

# Mo.Sto

---

IL NOSTRO APERITIVO,  
FRESCHENZA E GENUINITA' DA CONDIVIDERE



# BEVANDE ARLECCHINE

I CLASSICI € 8,00\*

GLI SPECIALI € 10,00

## Caipiroska alla siciliana

*Vodka Nemiroff De Luxe, Lime, Zucchero di canna, Pasta di mandorla*

## Milano - Torino del Cavaliere

*Bitter Campari, Vermouth del Cavaliere, Essenza all'arancia*

## Sardinian Pink Pig Lady

*Pigskin Gin Silvio Carta, Triple sec, Succo di limone*

## Spicy Moscow Mule

*Vodka Nemiroff De Luxe, Ginger Beer al peperoncino, Lime, Zucchero di canna*

## Omaggio all'Hemingway

*Ron Barcelò Blanco, Maraschino Luxardo, Succo di lime, Succo di pompelmo*

## Black Mojito alla liquirizia

*Ron Barcelò Dorado, Liquore alla liquirizia F.lli Vena, Lime, Zucchero di canna, Menta, Seltz*

## Bocconi Energy Mo.Ster

*Tequila, Lime cordial, Succo d'arancia, Monster Energy Drink Mango Loco*

Birre in bottiglia € 5,00/7,00 (chiedi al barista la disponibilità)

*Bottled beer (ask the bartender for the availability)*

*\*Alcuni distillati potrebbero richiedere il sovrapprezzo da € 2,00*

*\* Some distillates may require a surcharge from € 2.00*

# SFIZI &...

Culaccia di Culatello d.o.p. con focaccia artigianale € 7,00

*Culatello DOP culaccia and artisan focaccia*

Piatto di formaggi d.o.p. con le composte di cipolla rossa e miele, frutta secca e uva € 7,00

*Cheese platter with compotes of red onion and honey, dried fruits and grapes*

Battuta di cervo sale & pepe, stracciatella e basilico su focaccina artigianale € 8,00

*Venison tartare salt & pepper, stracciatella cheese on handmade focaccia*

Gran tagliere misto di salumi e formaggi (x 2 persone) € 12,00

*Large mixed platter of cold cuts and cheeses (x 2 people)*

Polpette di melanzane fatte in casa con basilico e menta su salsa marinara € 9,00

*Homemade eggplants meatballs with basil and mint on marinara sauce*

# ...CAPRICCI

Bacon cheeseburger con cipolla caramellata e salsa tartara accompagnata da patatine fritte € 14,00

*Bacon cheeseburger with caramelized onion and tartar sauce accompanied with fries*

Club sandwich al salmone con caprino marinato al lime, avocado e lattughino con chips di patata € 15,00

*Salmon club sandwich with marinated goat cheese, avocado and lettuce with potato chips*

Panino gourmet con pancia di maiale brasata, spinacio, provola fondevole e senape di Digione con chips di patate € 15,00

*Gourmet sandwich with braised pork belly, spinach, dark provolone and Dijon mustard*

*\*Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze, chiedi pure informazioni in merito al nostro cibo e alle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.*

*\*Dear guest, if you have allergies and / or intolerances, please ask for information about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best way.*

# VINI

<b>BOLLICINE</b>	<b>TAVOLO</b>	<b>CALICE</b>	<b>ASPORTO</b>
Prosecco Brut Doc NaoNis <i>Viticoltori Friulani La Delizia</i> <i>(Friuli – Uva: 85% Glera – 15% Verdiso, Bianchetta)</i>	€ 24,00	€ 6,00	€ 14,00
Franciacorta Brut Docg "Gran Cuvée Alma" Bellavista <i>(Franciacorta – Uva: 80% Chardonnay – 20% Pinot Nero)</i>	€ 55,00		€ 40,00
Ca' Del Bosco Cuvée Prestige <i>(Franciacorta – Uva: 75% Chardonnay – 15% Pinot Nero – 10% Pinot Bianco)</i>	€ 55,00		€ 40,00
Martial Richard - Blanquette de Limoux <i>Cantina Majolini</i> <i>(Franciacorta – Uva: 90% Mauzac – 10% Chardonnay)</i>	€ 35,00		€ 25,00
Champagne Brut Moët & Chandon - Réserve Impérial <i>(Francia – Uva: 40% Pinot Nero – 30% Chardonnay – 30% Pinot Meunier)</i>	€ 80,00		€ 80,00
<b>ROSATI</b>	<b>TAVOLO</b>	<b>CALICE</b>	<b>ASPORTO</b>
Helios Negroamaro Rosato Igt 2019 <i>Masseria Surani</i> <i>(Puglia - Uva: 100% Negroamaro)</i>	€ 24,00	€ 7,00	€ 14,00
Cerasuolo d'Abruzzo doc 2019 <i>Az. Agr. Nic Tartaglia</i> <i>(Abruzzo – Uva: 100% Montepulciano)</i>	€ 24,00	€ 7,00	€ 14,00

<b>BIANCHI</b>	<b>TAVOLO</b>	<b>CALICE</b>	<b>ASPORTO</b>
<b>Gavi Docg Bio</b> <i>Az. Agr. Biodinamica La Raia</i> <i>(Piemonte – 100% Cortese)</i>	€ 27,00	€ 7,00	€ 17,00
<b>Nebbia "Mo.Sto" Igp - Collina del Milanese</b> <i>Az. Agr. Nettare dei Santi</i> <i>(Lombardia – Uva: 100% Verdeca)</i>	€ 17,00	€ 6,00	€ 7,00
<b>Gewurztraminer Trentino Doc</b> <i>Fondazione Edmund Mach</i> <i>(Trentino - Uva: 100% Gewurztraminer)</i>	€ 27,00	€ 7,00	€ 17,00
<b>Pinot Grigio "Collio" Doc</b> <i>Cantina La Ginestra</i> <i>(Friuli Venezia Giulia – Uva: 100% Pinot Grigio)</i>	€ 22,00	€ 6,00	€ 12,00
<b>Collio Bianco "Friulano" Doc</b> <i>Cantina La Ginestra</i> <i>(Friuli Venezia Giulia - Uva: : 80% Pinot Grigio – 20% Chardonnay)</i>	€ 22,00	€ 6,00	€ 12,00
<b>Pecorino Colline Pescaresi Igt</b> <i>Az. Agr. Nic Tartaglia</i> <i>(Abruzzo – Uva: 100% Pecorino)</i>	€ 24,00	€ 6,00	€ 14,00
<b>Greco di Tufo Docg</b> <i>Mastroberardino Società Agricola</i> <i>(Campania – Uva: 100% Greco di tufo)</i>	€ 28,00	€ 7,00	€ 18,00
<b>Falanghina del Sannio Doc</b> <i>Mastroberardino Società Agricola</i> <i>(Campania – Uva: 100% Falanghina)</i>	€ 27,00	€ 7,00	€ 17,00
<b>Vermentino di Sardegna "Colline" Doc</b> <i>(Sardegna – Uva: 100% Vermentino)</i>	€ 28,00	€ 7,00	€ 18,00

<b>ROSSI</b>	<b>TAVOLO</b>	<b>CALICE</b>	<b>ASPORTO</b>
<b>Langhe Doc Nebbiolo</b> <i>Tenuta Cucco</i> <i>(Piemonte – Uva: 100% Nebbiolo)</i>	€ 30,00	€ 8,00	€ 20,00
<b>Gutturnio Superiore "Limes"</b> <i>Az. Agr. Chiesa Carlo</i> <i>(Piemonte – Uva: 40% Barbera – 30% Croatina – 30% Bonarda)</i>	€ 19,00	€ 6,00	€ 9,00
<b>Monachina "Mo.Sto" Igp Collina del Milanese</b> <i>Az. Agr. Nettare dei Santi</i> <i>(Lombardia – Uva: 50% Barbera – 50% Croatina)</i>	€ 18,00	€ 6,00	€ 8,00
<b>Pinot Nero Riserva Alto Adige Doc</b> <i>Istituto Agricolo San Michele Appiano</i> <i>(Alto Adige – Uva: 100% Pinot Nero)</i>	€ 28,00	€ 8,00	€ 18,00
<b>Cabernet Franc Igt delle Venezie</b> <i>Cantina La Ginestra</i> <i>(Friuli Venezia Giulia – Uva: 100% Cabernet Franc)</i>	€ 22,00	€ 6,00	€ 12,00
<b>Valpolicella Classico Doc</b> <i>Az. Agr. Massaro Norma</i> <i>(Veneto – Uva: 30% Rossignola – 30% Rondinella – 20% Corvinone Veronese – 20% Corvina Veronese)</i>	€ 24,00	€ 7,00	€ 14,00
<b>Valpolicella Ripasso Superiore Doc</b> <i>Az. Agr. Massaro Norma</i> <i>(Veneto – Uva: 30% Rossignola – 30% Rondinella – 20% Corvinone Veronese – 20% Corvina Veronese)</i>	€ 30,00	€ 8,00	€ 20,00
<b>Amarone della Valpolicella Classico Docg</b> <i>Az. Agr. Pagus Bisano</i> <i>(Veneto – Uva: 30% Rossignola – 30% Rondinella – 20% Corvinone Veronese – 20% Corvina Veronese)</i>	€ 45,00		€ 35,00

<b>ROSSI</b>	<b>TAVOLO</b>	<b>CALICE</b>	<b>ASPORTO</b>
Rosso Toscano "Raro" Igt Bio <i>Az. Agricola Palmoditerra</i> <i>(Toscana – Uva: 80% Sangiovese – 20% Alicante)</i>	€ 27,00	€ 7,00	€ 17,00
Montepulciano d'Abruzzo Doc <i>.Az. Agr. Nic Tartaglia</i> <i>(Abruzzo – Uva: 100% Montepulciano)</i>	€ 22,00	€ 7,00	€ 12,00
Negroamaro del Salento Igp <i>Tenuta San Marco</i> <i>(Puglia – Uva: 100% Negroamaro)</i>	€ 24,00	€ 7,00	€ 14,00
Nero d'Avola Doc 2019 Bio <i>Baglio di Pianetto</i> <i>(Sicilia – Uva: 100% Nero d'Avola)</i>	€ 25,00	€ 7,00	€ 15,00

<b>PASSITI</b>	<b>TAVOLO</b>	<b>CALICE</b>	<b>ASPORTO</b>
Passito di Verdea "Solitaire" Igp Collina del Milanese <i>Az. Agr. Nettare dei Santi</i> <i>(Lombardia – Uva: 100% Verdea)</i>	€ 24,00	€ 6,00	€ 14,00
Albamarina Passito – Vendemmia Tardiva <i>Az. Agr. Massaro Norma</i> <i>(Veneto – Uva: 30% Rossignola – 30% Rondinella – 20% Corvinone Veronese – 20% Corvina Veronese)</i>	€ 28,00	€ 7,00	€ 18,00



*Mo.Sto* Via Castelbarco, 3

 02 83977026

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

 @mo.sto.castelbarco

 @mo.sto\_castelbarco