella di bufala Dop e basilico.

#### Martinese € 8,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, capocollo martinese e olive.

#### Toscanaccia € 8,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, burrata, finocchiona toscana.

#### San Biagio € 8,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, funghi freschi, bresaola e scaglie di parmigiano reggiano.

#### Tropea € 8,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, tonno, capperi e cipolla rossa di Tropea.

#### Fumé € 8,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, scamorza affumicata martinese e speck.

#### Torinese € 8,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, crema di pistacchio, provolone, pomodorini.

#### Gaci € 8,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, pomodorini, burrata e basilico dopo cottura.

#### Giando € 8,00

Pomodoro, mozzarella delle Murge, finocchiona, crema di pecorino, julienne di peperone grigliato.

#### Valtellina € 8,00

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rughetta selvatica, scaglie di parmigiano reggiano, olio extravergine.



### Da gustare con...



### Scegli la tua birra artigianale

#### Birra Artigianale Gjulia

La birra artigianale Gjulia è prodotta a San Pietro al Natone: è lì che sgorga l'acqua del Monte Mia, pura ed incontaminata, molto importante per la qualità e la riuscita della birra. Le birre sono ad alta fermentazione e vengono lavorate con metodo artigianale, senza l'uso di filtrazione e pastorizzazione. Dopo la prima fermentazione e la lenta maturazione, che avviene in botti di acciaio a temperatura rigorosamente controllata, la birra viene imbottigliata. In bottiglia avviene la seconda fermentazione per la presa di spuma, motivo per cui sul fondo delle bottiglie è visibile sempre un piccolissimo residuo di lieviti.

#### Nord € 12,00

BIONDA  
Birra chiara ad alta fermentazione dai morbidi sentori di malto e dalle note agrumate e floreali.  
750 ml  
GRAD. ALCOLICA 5,5% VOL.  
TEMPO DI SERVIZIO 8°-10°

#### Sud € 12,00

NERA  
Birra forte doppio malto ad alta fermentazione dal colore scurissimo e dalla schiuma densa color cappuccino.  
750 ml  
GRAD. ALCOLICA 8% VOL.  
TEMPO DI SERVIZIO 10°-12°

#### Est € 12,00

BIANCA  
Birra di frumento (weizen) ad alta fermentazione prodotta con una miscela di malti d'orzo e frumento.  
750 ml  
GRAD. ALCOLICA 6% VOL.  
TEMPO DI SERVIZIO 8°-10°

#### Ovest € 12,00

AMBRATA  
Birra ambrata doppio malto ad alta fermentazione dai toni caldi e dal gusto intenso e complesso.  
750 ml  
GRAD. ALCOLICA 7% VOL.  
TEMPO DI SERVIZIO 10°-12°

#### Ribò € 12,00

BIONDA CON MOSTO DI RIBOLLA GIALLA  
Birra chiara doppio malto ad alta fermentazione con aggiunta di mosto di Ribolla Gialla.  
750 ml  
GRAD. ALCOLICA 6,5% VOL.  
TEMPO DI SERVIZIO 10°-12°





## Bevande

Acqua Levissima	0,75 l	€ 2,00
Coca Cola/Aranciata	33 cl	€ 2,00
Coca Cola	1 l	€ 4,00
Birra bottiglia	33 cl	€ 3,00
Birra bottiglia	66 cl	€ 4,00
Birra artigianale	0,75 l	€ 12,00
Birra alla spina (bionda)	0,2 l	€ 2,50
Birra alla spina (rossa)	0,2 l	€ 3,00
Birra alla spina (bionda)	0,4 l	€ 4,00
Birra alla spina (rossa)	0,4 l	€ 5,00
Birra alla spina (bionda)	1 l	€ 7,00
Calice di vino	€ 3,00 / € 4,00	
Amaro	€ 3,00	
Grappa	€ 4,00	
Rhum	€ 4,00 / € 6,00	
Vodka	€ 5,00	
Whisky	€ 5,00 / € 8,00	
Caffè	€ 1,00	

Coperto €2,00 - acqua inclusa

L'acqua è un bene comune che appartiene a tutti



## ALLERGENI

Tutti i prodotti/pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.



[www.momotaranto.it](http://www.momotaranto.it)

**mo**  
PIZZA, SAPORI E SALUTE

PIZZA

Uno non può pensare bene, amare bene,  
dormire bene, se non ha mangiato bene.

Virginia Woolf