



LOUNGE BAR
& BISTROT



ARIA
LIVE COOKING RESTAURANT



LOUNGE BAR
& BISTROT



ARIA
LIVE COOKING RESTAURANT

MOLO44

LUNCH
FROM 12.00
TO 14.00

DINNER
FROM 18.30
TO 22.00

ARIA

DINNER
FROM 19.00
TO 21.30

CHEF
MARCO BRINK
CLAUDIO PIETRAVALLI

ALLERGENI

La preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere alcune sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio (libro allergeni).

PESCE CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI/ PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

ALLERGENS

You are kindly requested to advise waiting staff of any requirements you may have to avoid eating foods containing certain allergenic substances. During preparation in our kitchen, cross contamination cannot be entirely excluded. Therefore, our dishes may contain some substances deemed allergenic according to EU Reg. 1169/11. For further information regarding ingredients and allergens, you may consult the relevant documentation which our staff will provide upon request (allergen leaflet).

RAW OR PARTIALLY RAW FISH

Fish that is intended to be consumed raw or partially raw is subject to blast chilling to guarantee its quality and food safety, in compliance with EC Regulation 853/2004 (appendix III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3).

FROZEN/DEEP-FROZEN PRODUCTS AND PRODUCTS CHILLED ON SITE

To ensure quality and food safety, all food served is either frozen or deep frozen at source by the manufacturer or blast chilled to the correct temperature, as detailed in the HACCP handbook, in compliance with Regulation EC 852/04. Our waiting staff are at your disposal to provide any further information regarding the nature or origin of foods served.

ALLERGENE

Sollten Sie besondere Bedürfnisse haben, informieren Sie bitte das Servicepersonal über eventuelle Allergien bzw. Unverträglichkeiten samt Auslöser. In der Küche ist das Risiko relativ hoch, dass nicht allergene Speisen mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, die potenziell allergen wirken. Daher können unsere Gerichte gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/11 bestimmte allergene Stoffe enthalten. Gerne geben wir Lebensmittelallergikern Auskunft über die Zutaten in den Gerichten und stellen ein Informationsblatt mit allen notwendigen Hinweisen zur Verfügung.

ROHER ODER TEILWEISE ROHER FISCH

Fisch, der roh oder teilweise roh verzehrt werden soll, wurde einer schnellen Temperaturabsenkung unterzogen, um die Lebensmittelqualität und -sicherheit gemäß den Anforderungen der EU-Verordnung zu gewährleisten (EG Nr. 853/2004 (Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3)).

GEFRORENE ODER TIEFGEKÜHLTE PRODUKTE UND VOM ERZEUGER GESCHLACHTETE TIERE

Um die Lebensmittelqualität und -sicherheit zu garantieren, werden die jeweiligen Produkte entweder vom Hersteller direkt vor Ort tiefgekühlt, tiefgefroren oder gleich bei Minustemperaturen geschlachtet (siehe HACCP-Plan gemäß der EG-Verordnung 852/04). Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal über Art und Herkunft der servierten Speisen Auskunft.

MO
LO
44



**P
IN
SA**

RESORT

MADE IN ITALY
VEGETARIAN

PINSA MARGHERITA

SALSA POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGANO, BASILICO,
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL GARDA "ULIVA"
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO,
BASIL CRESS, EXTRA VIRGIN GARDA OLIVE OIL "ULIVA"
TOMATENSOÛE, MOZZARELLA, OREGANO,
BASIL CRESS, NATIVES OLIVENÖL "ULIVA"

17,00

MADE IN ITALY
VEGETARIAN

PINSA ITALIA

SALSA POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLINE DI BUFALA D.O.P., POMODORINI
DATTERINI CONFIT, OLIVE LECCINO, BASILICO,
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL GARDA "ULIVA"
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE D.O.P.,
DATE TOMATOES CONFIT, LECCINO OLIVES, BASIL CRESS,
EXTRA VIRGIN GARDA OLIVE OIL "ULIVA"
OLIVE OIL "ULIVA" TOMATENSOÛE, BÜFFELMOZZARELLA
KÄSE, DATTELTOMATEN CONFIT, LECCINO OLIVEN,
BASIL CRESS, NATIVES OLIVENÖL "ULIVA"

19,00

MADE IN ITALY
VEGETARIAN

PINSA VEGGIE

SALSA POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLA FIORDILATTE, VERDURE ALLA GRIGLIA,
OLIO ALL'AGLIO E ORIGANO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES,
GARLIC OIL AND OREGANO
TOMATENSOÛE, MOZZARELLA, GEGRILLTES GEMÜSE,
KNOBLAUCHÖL UND OREGANO

20,00

MADE IN ITALY
MEAT

PINSA GOLOSA

SALSA POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLINE DI BUFALA D.O.P., PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA SELEZIONATO 24 MESI, ZUCCHINE MARINATE
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE D.O.P.,
PARMA HAM, MARINATED COURGETTES
TOMATENSOÛE, BÜFFELMOZZARELLA KÄSE,
PARMA ROHSCHINKEN, MARINIERTE ZUCCHINI

23,00



AN TI PAS TI

STARTERS



FLAVORS OF THE SEA

**PREGIATO SALMONE AFFUMICATO
CON FINOCCHIO, ANETO, ARANCIA E IL SUO GEL,
CREMOSO ALLE ERBE E PAN BRIOCHE**

FINE SMOKED SALMON WITH FENNEL, DILL, ORANGES,
ORANGE GEL, CREAMY HERBS AND BRIOCHE BREAD
FEIN GERÄUCHERTER LACHS MIT FENCHEL, DILL, ORANGEN,
ORANGENGEL, KRÄUTERCREME UND BRIOCHEBROT

19,00

MADE IN ITALY
VEGETARIAN

LA CAPRESE

**POMODORO DATTERINO CON MOZZARELLINE DI BUFALA
PUGLIESE CON BASILICO, OLIVE TAGGIASCHE E PANE CARASAU**

DATE TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA
WITH BASIL, TAGGIASCA OLIVES AND CARASAU BREAD
DATTELTOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA MIT
BASILIKUM, OLIVEN AUS TAGGIA UND CARASAU BROT

16,00

MADE IN ITALY
VEGETARIAN

BRUSCHETTONA ALLA MEDITERRANEA

**PANE TOSCANO TOSTATO, POMODORINI DATTERINO,
OLIVE LECCINO, BASILICO, ORIGANO, AGLIO E OLIO
EXTRA VERGINE D'OLIVA**

BRUSCHETTA ROASTED TUSCAN BREAD, SWEET
OLIVE TOMATOES, LECCINO OLIVES, BASIL, OREGANO,
GARLIC AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MEDITERRANES
BRUSCHETTA GERÖSTETES TOSKANISCHES BROT,
DATTELTOMATEN, OLIVEN LECCINO, BASILIKUM,
OREGANO, KNOBLAUCH UND NATIVES OLIVENÖL

14,00

MADE IN ITALY
FLAVORS OF THE SEA
MEAT

**IL VITELLO TONNATO MOLO 44
CON CAPPERI CILIEGIA**

COLD VEAL IN TUNA SAUCE MOLO44 WITH CAPERS
KALBFLEISCH IN THUNFISCH SOÙE MOLO44 MIT KAPERN

18,00

FLAVORS OF THE SEA
HEALTHY CHOICE

TARTARE DI TONNO "AL TAVOLO"

TUNA TARTARE "AT TABLE"
THUNFISCH-TATAR "AM TISCH"

33,00

HEALTHY CHOICE
MEAT

**TARTARE DI FILETTO DI MANZO
"AL TAVOLO"**

BEEF FILLET TARTARE "AT TABLE"
RINDERFILET-TATAR "AM TISCH"

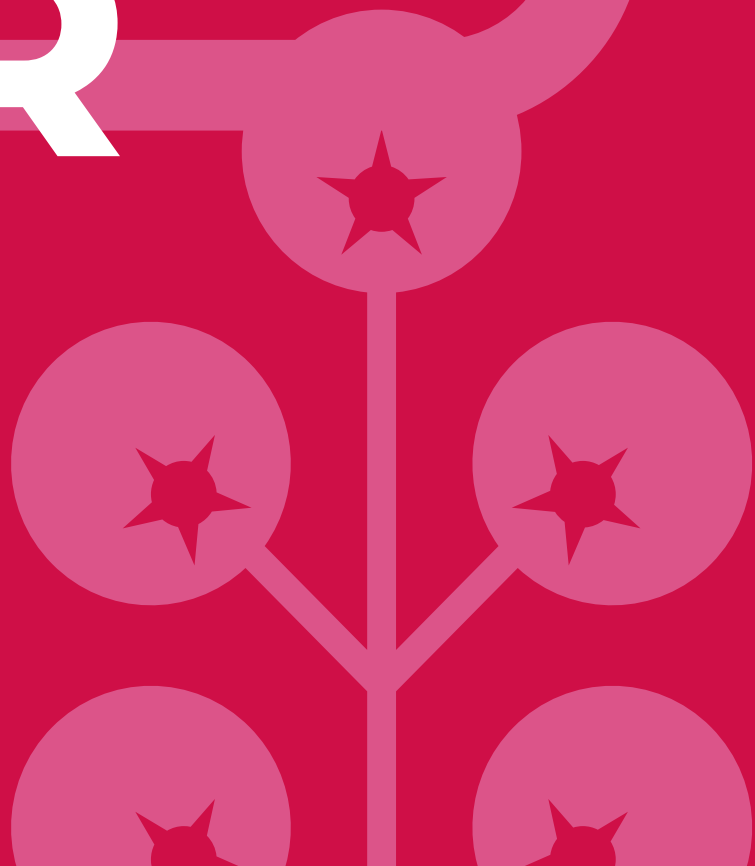
37,00

MO
LO
44



BI STR OT

DISHES



MEAT

CAESAR'S SALAD

LATTUGA, INSALATA ICEBERG, FILETTI DI PETTO DI POLLO,
BACON CROCCANTE, POMODORI SEMI DRY, SCAGLIE
DI TRENTINGRANA E CROSTINI DI PANE INTEGRALE

LETTUCE, ICEBERG SALAD, CHICKEN BREAST FILLETS,
CRISPY BACON, SEMI-DRIED TOMATOES, TRENTINGRANA
FLAKES AND WHOLEMEAL BREAD CROUTONS

LATTICH, ICEBERG SALAD, HÄHNCHENBRUSTFILETS,
KNUSPRIGER BACON, SEMI DRY-TOMATEN,

TRENTINGRANA-FLOCKEN UND VOLLKORNBROT-CROUTONS

19,00

MEAT

INTERNATIONAL CLUB SANDWICH

CON FILETTI DI POLLO ALLA GRIGLIA, BACON CRISPY E PATATE FRITTE

WITH GRILLED CHICKEN FILLETS, CRISPY BACON, FRENCH FRIES

INTERNATIONALES

MIT GEGRILLTEN HÜHNCHENFILETS, KNUSPRIGEM BACON, POMMES FRITES

23,00

BURGERS

MEAT

CLASSIC BIG BURGER

PANE FATTO IN CASA, 180 GR DI MANZO SELEZIONATO,
POMODORO GRAPPOLO, INSALATA ICEBERG, MAIONESE,
KETCHUP E PATATE FRITTE

HOMEMADE BREAD, 180 GR OF SELECTED BEEF, TOMATO,
ICEBERG LETTUCE, MAYONNAISE, KETCHUP AND FRENCH FRIES

MIT HAUSGEMACHTEM BROT, 180 GR ERSTKLASSIGES RINDFLEISCH,
TOMATEN, ICEBERG SALAT, MAYONNAISE, KETCHUP

UND POMMES FRITES

23,00

MEAT

RICH BURGER

HAMBURGER DI MANZO 180 GR, PANINO AL LIEVITO NATURALE,
INSALATA CROCCANTE, POMODORO RAMATO, CIPOLLA ROSSA
BRASATA NEL VINO, SALSA BBQ FATTA IN CASA, FORMAGGIO
CHEDDAR, BACON CROCCANTE E PATATE DIPPERS

BEEF HAMBURGER 180 GR, NATURAL YEAST BREAD, CRUNCHY SALAD,
TOMATO, RED ONION BRAISED IN WINE, HOMEMADE BBQ SAUCE,
CHEDDAR, CRISPY BACON AND POTATO DIPPERS

RINDS-HAMBURGER 180 GR, NATURHEFE-BROT, KNUSPRIGER SALAT,
TOMATE, IN WEIN GESCHMORTE ROTE ZWIEBEL, HAUSGEMACHTE BBQ
SOÛE, CHEDDAR KÄSE, KNUSPRIGER BACON UND POTATO DIPPERS

27,00

MO
LO
44



FI

RS

T



COURSES

MADE IN ITALY

PASTA ALL'ITALIANA ITALIAN PASTA

**A VOSTRA SCELTA: SPAGHETTI, TROFIE, FETTUCCINE O PENNE
CON SALSA ALLA CARBONARA, ALLA BOLOGNESE,
AL PESTO DI BASILICO O AL POMODORO FRESCO E BASILICO**

CHOICHE OF: SPAGHETTI, TROFIE, FETTUCCINE OR PENNE
WITH CARBONARA SAUCE, MEAT SAUCE, BASIL PESTO
OR SAUCE OF FRESH TOMATOES AND BASIL

AUSWAHL AN: SPAGHETTI, TROFIE, BANDNUDELN ODER PENNE
MIT CARBONARA, FLEISCH-, BASILIKUMPESTO- ODER
TOMATEN UND BASILIKUM SOÙE

18,00

MADE IN ITALY
VEGETARIAN

PAPPARDELLE

**FATTE IN CASA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE,
POMODORINI DATTERINO SICILIANI,
MOZZARELLA DI BUFALA E GRANELLA DI PISTACCHI**

HOMEMADE PAPPARDELLE WITH COURGETTES

ALLA SCAPECE, SICILIAN CHERRY TOMATOES,

BUFFALO MOZZARELLA AND PISTACHIO GRANULES

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT ZUCCHINI ALLA SCAPECE,
SIZILIANISCHEN KIRSCHTOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA
UND PISTAZIENKÖRNERN

20,00

HEALTHY CHOICE
VEGETARIAN

MINISTRONE

DI VERDURE BIO CON CROSTINI DI PANE INTEGRALE

ORGANIC VEGETABLE SOUP WITH WHOLEMEAL BREAD CROUTONS

BIO GEMÜSESUPPE MIT VOLLKORNBROT-CROUTONS

18,00

FLAVORS OF THE SEA
MADE IN ITALY

SPAGHETTONI

MONOGRANO FELICETTI SELEZIONE "MATT"

CON CODE DI GAMBERI E BISQUE DI CROSTACEI

FELICETTI SPAGHETTONI MONOGRANO SELEZIONE 'MATT'

WITH PRAWN TAILS AND SHELLFISH BISQUE

FELICETTI SPAGHETTONI MONOGRANO SELEZIONE 'MATT'

MIT KRABBENSCHWÄNZEN UND MUSCHELBISQUE

24,00

FLAVORS OF THE SEA
MADE IN ITALY

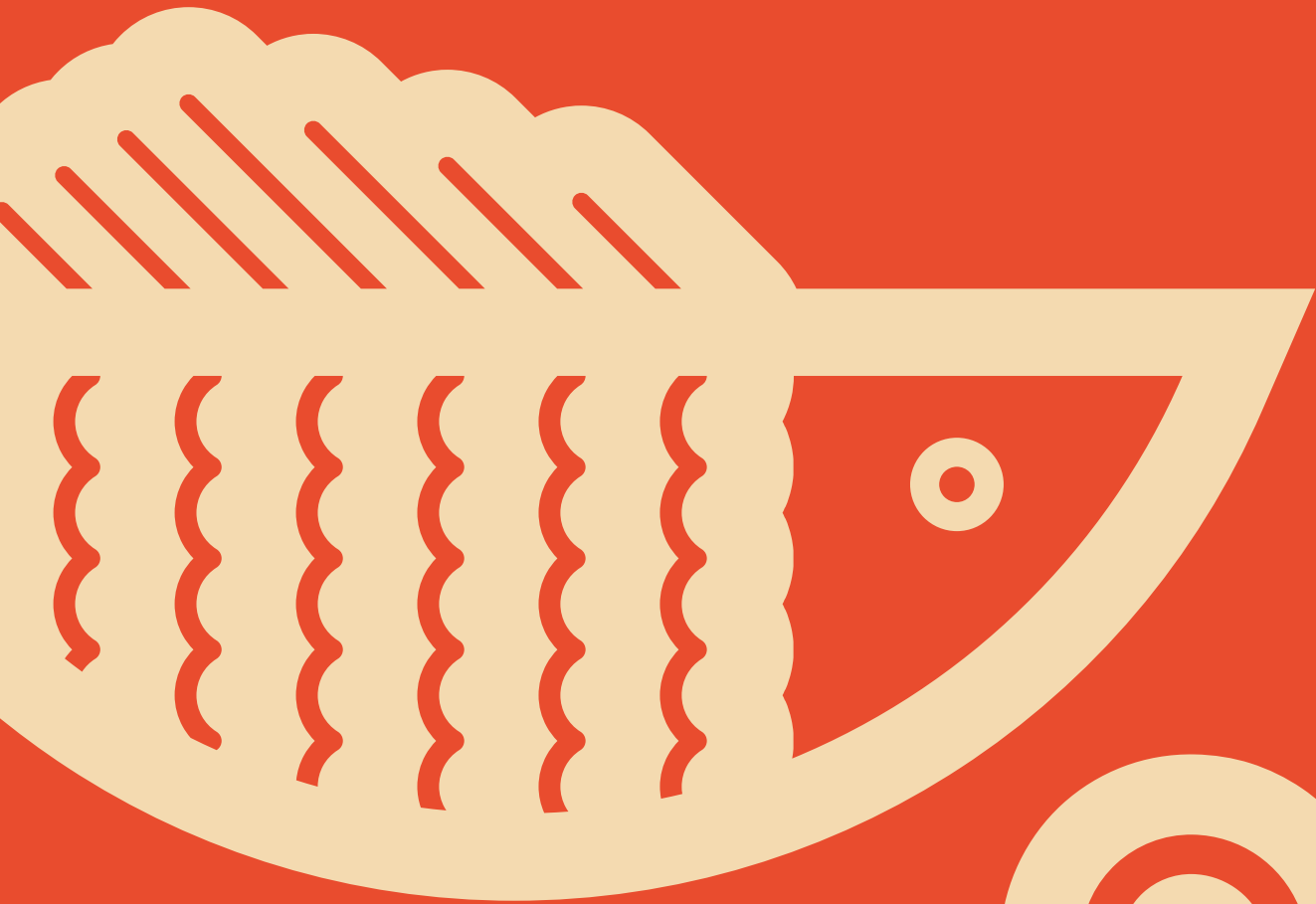
IL RISOTTO CARNAROLI

MANTECATO AI SAPORI DI MARE

RISOTTO CARNAROLI WITH SEAFOOD

RISOTTO CARNAROLI MIT MEERESFRÜCHTEN

24,00



MA

IN

COURSES



FLAVORS OF THE SEA
HEALTHY CHOICE

TAGLIATA DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO

SPAGHETTI DI VERDURE AL COCCO,
MANGO IN DUE CONSISTENZE, GLASSA ALL'ACETO
DI MELOGRANO E ANACARDI TOSTATI

SLICED MEDITERRANEAN RED TUNA, COCONUT
VEGETABLE NOODLES, MANGO IN TWO TEXTURES,
POMEGRANATE VINEGAR GLAZE AND ROASTED CASHEWS
MEDITERRANER ROTER THUNFISCH SCHEIBCHEN,
KOKOSNUSS-GEMÜSENUDELN, MANGO IN ZWEI KONSISTENZEN,
GRANATAPFEL-ESSIG-GLASUR UND GERÖSTETE CASHEWS

33,00

FLAVORS OF THE SEA
MADE IN ITALY

FILETTO D'ORATA DEL MEDITERRANEO

PATATA GRATIN, MAIONESE ALL'AGLIO NERO,
MISTICANZA DI STAGIONE CROCCANTE

MEDITERRANEAN SEA BREAM FILLET, POTATO GRATIN,
BLACK GARLIC MAYONNAISE, CRUNCHY SEASONAL
MIXED-SALAD

MEDITERRANES SEEBRASSENFILET, KARTOFFELGRATIN,
SCHWARZE KNOBLAUCHMAYONNAISE,
KNUSPRIGE SAISONALE GEMISCHTER SALAD

34,00

MADE IN ITALY
MEAT

MEDAGLIONE DI FILETTO DI VITELLO

IN MANTELLO DI SPECK, IL SUO JUS ALLE ERBE,
VELLUTATA AL GORGONZOLA, BABY CAROTE
AL BURRO AFFUMICATO

VEAL FILLET MEDALLION IN SPECK COAT,
ITS HERB JUS, GORGONZOLA VELOUTÉ,
BABY CARROTS IN SMOKED BUTTER
KALBSFILET MEDAILLON IM SPECKMANTEL,
KRÄUTERJUS, GORGONZOLA-KÄSE VELOUTÉ,
BABYKAROTTEN IN RÄUCHERBUTTER

37,00

HEALTHY CHOICE
MEAT

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO

SU LETTO DI RUCOLA, SALSA CREMOSA
AL PEPE VERDE E BRANDY, PATATE WEDGES

SLICED BEEF FILLET ON A BED OF ARUGULA,
CREAMY GREEN PEPPER AND BRANDY SAUCE,
POTATOE WEDGES

RINDERFILET-SCHEIBEN AUF RUCOLABETT,
CREMIGER GRÜNER PFEFFER UND BRANDY-SOSSEE,
KARTOFFEL WEDGES

37,00

MO
LO
44



DES

SE

RT



10,00
IL NOSTRO TIRAMISÙ
OUR TIRAMISU
UNSER TIRAMISU

10,00
CREME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA
CON FRAGOLE, IL SUO COULIS E BISCOTTINI ARTIGIANALI
VANILLA CREME BRÛLÉE WITH STRAWBERRIES,
ITS COULIS AND HANDMADE COOKIES
VANILLE CREME BRÛLÉE MIT ERDBEEREN,
IHREM COULIS UND HANDGEFERTIGTEN KEKSE

12,00
MILLEFOGLIE “A LA MINUTE”
MOLO 44
PASTA SFOGLIA ARTIGIANALE, CREMA CHANTILLY AL MARSALA,
FRUTTI DI BOSCO E IL LORO GEL, CRUMBLE DI NOCCIOLE SABBIAIE
ARTISAN PUFF PASTRY, MARSALA CHANTILLY CREAM,
BERRIES AND THEIR JELLY, HAZELNUT CRUMBLE
HAUSGEMACHTER BLÄTTERTEIG, CHANTILLY-CREME MARSALA,
BEEREN UND DEREN GELEE, HASELNUSS-STREUSEL

10,00
TAGLIATA DI FRUTTA
CUT FRUIT
GESCHNITTENES OBST

10,00
STRUDEL TRENINO
TIEPIDO CON GELATO ALLA CANNELLA
WARM TRENINO STRUDEL WITH CINNAMON ICE CREAM
LAUWARMER TRENINER STRUDEL MIT ZIMT-EIS

18,00
CRÊPES SUZETTE LIVE

GELATO

3,50	1 PALLINA 1 SCOOP 1 KUGEL	6,00	2 PALLINA 2 SCOOP 2 KUGEL	7,00	AFFOGATO
-------------	--	-------------	--	-------------	-----------------

MO
LO
44



WI NE S



VINI FRIZZANTI E CHAMPAGNES

	GLASS	0,75 L
RUGGERI GIUSTINO B. PROSECCO EXTRA DRY	7,00	45,00
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC	8,50	52,00
FERRARI PERLÉ MILLESIMATO	10,00	64,00
FERRARI PERLÉ BIANCO MILLESIMATO		72,00
FERRARI PERLÉ ROSÉ MILLESIMATO	12,00	78,00
GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE		250,00
GIULIO FERRARI ROSÉ RISERVA DEL FONDATORE		350,00
FERRARI PERLÉ ZERO		90,00
FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 SATÈN	8,50	52,00
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE		64
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI		180,00
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER		105,00
LAURENT-PERRIER BRUT	14,00	90,00
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL		100,00
VEUVE CLICQUOT BRUT CUVÉE SAINT PETERSBOURG		120,00
RUINART BLANC DE BLANC		170,00
LAURENT-PERRIER – GRAND SIÈCLE		240,00
PERRIER-JOUËT – BELLE EPOQUE		270,00
DOM PERIGNON		380,00
LOUIS ROEDERER CRISTAL		380,00
BILLECART – SALMON BRUT ROSÉ		140,00
LAURENT – PERRIER CUVÉE ROSÉ		150,00
DOM PERIGNON ROSÉ		650,00
LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ		700,00

VINI BIANCHI

	GLASS	0,75 L
ANISOS PINOT GRIGIO, NOSIOLA - EUGENIO ROSI		45,00
PIETRAGRANDE CHARDONNAY – FRATELLI LUNELLI	6,00	32,00
PINOT GRIGIO HEREDIA PINOT GRIGIO – CANTINA TRENTO	6,00	32,00
CAPOLAGO GEWÜRZTRAMINER – MADONNA DELLE VITTORIE	7,00	38,00
TERLANER PINOT BIANCO, CHARDONNAY, SAUVIGNON – TERLAN	7,50	45,00
LUGANA LUGANA – SANTA SOFIA	6,00	32,00
LUGANA SUPERIORE “BROLETTINO” LUGANA – CA’ DEI FRATI	7,50	42,00
POGGIO ALLE GAZZE SAUVIGNON, VIOGNIER – TENUTA ORNELLAIA		78,00

ROSÉ

	GLASS	0,75 L
VIN DEI MOLINI SCHIAVA X RIESLING – AZIENDA AGRICOLA POJER E SANDRI	6,00	32,00
LA ROSE DI MANINCOR LAGREIN, MERLOT, CABERNET, SYRAH – MANINCOR		37,00

VINI ROSSI

	GLASS	0,75 L
TEROLDEGO ROTALIANO TEROLDEGO – FORADORI	7,50	40,00
TERRE DI SAN LEONARDO MERLOT, CABERNET SAUVIGNON – TENUTA SAN LEONARDO	6,00	32,00
ESEGESI CABERNET SAUVIGNON, MERLOT – EUGENIO ROSI		45,00
REBÒRO REBO – PISONI		60,00
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA CORVINA VERONESE, RONDINELLA, MOLINARA – CORTE GIARA ALLEGRINI	7,50	40,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA – SPERI		84,00
LE VOLTE MERLOT, CABERNET SAUVIGNON – TENUTA ORNELLAIA	9,00	54,00
BAROLO BAROLO - PRUMOTTO		75,00
TORCICODA PRIMITIVO - TORMARESCA		48,00

**DU LAC
ET DU PARC**

GRAND RESORT

**DU LAC
ET DU PARC**

GRAND RESORT