



Osteria Molo 13 Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/milan-1/osteria-molo-13>

Via Rubens, 13, 20148 Milano MI, Italy

+33186995715,+393924042743 - molo13.it

Categories

Primi di mare

Dessert

Secondi Di Mare

Antipasti mare caldi

Tartare

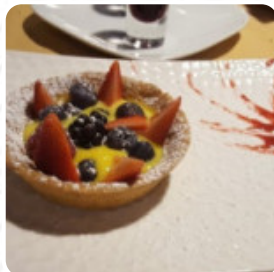
Vini Bianchi - Sardegna

Pasta

Starters

Main Course

I nostri crudi - conchiglie



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Osteria Molo 13 Menu



Desserts

SEADAS

Soups

FISH SOUP 30 €

Sashimi

CARPACCIO DI RICCIOLA 21 €

Primi

FREGULA AI CROSTACEI 25 €

Antipasti

OCTOPUS AND POTATOES 23 €

Dolci

GELATI ARTIGIANALI 6 €

Fish Dishes

MIXED GRILL 27 €

Seafood

OCTOPUS AND ORZO

Side Dishes

FRENCH FRIES 5 €

Starters & Salads

ANTIPASTO

Chicken

PINEAPPLE CHICKEN 6 €

Antipasti - Starters

CARPACCIO

Cocktails

BELLE ÉPOQUE 200 €

Snacks & Side Dishes

MIXED FRIED SEAFOOD 23 €

Antipasti Caldi

ZUPPETTA DI VONGOLE VERACI 19 €

Al Forno*

BAKED POTATOES 6 €

Piadina

SARDA

Ensaladas

TEATRO 25 €

Pizze Rosse

BOCCONCINO 6 €

Dishes

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE 17 €

Prosecco

CUVÉE PRESTIGE 50 €

Weissweine

BLANC DE BLANCS 45 €

Alkoholische Cocktails

GIN TONIC 8 €

Pizza - Klein Ø 22Cm

BELVEDERE 8 €

Sardische Spezialitäten

MALLOREDDUS

Osteria Molo 13 Menu



Grappa

SASSICIA 230 €

Wein, Sekt Und Spirituosen

JÄGERMEISTER 4 €

Beverages

ORIGINA 30 €

Hot Drinks

COFFEE

Wines

WHISPERING ANGEL ROSE 35 €

Coffee

CAPPUCCINO 3 €

Sparkling Wines

CRYSTAL 350 €

Cantina

SHARIS 30 €

Mixed Menu

SALMON CARPACCIO 21 €

Red Wines

MENO BUIO 15 €

Sparkling

GRAND BRUT 75 €

Japanese Whiskey

SUNTORI TOKI 10 €

Single Malt Scotch

CAOL ILA 12

10 €

Sparkling Wine

BRÛT RESERVE 75 €

aperitivi

SPRITZ 8 €

Temaki #2

TARTARE DI RICCIOLA 23 €

Bollicine

SPUMANTE METODO CLASSICO MILLESIMATO 30 €

Liquors (50MI)

BITTER OF THE CAPE 4 €

Whispering Angel. Provence

WHISPERING ANGEL 7 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ROSÉ 130 €

Ferrari

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC 40 €

Crudi

CARPACCIO DI SPIGOLA 21 €

Pizza - Ø30cm

MISTO BOSCO 8 €

Portata principale

FREGULA SARDA

Secondi Mare

Osteria Molo 13 Menu



FRIED CALAMARI AND PRAWNS 20 €

Primi di terra

**CULURGIONIS NURECESI
POMODORO E PECORINA** 15 €

AMARI 5 €

SAINT SIMON 5 €

Secondi Piatti di Pesce (compresi i contorni)

ORATA A PIACERE 22 €

SPIRITI

**BARCELO IMPERIAL ONYX RON
DOMENICANO** 8 €

I VINI BIANCHI

½ TUVAOES

Whisky - Scotch Single Malt

ARDBEG 10 10 €

Avec Les Desserts - Le Maury du Domaine Mas Amiel

VINTAGE 2012 290 €

Vini Bianchi - Toscana

POMINO BENEFIZIO RISERA 40 €

Vini al Calice - Bianchi

1950 METODO CHARMAT 7 €

Vini al Calice - Rossi

KERZO 7 €

Vini Bianchi - Marche

OFITHE 25 €

Vini Bianchi - Campania

FALANGHINA DE BENEVENTANO 25 €

Vini Bianchi - Umbria

CONTE DELLA VIAPERA 40 €

Primi Piatti - Risotti

RISOTTO ALLA PARMIGIANA 15 €

Vini Bianchi - Friuli

RIBOLLA GIALLA VINNAE 40 €

Our Wines - Red Wines

KOREM 40 €

Nostri Contorni

VERDURE AL VAPORE 6 €

La nostra selezione di bollicine

SATEN MILLESIMATO 75 €

Brut Non-Vintage Champagne

AYALA 75 €

On Tap - Rosso

CLOS 35 €

Altri vini

SPUMANTE CHARMAT 23 €

I nostri crudi - carpacci

**MISTO DI PESCE A FETTE
(CARPACCIO), SCAMPO, GAMBERO,
ALICETTA MARINATA E MINI TARTARE
MISTA CON FREGULA FRIA** 21 €

I classic

BRAULO 4 €

Osteria Molo 13 Menu



Bolle - champagne francesi

BIANC DE BIANCS 130 €

Vini bianchi - lombard a

DOP MOLLIN CA MAIOL 30 €

Vini rossi - venfto

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
SANT'URBANO 80 €

Vini al calice - da dessert

PASSETO PONTIS 7 €

Fish–Seafood Appetizers

TUNA CARPACCIO 21 €

Risottos - Rice Dishes

RISOTTO ALLA MILANESE 15 €

Bitters And Liqueurs

JEFFERSON 5 €

Salads

SEAFOOD SALAD 23 €

SEASONAL MIXED SALAD 6 €

Appetizer

TUNA TARTARE 23 €

TARTARE

Spirits

SAMBUCA 4 €

PINOT GRIGIO 25 €

Primi Piatti

LINGUINE SCAMPI E GAMBERI 25 €

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE 15 €

Whisky

OBAN 14 10 €

LAGAVULIN 16 14 €

Alkoholische Geträmk

FERNET BRANCA 4 €

AVERNA 4 €

Contorni

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA 6 €

SAUTÉED ARTICHOKEs 8 €

birre

BIRRA ARTIGIANALE VIOLA DA
0.75CL 20 €

BIRRA ICHNUSA AMBRA LIMPIDA
0.33CL 5 €

Piatto

CATALANA DI TONNO 23 €

LORIGHITTAS CON RICCI E FAVETTE 20 €

Vini Rossi - Toscana

TIGANALLO 120 €

CASTEL GIOCONDO BRUNELLO DI
MANTALCINO DOCG 740 €

Vini Bianchi - Trentino

MULLIER THURGAU 25 €

SAUVIGNON LAHN 25 €

I nostri crudi - tartare

MEDIA TARTARE DI RICCIOLA 14 €

MEDIA TARTARE DI SPIGOLA 14 €

Paste fresche della tradizione sarda

MACCARRONES DE FERRITUS

Osteria Molo 13 Menu



MANIGAS DE GIACCHETTA

Alcoholic Drinks

GRECO DI TUFO 25 €

FIANO DI AVELLINO 25 €

MOSCATO 20 €

Secondi

CATALAN LOBSTER 60 €

CATALANA DI SCAMPI E GAMBERI 25 €

A SLICE OF SWORDFISH 22 €

Vino



CAPICHERA 60 €

GEWÜRZTRAMINER 25 €

BLANGE 30 €

Bevande

ACQUA MINERALE 75CL 3 €

SPREMULA DI ARACIA 5 €

CAFFFE 2 €

Vini Rossi - Sardegna

TUTTIGA 120 €

BUIAO 25 €

MALUENTU NIEADERA ROSSO 25 €

Restaurant Category



ITALIAN

DESSERT

MEDITERRANEAN

Grappe

MONPRÀ BERTA GRAPPA BARRICATA 5 €

VALDAVI BERTA GRAPPA BIANCA DI MOSCATO 5 €

TRE SOLI TRE GRAPPA DI NEBBI 12 €

OLTRE IL DI LIDIA 8 €

White Wines

KARAGNANJ 35 €

I GIGANTI 35 €

IS ARGIOLAS 30 €

KARMIS 25 €

Vini Bianchi

RUINAS 35 €

CANAYLI 25 €

GIUNCO 25 €

VINTAGE TUNINA 80 €

These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

FISH

OYSTERS

DESSERTS

SPUMANTI ITALIANI

ALMA BRUT 50 €

ANNA MANIA CLEMETI 130 €

CRUASE METODO CLASSICO ROSÉ 30 €

GOLD PROSECCO DOC 35 €

PINK GOLD DOC ROSE 35 €

Ingredients Used

SEAFOOD

POTATOES

SHRIMPS

PESTO

SALMON

Osteria Molo 13 Menu



I nostri crudi - crostacei

SCAMPETTI E GAMBERETTI ROSSI OLIO E LIMONE (6 PZ)	18 €
SCAMPETTI E GAMBERETTI ROSSI ALLA CATALANA (6 PZ)	20 €
SCAMPETTO (CAD.	3 €
GAMBERO ROSSO MAZARA N.1 (CAD.	7 €
GAMBERO VIOLA ADRIATICO (CAD.	3 €

Main Course

MARINATED ANCHOVIES	15 €
CULURGIONES	
LINGUINE WITH SEA URCHINS	25 €
SPIGOLA FRITTA	22 €
SPAGHETTI 3 ORGASMI (VONGOLE BOTTARGA E RICCIO)	18 €
SPAGHETTI MEZZ'ASTICE O ARAGOSTA	20 €

I nostri crudi - conchiglie

GILLARDEAU MARENNES CLÉRON (CAD.	5 €
SENTINEL IRLANDA (CAD.	4 €
OSTRICHE NIEDDITTAS (CAD.	3 €
MATER (GOLFO DI OLBIA (CAD.	4 €
FRUTTI DI MARE (IN STAGIONE (CAD.	3 €
RICCIO DI MARE (IN STAGIONE (CAD.	4 €

Pasta

LORIGHITTAS	
SPAGHETTI ALLA BOTTARGA	22 €
SPAGHETTI WITH CLAMS	20 €
PENNE POMODORO E BASILICO	10 €
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	15 €
LINGUINE	
AL FORNO	

Starters

SEA BASS TARTARE	23 €
OMBRINA TARTARE	23 €
SALMON TARTARE	23 €
MIXED WARM SEA	27 €
GRAN CRUDO (CARPACCIO MISTO, SCAMPO, GAMBERO ROSSO DI MAZARA CON CONCHILLAGE (4 CONCHIGLIE)	25 €
TARTAR DI RICCIOLA	20 €
MISTO MARE CALDO (INSALATINA DI MARE, ZUPPA DI COZZE, POLENTA E MOSCARDINI, GRATINATO MISTO)	20 €

Vini Bianchi - Sardegna

CAPICHERA VENDEMMIA TARDIVA	85 €
ORAHONA	40 €
LUPUS IN FABULA	35 €
CAPICHERA LINTORI	35 €
MOLO A	30 €
NEPHILIM	30 €
MAMAIOA VERMENTINO BOLOGICO	25 €
MAJIGA (SENZA SOLFITI)	25 €

Tartare

MEDIA TARTARE DI TONNO	14 €
MEDIA TARTARE DI OMBRINA	14 €
MIGNON DI TARTARE CON FREGULA FRIA	22 €
TARTARE DI GAMBERI VIOLA GALLIPOLI	24 €
TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA N. 1	35 €
TARTARE DI TRIGLIE	30 €
MEDIA TARTARE DI SALMONE	14 €
SA FREGULA FRIA FREGULA FREDDA CON PESCE CRUDO	23 €
4 MEZZE	50 €

Osteria Molo 13 Menu



Antipasti mare caldi

PIOVRA E GAMBERI ALLA CATALANA	23 €
ZUPPETTA DI COZZE NIEDDITTAS (ORISTANO)	16 €
ZUPPETTA DI COZZE NIEDDITTAS (ORISTANO) AL PECORINO SARDO	16 €
BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS PINO SPANU , SEDANO E CARONE	25 €
CAPELANTE A PIACERE (CAD.)	3 €
TAGLIATA DI BRANZINO CON BOTTARGA	25 €
POLPO AL SALTO CON ACETO BALSAMICO	23 €
GRAN GRATINATO	25 €
CARCIOFO SARDO SALTATO CON BOTTARGA DI CABRAS "PINO SPANU*	25 €
ACCIUGA DEL CANTABRICO CON PANE DOLCE E BURRO	15 €

Secondi Di Mare

ACTICE ALLA CATALANA	50 €
GRAN CATALANA DI ASTICE E GRANCHIO BLU	70 €
MISTO SCAMPI E GAMBERI ALLA GRIGLIA	25 €
FRITTO DI PULCINELLI	22 €
SCAMPI E GAMBERI AL SALE*	25 €
SCAMPO REALE ALLA GRIGLIA*	30 €
SCAMPO REALE AL SALE*	30 €
TRIGLIE DI SCOGLIO A PIACERE	30 €
ROMBO AL FORNO MIN 2 PERSONE	25 €
SAN PIETRO AL FORNO MIN 2 PERSONE	30 €
SCORFANO O GALLINELLA AL FORNO	30 €
TONNO AL SESAMO E CREMA BALSAMICA	25 €
PESCE DI LENZA A PIACERE	30 €

Dessert



CREMA CATALANA	6 €
SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA	23 €
BRANZINO A PIACERE	22 €
TAGLIATA DI CARNE A PIACERE	18 €
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON PANNA	6 €
TARTE TATIN	6 €
SPADAS	6 €
TIRAMISU	6 €
SORBETTI ARTIGIANALI GUSTI STAGIONALI	6 €
PANNA COTTA (CIOCCOLATO/CARAMELLO/FRAGOLA)	6 €
CESTINO DI FROLLA RIPIENO DI CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO	8 €
ZABAIONE FREDDO CON GELATO ARTIGIANALE AL CAFFÈ E BISCOTTO	6 €
ICE CREAM	
SEBADAS CON MIELE O ZUCCHERO	6 €
GAMBERONI ALLA VERNACCIA	
CHOCOLATE SOUFFLÉ	

Primi di mare

SPAGHETTI TRE ORGASMI VONGOLE RICCI E BOTTARGA	25 €
SPAGHETTI 4 SENSI VONGOLE, SCAMPETTI, CALAMARETTI E BOTTARGA	25 €
SPAGHITTU AFFUMIAU	25 €
LORIGHITTAS MEZZO ASTICE	28 €
PACCHERI AL NERO DI SEPIA CON PECORINO	23 €
PACCHERI AL RAGÚ DI PESCE CON CAPPERI OLIVE E POMODORINO FRESCO	23 €
CULURGIONIS NURECESI CON BOTTARGA E BURRO FUSO	20 €

Osteria Molo 13 Menu



LINGUINE ALLO SCOGLIO (CONCHIGLIE)	25 €	FREGULA CON CREMA DI GAMBORO ROSSO A CRUDO	23 €
LINGUINA ASPRA CON ROSSO DI MAZARA	25 €	MACCARONES MOSCARDINI PICCANTI	22 €
TAGLIOLINI RICCIOLA BOTTARGA E POMODORINO SARDO	25 €	GNOCCHETTI SARDI ALLA PESCATORA	22 €
RISOTTO AL FRUTTI DI MARE MIN 2 PERSONE	22 €	FREGULA AL CUCCHIAIO CON VONGOLE NIEDDITTAS E PILARDA	22 €
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA MIN 2 PERSONS	22 €	PACCHERI CON TRIGLIE, BOTTARGA E POMODORINO FRESCO	30 €
RISOTTO AL GRANCHIO BLU MIN 2 PERSONS	22 €	LORIGHITTAS KING CRAB ALASKA (CHEILE 150 GR)	40 €

[View gallery](#)[View menu](#)[View reviews](#)

Osteria Molo 13 Menu



Osteria Molo 13

Via Rubens, 13, 20148 Milano
MI, Italy

Opening Hours:

Monday 19:00-22:30

Tuesday 12:00-14:30 19:00-22:30

Wednesday 12:00-14:30 19:00-22:30

Thursday 12:00-14:30 19:00-22:30

Friday 12:00-14:30 19:00-23:15

Saturday 12:00-14:30 19:00-23:15

Made with [Menu](#)

