

Offene Weine

Lugana DOC / Seiterre, Veneto	0,2 L	7,90
Pinot Grigio IGT / Magredi, friuli	0,2 L	6,90
Frizzantino IGT / Medici Ermete, Emilia	0,2 L	6,90
Lambrusco IGT / Mona Lisa	0,2 L	6,90
Weißweinschorle	0,2 L	5,90
Rosato IGT / Magredi, Veneto	0,2 L	6,90
Primitivo IGP / Cole al Vento, Puglia	0,2 L	7,90
Nero d'Avola DOC / Anderero, Sicilia	0,2 L	7,40
Montepulciano d'Abruzzo / Ca del Moro, Abruzzo	0,2 L	6,90

Alcolici

Ramazotti	4 CL	4,90
Averna	4 CL	4,90
Mirto	4 CL	5,40
Limoncello	4 CL	4,90
Grappa Riserva	4 CL	6,40
Sambuca	4 CL	4,90

Warmes

Espresso		2,80
Cappuccino		3,40
Latte Macchiato		3,90

Softdrinks

Taunusquelle Naturquelle	0,25 L	3,10
Taunusquelle Naturquelle	0,75 L	6,60
Taunusquelle Medium	0,25 L	3,10
Taunusquelle Medium	0,75 L	6,60

Aperitivi

Hugo		6,90
Aperol Spritz		7,90
Limoncello Spritz		8,90
Prosecco		5,40

Gin

Bombay Sapphire	4 CL	10,90
Citadelle	4 CL	10,90
Puerto de Indias Rose	4 CL	12,90
Hendrick's	4 CL	13,90

Birra

Krombacher Pils	0,33 L	3,40
Krombacher Radler	0,33 L	3,40
Krombacher Alkoholfrei	0,33 L	3,40
Krombacher Weizen	0,5 L	6,60
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,5 L	6,60
Peroni	0,33 L	3,80
Ichinusa 4 Mori	0,33 L	3,90
Bolten Alt	0,33 L	3,40
Schumacher Alt	0,33 L	4,10

CocaCola ^{1,5,9}	0,2 L	3,10
Cola Zero ^{1,5,9}	0,2 L	3,10
MezzoMix	0,2 L	3,10
Fanta ^{1,2}	0,2 L	3,10
Sprite	0,2 L	3,10

Zusatzstoffe:

1=Farbstoff 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel

4=geschwärzt 5=mit Phosphat 7=mit Süßungsmittel

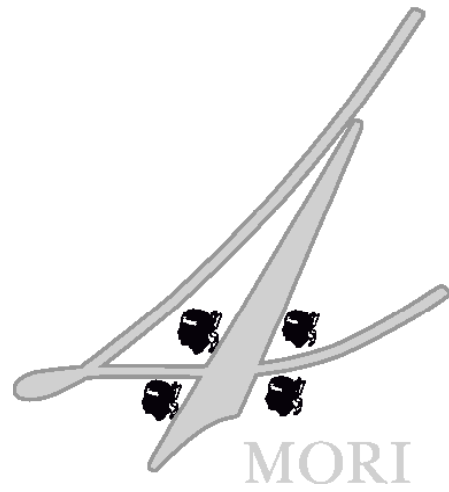
8=enthält eine Phenylolaminquelle 9=koffeinhaltig | *Vorderschinken

Legende Allergene:

A=Weizen (glutenhaltiges Getreide) B=Milch C=Krebstiere

D=Weichtiere E=Ei F=Fisch G=Sellerie H=Schalenfrüchte

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



MORI

Antipasti

Bruschetta		5,90
Antipasto Misto	gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses	14,90
Vitello Tonnato	hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme	13,90
Carpaccio	hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola, frisch gehob. Parmesan ^B , Olivenöl & Balsamicocrema	13,90
Gambas all'aglio	mit Knoblauch und Scharf ^{2,3}	11,90
Rote Bete Carpaccio	mit Honig, Ziegenkäse und Wallnuss	13,90

Salate

Wahlweise mit Cocktaildressing, Joghurtdressing ^B oder Balsamico-Dressing

Capricciosa	Thunfisch, Schinken ^{2,3,5,*} , Käse ^{1,2,B} , Ei	11,90
Vegetaria	geschmorte Artischocken, Paprika & Champignons, Zwiebeln, Käse ^{1,2,B}	12,90
4 Mori	Thunfisch, Schinken ^{2,3,5,*} , Gambas ^C , Ei, Oliven ⁴ , Käse ^{1,2,B}	12,90
Della Casa	mit Rucola, Cherry-Tomaten, gehobelter Parmesan ^B , Balsamico-Dressing	9,90
Tacchino	gegrillte Putenbruststreifen, Salat, Cherry-Tomaten, gehob. Parmesan ^B , Balsamico-Dressing	12,90

Pasta^A

Della Nonna	Rinderspitzen mit Gemüse	13,90
Aglio e Olio	Oliven-Öl, Knoblauch, scharfe Peperoni, frische Petersilie, Parmesan ^B	12,90
VIP Aglio e Olio	Gambas ^C , getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Petersilie, Cherry-Tomaten	15,90
Rucola	Rucola, Cherry-Tomaten, gehobelter Parmesankäse ^B	11,90
Della Casa	Putenbruststreifen, Steinpilze, Austernpilze, Champignons in Sahnesauce ^B	15,90
4 Mori	in Sahnesauce ^B , kleinen Gambas ^C , Spinat, Lachs	14,90
Alla Sorrentina	Mozzarella, Basilikum, Parmesan ^B in hausgemachte Tomatensauce	11,90
Ravioli Classici	Ricotta ^B , Spinat in Tomaten-Sahne-Kräutersauce	13,90
Ravioli Boscaiola	Steinpilze, Butter-Salbeisauce	13,90
Paccheri Frutti di Mare	mit frischen Meeresfrüchten	15,90
Carbonara Italiana	Guanciale, Pecorino und Eigelb	14,90

Überbacken

Lasagna	(hausgemacht) Blätternudeln in Hackfleisch-Sahnesauce ^{1,2,3,5,B,G,E}	13,90
Nuraghe	in Sahnesauce ^B , Brokkoli, Gorgonzola ^B und Penne	12,90
Cannelloni	Ricotta ^B , Spinat, Mozzarella ^B	12,90
Cannelloni Carne	mit Hackfleischfüllung in Ragoutsauce ^{1,2,3,5,6,E}	12,90
Ortolana	verschiedenes Marktgemüse in einer leichten Tomaten-Sahne-Sauce	13,90

Carne

Alle Fleischgerichte verstehen sich ohne Beilagen

Paillard Rinderpaillard vom Grill, bedeckt mit Rucola, Cherry-Tomaten und Parmesan ^B	24,90
Black Angus Steak gegrillt, nach Art des Hauses mariniert	26,90
Bistecca alla Gorgonzola argentinisches Rindersteak in Gorgonzolasauce	27,90
Bistecca al pepe verde in Grüner Pfeffersauce ^{1,2,3,5,6,E}	27,90
Tagliata gegrilltes Steak, 280-300g in Scheiben	26,90
Saltimbocca Kalbsschnitzel, Parmaschinken, Salbei	23,90
Involtini in Safransauce Involtini ala Provenzale in Kräuter-Tomaten-Sahnesauce	22,90
Involtini ala Provenzale in Kräuter-Tomaten-Sahnesauce	22,90

Pesce

Alle Fischgerichte verstehen sich ohne Beilagen

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Honig-Senf sauce	22,90
Seppia ala griglia gegrillte Sepia	21,90
Saltimbocca 2 Doradenfilets in einer raffinierten Butter-Salbeisauce	21,90
Gaberoni alla griglia gegrillte Gambas ^C	22,90
Zander in Safransauce	22,90

Beilagen

Kleiner Beilagensalat, Spinat, Spaghetti A.O.P, Gemüse der Saison	je 3,90
--	----------------

Pizza

Alle Pizzen ^{A,E} sind mit Käse ^{1,2,B} und Tomaten belegt

Margherita Tomaten, Käse ^{1,2,B}	8,90
Tonno Thunfisch	10,90
Diavolo Salami ^{1,2,3} , Paprika, Zwiebeln, Peperoni (scharf ^{2,3})	12,90
Garnelen Kleine Gambas ^C	12,40
Frutti di Mare Meeresfrüchte ^{C,D}	13,90
Mista Salami ^{1,2,3} Schinken ^{2,3,5,*} , Thunfisch, Champignons, Zwiebeln	13,90
Papá Oliven ⁴ , Sardellen, Kapern	12,40
4 Stagioni Salami ^{1,2,3} Schinken ^{2,3,5,*} , Thunfisch, Champignons	12,90
4 Mori Spinat, Broccoli, Champignons und Gambas ^C	13,90
Calzone Pizzatasche gefüllt mit Salami ^{1,2,3} Schinken ^{2,3,5,*} , Champignons, Ei	13,90
Vegetaria Spinat, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Artischocken	13,90
Caprese Frische Tomaten, Mozzarella ^B , Basilikum	12,90
Parma Rucola, Parmaschinken, gehobelter Parmesan ^B	13,90
4 Formaggi Mozzarella ^B , Gorgonzola ^B , Parmesan ^B , Gouda ^{1,2,B}	12,90
Tropea rote Zwiebeln, scharfe italienische Salami ^{1,2,3}	12,90
Tartufo Trüffelsalami, Büffelmozzarella	16,90