PIZZERIA CON CUCINA

#MOOD

PIZZA E MARE

APERTO 7 GIORNI SU 7

DA LUNEDÌ A DOMENICA DALLE 18,30 ALLE 22,30
VENERDÌ E SABATO DALLE 18,30 ALLE 23,00

IL LUNEDÌ SOLO CON PIZZERIA, PANOZZI E FRIGGITORIA

POSSIBILITÀ DI NOLEGGIO INTERA SALA PER EVENTI CON MENÙ PERSONALIZZATI

CARATE BRIANZA (MB) - VIALE GARIBALDI 1A - 0362 1782420

#MOOD

CLASSICHE

	NORMALE €	BABY €
MARINARA POMODORO, ORIGANO, AGLIO	6,00	4,50
MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO FRESCO	6,50	5,00
NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO	7,50	6,00
PROSCIUTTO POMODORO, MOZZARELLA, COTTO	7,50	6,00
DIAVOLA POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE	7,50	6,00
MONZESE POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA	7,50	6,00
BRUSCHETTONA POMODORO, MOZZARELLA A FETTE, POMODORI GIALLI E ROSSI, OLIO AL BASILICO, ORIGANO	8,50	7,00
TONNO & CIPOLLE POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE	8,50	7,00
PROSCIUTTO & FUNGHI POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI	8,50	7,00
SICILIANA POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE, ORIGANO	8,50	7,00

	NORMALE €	BABY €
QUATTRO FORMAGGI MOZZARELLA, SCAMORZA, GRANA, TALEGGIO, ZOLA	8,50	7,00
DIAVOLOZZA POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, ZOLA	8,50	7,00
CACIO & PEPE MOZZARELLA, CACIO, PEPE	8,50	7,00
AMERICANA POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, PATATINE	8,50	7,00
BUFALINA DOUBLE POMODORO, DOPPIA BUFALA SIA IN COTTURA CHE FUORI COTTURA, BASILICO FRESCO	9,00	7,50
GAMBERI & RUCOLA POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERI, RUCOLA	9,00	7,50
CAPRICCIOSA POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, CARCIOFI, FUNGHI, OLIVE, ACCIUGHE	9,00	7,50
VEGETARIANA POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI, ZUCCHINE, MELANZANE	9,00	7,50
QUATTRO STAGIONI POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, CARCIOFI, FUNGHI, OLIVE	9,00	7,50
SALSICCIA & FRIARIELLI MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI	9,00	7,50
LEONARDO MOZZARELLA, GUANCIALE CROCCANTE, CUBETTI DI MELANZANE E PATATE FRITTE, GRANA, OLIO AL BASILICO	9,00	7,50
PARMA BUFALA POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO, BUFALA FUORI COTTURA, BASILICO FRESCO	9,50	8,00
AFFUMICATA POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA, PROSCIUTTO PRAGA, FUNGHI ALLA BRACE, CREMA DI TALEGGIO	9,50	8,00
MARI & MONTI POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERI, PORCINI	9,50	8,00
VALTELLINA POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, PORCINI, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, POMODORINI	10,00	8,50
TIROLESE New POMODORO, MOZZARELLA, METÀ BRESAOLA PORCINI E GRANA, METÀ SPECK, BRIE	11,00	9,50
CALZONE LISCIO POMODORO, MOZZARELLA, COTTO	8,00	
CALZONE FARCITO POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, CARCIOFI, FUNGHI	9,00	

SUPPLEMENTO INGREDIENTI A PARTIRE DA 0,50 € ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI **COPERTO 2,00 €**

#MOOD SPECIALI

	NORMALE €	BABY €
STREET POMODORO, MOZZARELLA, PORCHETTA DI ARICCIA, PEPERONI, CIPOLLE DI TROPEA	9,50	8,00
PRAGA POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO PRAGA, PORCINI, GRANA IN COTTURA	9,50	8,00
LIGHT MOZZARELLA, GAMBERI, ZUCCHINE, CREMA DI ZAFFERANO BRIE	9,50	8,00
PANCETTONA POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, FONDUTA DI TALEGGIO, SCAGLIE DI PECORINO, PEPE	9,50	8,00
NUOVA PARMIGIANA New POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE FRITTE, GRANA IN COTTURA, BASILICO FRESCO	9,50	8,00
COWBOY POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PEPERONI, LARDO, CIPOLLA ROSSA	9,50	8,00
SATANA POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, 'NDUJA, CIPOLLE, OLIVE GIGANTI AROMATIZZATE AL PEPERONCINO	9,50	8,00

	NORMALE €	BABY €
FALCON POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, SALSICCIA, SCAROLA, STRACCIATELLA, OLIVE TAGGIASCHE	10,00	8,50
SAVE METÀ 4 FORMAGGI, METÀ DIAVOLA	10,00	8,50
MORTAZZA MOZZARELLA, MORTADELLA IGP, BURRATA, GRANELLA DI PISTACCHI, OLIO AL BASILICO	10,00	
PORCOBOSCO POMODORO, MOZZARELLA, PORCHETTA DI ARICCIA, PORCINI, SCAGLIE DI PECORINO	10,50	9,00
PORCHETTONA New POMODORO, MOZZARELLA, PORCHETTA DI ARICCIA, ZOLA, FUNGHI ALLA BRACE, SCAROLA	10,50	9,00
PARMA FUMÈ POMODORO, MOZZARELLA, METÀ PROSCIUTTO CRUDO E ZOLA E METÀ PRAGA E SCAMORZA	10,50	9,00
NUOVA TEXAS MOOD New POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PANCETTA, CIPOLLE, N'DUJA	10,50	9,00
O' VESUVIO ESPLOSIVO New CALZONE CON POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, COTTO, PORCHETTA, SALAME PICCANTE, SCAMORZA, ZOLA, GRANA FUORI COTTURA	13,00	

SOLO AL TAVOLO
NO ASPORTO

#MOOD GOURMET

	NORMALE €
MILANESE IMBRUTTITA POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, ZOLA, GRANA, PEPE, CREMA DI ZAFFERANO	11,00
CANTABRICO POMODORO, MOZZARELLA, SCAROLA, OLIVE TAGGIASCHE E FUORI COTTURA: ACCIUGHE DEL CANTABRICO, GRANELLA DI TARALLI PUGLIESI, LARDO	11,50
POLPO MOZZARELLA, POLIPO, POMODORINI GIALLI, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA ROSSA E CARAMELLATA	12,00

PIZZAGLUTEN FREE
BASE MARGHERITA
9,50€

PIZZA INTEGRALE
100%
+1,50€

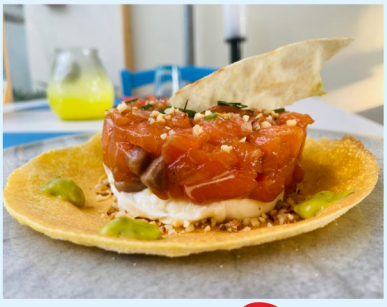
	NORMALE €
NUOVA SALMON New MOZZARELLA E FUORI COTTURA: TARTARE DI SALMONE, RUCOLA, STRACCIATELLA, POMODORINI	12,00
MARLYN New MOZZARELLA, SCAMORZA E FUORI COTTURA: CARPACCIO DI MARLYN AFFUMICATO, RUCOLA, POMODORINI CONFIT, CITRONETTE AGLI AGRUMI	12,00
NUOVA PESCATORA New MOZZARELLA, TONNO, POLIPO, ACCIUGHE, CIPOLLE, POMODORINI, OLIVE GRANDI AROMATIZZATE AL PEPERONCINO	12,50
FRUTTI DI MARE FRESCHI MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE FRESCHI CON GAMBERONE, POMODORINI, PREZZEMOLO	13,00
SUPER POLPO POMODORO, MOZZARELLA, POLIPO, STRACCIATELLA, FRIARIELLI, AGLIO OLIO E PEPERONCINO, BACON	13,00
NUOVA SUPER MOOD New METÀ SPECK & ZOLA E METÀ PATANEGRA & BRIE	14,00
IBERICA New POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI ALLA BRACE E FUORI COTTURA COTTO ALLA BRACE DI MAIALINO IBERICO	14,00
BRIATORE New POMODORO, MOZZARELLA, **PROSCIUTTO CRUDO DI PATA NEGRA**, BUFALA	18,00

COSTI CONSEGNE: 1 PIZZA O 1 PIATTO 1,00€ (MINIMA CONSEGNA 10,00€). DA 2 PIZZE O PIATTI 0,75€ CAD. (FINO AD UN MASSIMO DI 5€)

ANTIPASTI DI MARE

IMPEPATA DI COZZE **11,00 €**
CON CROSTONI DI PANE CASERECCIO

TARTARE DI SALMONE New **13,00 €**
MARINATA CON OLIO, SALE, PEPE CON MOZZARELLA DI BUFALA, GRANELLA DI NOCCIOLA, PANE CARASAU



POLPO CON BURRATA New **14,00 €**
CON PATATE AL VAPORE PREZZEMOLATE CONDITE CON OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI E ERBA CIPOLLINA

LA NUOVA FANTASIA DI MARE AL PROFUMO DI AGRUMI New **14,00 €**

I FANTASTICI 4 FRITTI New **16,00 €**

ANTIPASTI DI TERRA

CARPACCIO New **14,00 €**
DI CARNE SALADA DEL TRENTINO
CON CREMA DI ZAFFERANO, SCAGLIE DI TARTUFO NERO E FOGLIE DI INSALATA DI STAGIONE

ANTIPASTO DEL MOOD New **18,00 €**
IDEALE ANCHE PER 2 PERSONE
PROSCIUTTO DI PATA NEGRA, COTTO ALLA BRACE DI MAIALINO IBERICO, PEPERONI PICHILLO CON BACCALÀ MANTECATO E ACCIUGA DEL CANTABRICO, QUESO PICON ERBORINATO

PRIMI DI MARE

PIZZOCCHERI New **15,00 €**
VALTELLINESI
CON CALAMARI FRITTI

SPAGHETTI **16,00 €**
ALLE VONGOLE E LUPINI
AGG. DI BOTTARGA
DI MUGGINE 2,00 €

SPAGHETTI **16,00 €**
ALLA CARBO-POLPO
CON SALSA ALLA CARBONARA,
POLPO BRASATO
E BACON CROCCANTE

PAPPARDELLE New **18,00 €**
ALLO SCOGLIO BIANCO

RISOTTO "PAELLATO" New **18,00 €**
DEL MOOD

PRIMI DI TERRA

PAPPARDELLE New **16,00 €**
CON MISTO FUNGHI
DEL SOTTOBOSCO
E TARTUFO NERO

ORECCHIETTE New **14,00 €**
CON CIME DI RAPA,
SALAMELLA BRASATA
E SCAGLIE DI PECORINO

TUTTE LE IMMAGINI SONO INSERITE
A SCOPO ILLUSTRATIVO
E I PIATTI POSSONO VARIARE

SECONDI DI MARE

FRITTO DI SOLI CALAMARI **15,00 €**

FILETTI DI ORATA PIASTRATI New **16,00 €**
CON CARCIOFI FRITTI, PATATE
E OLIVE TAGGIASCHE

GAMBERI PANCETTATI New **18,00 €**
GAMBERI GIÀ PULITI AVVOLTI NELLA PANCETTA
SU LETTO DI RUCOLA E SALSA MANGO
E HABANERO LEGGERMENTE PICCANTI

FRITTO MISTO DEL MOOD **18,00 €**
DI CALAMARI E GAMBERI GIA' SGUSCIATI
E PULITI CON GAMBERONE

POLPO ALLA PIZZAIOLA New **18,00 €**
PAPPA DI POMODORO CON POLPO
BRASATO SU CROSTONE DI PANE
CASARECCIO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
ORIGANO E POMODORI CONFIT

MINIGRIGLIATA DI PESCE New **20,00 €**
CON ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLIATE
A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO

TUTTE LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO
E I PIATTI POSSONO VARIARE

SECONDI DI TERRA

LA PORCHETTONA New **16,00 €**
PORCHETTA DI ARICCIA GRIGLIATA
CON POLENTA FRITTA E CREMA DI ZOLA

PICANHA DI MANZO ARGENTINA New **22,00 €**
COTTA AL SANGUE CON AMERICAN RUB
E BASTONCINI DI PATATE FRITTE

BURGER TOUR New **18,00 €**
DEGUSTAZIONE DI TRE MINI HAMBURGER
DA CIRCA 60 GR (SUINO IBERICO,
ANGUS IRLANDESE, SCOTTONA)
CON PATATINE FRITTE ACCOMPAGNATE
DA SALSE DI NOSTRA PRODUZIONE

FRIGGITORIA

PATATINE FRITTE	**3,50 €**
ANELLI DI CIPOLLE	**4,00 €**
MOZZARELLINE IMPANATE	**4,50 €**
OLIVE ASCOLANE	**4,50 €**
NUGGET DI POLLO	**4,50 €**
JALAPENOS RIPIENI	**5,00 €**
MIX DI FRIGGITORIA	**7,00 €**

TUTTE LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO
E I PIATTI POSSONO VARIARE

PANOZZI DI MARE

RE FISH BURGER New — **12,00 €**
PAN PIZZA, CUORE DI MERLUZZO IMPANATO ALLA NOSTRA MANIERA CON MAIONESE, RUCOLA, OLIO, SALE, PEPE, SOIA E SCORZA DI LIMONE

RE BACCALÀ — **13,00 €**
PAN PIZZA, BACCALÀ MANTECATO, CIPOLLE STUFATE, OLIVE VERDI E POMODORINI CONFIT

RE SALMONE New — **13,00 €**
PAN PIZZA, TARTARE DI SALMONE IN CRUDITÈ CON OLIO, SALE E PEPE SU LETTO DI SALSA GUACAMOLE, CON RUCOLA, STRACCIATELLA DI BUFALA E POMODORINI

RE GAMBERO — **14,00 €**
PAN PIZZA, GAMBERI AL VAPORE MARINATI IN OLIO, SALE, PEPE E SCORZA DI LIME CON POMODORINI CONFIT, LATTUGA, STRACCIATELLA DI BUFALA E SALSA DI MANGO E HABANERO (LEGGERMENTE PICCANTE)

RE POLPO — **14,00 €**
PAN PIZZA, POLPO, FRIARIELLI AGLIO OLIO E PEPERONCINO, BACON CROCCANTE E MAIONESE

PANOZZI DI TERRA

RE SALSICCIONE — **12,00 €**
PAN PIZZA, SALSICCIA, FRIARIELLI, SCAMORZA E MAIONESE

RE PORCONE — **12,00 €**
PAN PIZZA, PORCHETTA, PORCINI, LATTUGA, GRANA E SALSA TARTARA

RE CRUDO — **12,00 €**
PAN PIZZA, PROSCIUTTO CRUDO, BUFALA, POMODORO RAMATO, LATTUGA, GRANA E SALSA TARTARA

RE MANZO — **14,00 €**
PAN PIZZA, HAMBURGER DI MANZO DI ANGUS DA 250 GR, LATTUGA, POMODORO, BACON CROCCANTE, CHEDDAR, CIPOLLA STUFATA E MAIONESE

RE PICANHA New — **14,00 €**
PAN PIZZA CON TAGLIATA FINE DI PICANHA, CIPOLLE CARAMELLATE, PEPERONI GRIGLIATI, LATTUGA E SALSA BBQ

SU PRENOTAZIONE
MENÙ DI PESCE CRUDO
FRESCHISSIMO

DOLCI & DESSERT

CHIEDI LA CARTA DEI NOSTRI DOLCI

SCEGLI DAL NOSTRO MENÙ E CHIAMACI
SAREMO I PIÙ VELOCI A CONSEGNARE!

0362 1782420

info@moodcarate.it

#MOOD CARTA DEI VINI

Sant'Antonio
AZIENDA VITIVINICOLA

Vino da uve raccolte a mano e lavorate senza agenti chimici

Bollicine

	CALICE	1/2 LT €	1 LT €
VINO DELLA CASA GLERA PROSECCO	**3,50**	**8,50**	**14,00**
100% GLERA VENETO			

	BOTTIGLIA 0,75 LT €
CURVEÉ PRESTIGE	**16,00**
50% CHARDONNAY E 50% PROSECCO	
GRAPPARIOL	**16,00**
VITIGNO VECCHIO AUTOCTONO DEL PIAVE LEGGERMENTE FRIZZANTE NATURALE	
PROSECCO ROSÈ	**18,00**
10% PINOT NERO E 90% PROSECCO	
PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY *il vero prosecco*	**18,00**
IL SURLIE DI FABIO *riserva speciale*	**20,00**
PROSECCO SENZA SOLFITI CON LIEVITI IN SOSPENSIONE	

Bianchi

	BOTTIGLIA 0,75 LT €
PINOT GRIGIO	**16,00**
VERDUZZO AMABILE	**16,00**
SAUVIGNON BLANC	**17,00**
TRAMINER	**17,00**
BLANC DE RONCA	**24,00**
VINO RISERVA AFFINATO IN BARRIQUE DI ROVERE	

Rossi

	BOTTIGLIA 0,75 LT €
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	**16,00**
PINOT NERO	**17,00**
RABOSO DEL PIAVE	**24,00**
100% RABOSO DEL PIAVE RISERVA AFFINATO IN BARRIQUE DI ROVERE	

Vini dolci e passiti

	AL CALICE €	BOTTIGLIA 0,75 LT €
PASSITI ITALIANI	**4,00**	
PASSITO HANEPOOT JEREPIGO	**4,50**	
SLANGHOEK 100% MOSCATO D'ALESSANDRIA SUDAFRICA		
MOSCATO IGT DOLCE		**15,00**
SACCHETTO 100% MOSCATO VENETO		

0362 1782420 info@moodcarate.it

CARTA DEI VINI

Birra alla spina

	PICCOLA €	MEDIA €
BIRRA ALLA SPINA CHIARA FORST PILS ALC. 5%	4,00	6,00

Birre in bottiglia

BECK'S 0,33 ALC. 5%	4,00
ICHNUSA 0,33 ALC. 4,7%	4,50
BIRRA GLUTEN FREE 0,33	5,00

Birre speciali

FORST SIXTUS ROSSA 0,33 ALC. 6,5% ITALIA	5,50
WEIHENSTEPHAN WEIZEN 0,50 ALC. 5,6% (WEISS) GERMANIA	6,50

Birre artigianali Birrificio Anima

CLEOPATRA BIONDA AMERICAN HOPS 0,50 SIMIL IPA		9,00
LEONARDO BIONDA DOPPIO MALTO 0,50	*eccezionale per il pesce*	9,00
DANTE ROSSA DOPPIO MALTO 0,50		9,00
NEWTON AMBRATA DOPPIO MALTO 0,50	*eccezionale con le pizze importanti*	9,00
ISABELLA SIMIL WEISS 0,50		9,00

Bevande

ACQUA MICROFILTRATA 0,50	2,00	**ACQUA GASATA E NATURALE IN BOTTIGLIA**	2,50
COCA COLA	3,00	**COCA COLA ZERO**	3,00
SPRITE	3,00	**FANTA**	3,00
		THE LIMONE O PESCA	3,00

Caffé

CAFFÉ	2,00	**CAFFÉ CORRETTO, DECAFFEINATO, GINSENG, ORZO**	2,50

Amari e distillati

AMARI	4,00	**DISTILLATO PREGIATO**	**A QUOTAZIONE**
GRAPPE E DISTILLATI	4,00		

0362 1782420 info@moodcarate.it