

PALA·MOIRA


tivoli

Menu

MOIRA

(S. f.) [aus dem Griechischen Μοῖρα „Los, Schicksal“, von μείρομαι „etwas vom Schicksal geschenkt bekommen haben“]. – In der griechischen Mythologie ist sie eine geheimnisvolle Kraft, die die willkürliche Macht der Götter im Zaum hält: sie drückt die Festigkeit der physikalischen Gesetze, die den Kosmos und das Leben der Menschen beherrschen, und die Unveränderlichkeit der moralischen Gesetze, die das soziale Gleichgewicht halten; Sie wird als einzelne Göttin oder als göttliche Triade vorgestellt (die Parzen: Klotho, die „Spinner“ des Lebens, Lachesis, der „Schicksalmacher“ des befallenen Menschen, und Atropos, der „unerschütterliche“ Verhängnis des Todes). Im Allgemein wird sie als Schicksal verstanden.





Seit 1940 zur Verfügung unserer Kunden.
Großvater Gioacchino, Wasserträger in
Castellammare di Stabia, stillte den Durst
seiner Kunden ; er nahm das Wasser aus
dem Stabia-Thermalbad, um die
berühmte Express-Limonade zu machen.
50 Jahre später haben sein Enkel Carmine
und seine Frau Alfonsina die kampanische
Küche nach Tivoli gebracht.
Aus einer Idee von Giovanna, Francesco

und Salvatore, die vierten Generation,
wurde Pala Moira geboren, ein Ort für
alle, die den Geschmack der neapolitani-
schen Küche mit dem Vergnügen des Tei-
lens verbinden möchten.

Die gute Moira sei uns gewogen!

Willkommen,

RAIMO



Carmine, Alfonsina, Giovanna, Francesco e Salvatore

Vorspeise

ALLERGENE





EURO

7	CAPRESE (Mozzarella di Bufala DOP (<i>frisch Käse aus Büffelmilch</i>), Tomaten aus Sorrento, Basilikum und Oregano)	10,00
7	RINDERSCHABEFLEISCH TATAR MIT BURRATA (<i>ein italienischer Frischkäse</i>) UND CONFIT TOMATEN	14,00
1 3 4 7 8	GEFÜLLTE SARDELLEN MIT SCAMORZA-KÄSE UND MAYONNAISE MIT ZITRONEN AUS SORRENTO	12,00
1 4	POLIPETTI ALLA LUCIANA (<i>Moschuspolype mit Tomatensoße</i>) MIT GERÖSTETES WEIßBROTSCHEIBCHEN	14,00
4	KRAKE CARPACCIO MIT ESKARIOL SALAT, OLIVEN AUS GAETA UND CONFIT TOMATEN	14,00
	GEGRILLTES GEMÜSE	10,00

Frittine

ALLERGENE

EURO

-  ARANCINI-TRIO (EIN FRITTIERTES UND GEFÜLLTES REISBÄLLCHEN) (3 STÜCK) **6,00**
(Klassisch, Safran und Pistazien, Provolone del Monaco und Tarallo)
-  FRITTATINE NAPOLETANE-TRIO (FRITTIERTE NUDELN) (3 STÜCK) **6,00**
Klassisch, Stängelkohl und Wurst, Genovese (*eine Soße auf Zwiebelbasis mit Rinder- oder Kalbsfleisch*)
-  CROCCHÉ'-TRIO
(CREMIGE, ZERDRÜCKTE UND PANIERTE KARTOFFELKUGELN) (3 STÜCK) **6,00**
(Klassisch, Salame Napoli, Provola-Käse aus Agerola)
-  MONTANARE-TRIO (FRITTIERTE PIZZEN)
(Klassisch, Burrata-Käse und Ketchup aus Piennolo, Stängelkohlsuppe und knuspriger Wurst) (3 STÜCK) **6,00**

Freselle

Kleine Scheibe Trocken Brot

ALLERGENE

EURO

1 4 7

FRESELLA DI GRANO DURO (HARTWEIZEN)

10,00

Sardellen aus Cetara, Mozzarella di Bufala, Oliven aus Gaeta, Kirschtomaten

1 4

FRESELLA DI GRANO TENERO (WEICHWEIZEN)

10,00

Tomaten, Thunfisch in Öl, Kapernblüten, Basilikumgel

1 7

FRESELLA DI GRANO DURO (HARTWEIZEN)

10,00

Pesto aus Zitrusfrüchte, Misticanza (*gemischter Salat*), Provolone del Monaco (*ein italienischer Schnittkäse/Hartkäse*)

Ersten Gang

ALLERGENE

EURO

1 7

RAVIOLI CAPRESE (GEFÜLLTE NUDELSPEZIALITÄT)
mit Caciotta (*Weichkäse*), Majoran, San-Marzano-Tomaten

14,00

1 3 7

TONNARELLO ALLA NERANO
Klassische, frische Nudeln mit Zucchini und Provolone del
Monaco (*ein italienischer Schnittkäse/Hartkäse*)

13,00

1 3 7

SCIALATELLI (KLASSISCHE, FRISCHE NUDELN)
(mit Zitrusfrüchtepesto und Confit Tomaten)

12,00

1 7

MAFALDE (KLASSISCHE, FRISCHE NUDELN)
(mit Kirschtomaten aus Piennolo und Bufala Ricotta-Kä)

14,00

1 7 8

PACCHERO MIT TOMATEN, BURRATA-KÄSE UND
TARALLO-NAPOLETANO- CRUMBLE
(*ein ringförmiges, typisch süditalienisches Salzgebäck*)

13,00

1 14

SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN

15,00

1 4 8

LINGUINE (NUDELN) „AGLIO, OLIO E PEPERONCINO“ MIT KNOBLAUCH,
ÖL, CHILI, COLATURA DI ALICI (SARDELLENSOBE) UND
TARALLO-NAPOLETANO- CRUMBLE
(*ein ringförmiges, typisch süditalienisches Salzgebäck*)

14,00

Zweiten Gang

ALLERGENE

EURO

1 3 4	FRITTURA DI MASANIELLO (Frittierte Calamari und Garne)	22,00
1 3 4	FRITTIERTER STOCKFISCH NACH MARINARA-ART UND GEBRATENER FENCHEL	23,00
	GEBRATENES SCHWARZES CASERTA-SCHWEIN MIT KARTOFFELN	18,00
	KANINCHENFLEISCH ROLLE' NACH ISCHIA-ART UND ESKARIOL „ALLA MONACHINA“ (MIT ROSINEN UND PINIENKERN)	18,00

Beilagen

ALLERGENE

EURO

	GEMISCHTER SALAT	6.00
	MONACHINA-ESKARIOL (MIT ROSINEN UND PINIENKERN)	6.00
	GEBACKENEN KARTOFFELN	6.00
4 7	REICHER GEMÜSE SALAT	10.00

Pizzen...Die Klassiken

ALLERGENE

EURO

1 7

MARGHERITA

(Fior di latte-Käse aus Agerola, San Marzano-Tomate, Olivenöl, Basilikum)

8,00

1

MARINARA

(San Marzano-Tomate, Oregano, Knoblauch, Olivenöl)

7,00

1

FOCACCIA

(Evo-Öl, Rosmarin, grobes Salz)

4,00

1 4 7

NAPOLI

(Fior di Latte-Käse aus Agerola, San Marzano-Tomate, Sardellen, Olivenöl, Basilikum)

8,50

1 7

DIAVOLINA

(Fior di Latte-Käse aus Agerola, San Marzano-Tomate, gewürzter Salame Napoli, Olivenöl, Basilikum)

9,00

continue...

Pizzen...Die Klassiken

ALLERGENE

EURO

1 7 12

BOSCAIOLA

(Fior di Latte aus Agerola, Wurst, Champignons, Olivenöl, Basilikum)

10,00

1 7 8

CAPRICCIOSA

(Fior di Latte aus Agerola, San Marzano-Tomate, geschnittene Artischockenherzen, gekochter Schinken, entkernte Oliven, Olivenöl, Basilikum)

10,00

1 7

CROSTINO

(Fior di Latte aus Agerola, gekochter Schinken, Olivenöl)

9,00

1 7

PRIMAVERA

(Fior di Latte aus Agerola, Rohschinken aus Bassiano, Kirschtomaten, Parmesanflocken, Olivenöl, Basilikum)

12,50

1 7

ORTOLANA

(Fior di Latte aus Agerola, Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten, gegrillte Paprika, Olivenöl, Basilikum)

11,00

Pizzen...Die Gourmet

ALLERGENE

EURO

1 7

FOCACCIA CAPRESE **BASIL SOUR** EURO 7,00

(mit Büffelmozzarella und Tomaten aus Sorrento, Olivenöl, Basilikum)

13,00

1 7 8

ROMANESCA **PALOMA** EURO 7,00

(Fior di Latte aus Agerola, Zucchini creme, Provolone del Monaco in Scheiben, römische Zucchini Chips, Olivenöl, Basilikum)

13,00

1 7

SCARPARELLO **GIN FIZZ** EURO 7,00

(Kirschtomaten, Pecorino Romano, Olivenöl, Basilikum)

12,50

1 7 12

PIPPIA' **BOULEVARDIER** EURO 7,00

(neapolitanisches Ragù „Pippiato“ (*lange gekochte Fleischsoße*), Ricotta, Olivenöl, Basilikum)

13,50

VOM BARMANN EMPFOHLENE COCKTAILS
(NICHT IM PREIS DER PIZZEN INBEGRIFFEN)

es geht weiter...

Pizzen...Die Gourmet

ALLERGENE

Euro

1 7 12

STABIESE **LIMONCELLO SPRITZ** EURO 6,00

12,00

(Fior di Latte aus Agerola, Wurst, Stängelkohl, Knoblauch, Öl und Chili, Olivenöl, Basilikum)

1 7

PROVOLINA **MARGARITA MIT KRUSTEN-SALZ UND -PFEFFER** EURO 7,50

12,00

(geräucherte Provola aus Agerola, gemahlener Pfeffer, Grana Padano DOP, Olivenöl, Basilikum)

1 7 8

SPACCANAPOLI **BLOODY MARY** EURO 8,00

13,50

(Kirschtomaten aus Piennolo, Fior di Latte-Käse aus Agerola, zerbröckeltes neapolitanisches Tarallo, Olivenöl, Basilikum)

1 7 8

PISTACCHIOSA **GIN TONIC AVEC LE GIN MALFY ROSA** EURO 7,00

13,50

(Fior di Latte-Käse aus Agerola, Mortadella I.G.P., Pistaziencreme, gehackte Pistazien)

1 4 7

FIORI DI ZUCCA E ALICI **NEGRONI SBAGLIATO** EURO 7,00

13,50

(Fior di Latte-Käse aus Agerola, Zucchini Blüten, Sardellen aus Cetara, Olivenöl, Basilikum)

VOM BARMANN EMPFOHLENE COCKTAILS
(NICHT IM PREIS DER PIZZEN INBEGRIFFEN)

es geht weiter...

Pizzen...Die Gourmet

ALLERGENE

EURO

1 3
7 8

LA FRESCA **DAIQUIRI** EURO 8,00
(Focaccia mit gemischtem Salat, Shrimps mit Zitrone,
Fior di latte Käse aus Agerola, Sauce Tartare, Olivenöl)

14,00

1 7

VIVA LI MATTI **AMERICANO** EURO 7,00
(Focaccia mit Rindercarpaccio, Büffelstracciata,
Feldsalat, Zitronenschale, Olivenöl, Basilikum)

14,00

1 7 8

CALZONE RIPIENO (GEFÜLLTE PIZZA) **MOSCOW MULE** EURO 7,00
(gekochter Schinken, Salami aus Neapel, Ricotta-Käse,
San-Marzano-Tomate, Fior di Latte aus Agerola) -
gebacken oder frittiert

12,50

1 7
8 12

CALZONE STABIESE (GEFÜLLTE PIZZA) **WHITE LADY** EURO 8,00
(Fior di Latte aus Agerola, Wurst, Stängelkohl,
Knoblauch, Öl, Chili) - *gebacken oder frittiert*

12,50

VOM BARMANN EMPFOHLENE COCKTAILS
(NICHT IM PREIS DER PIZZEN INBEGRIFFEN)

Süßigkeiten

ALLERGENE

Euro

1 3
7 12

BABÀ MIT ZITRONENCREME
(KLEINE HEFEKUCHEN MIT RUM UND ZITRONENCREME)

6,00

1 3
7 8

CAPRESE MIT EIS (CAPRESE TORTE MIT SCHOKOLADE)

7,00

1 3 7

PASTIERA (TYPISCHES DESSERT DER NEAPOLITANISCHEN TRADITION
MIT RICOTTA, EIERN UND EINEM INTENSIVEN AROMA VON ORANGENBLÜTEN)

7,00

1 3
7 12

DELIZIA AL LIMONE
(ZITRONENCREME GEFÜLLTEN BISKUITSTÜCKE)

7,00

7

VESUV (SCHOKOLADENMOUSSE UND HIMBEERGEL)

7,00

1 3 7

TIRAMISU'
(LÖFFELBISKUITS, CREME AUS MASCARPONE-KÄSE, EIGELB,
ZUCKER UND KAFFEE)

6,00

Getränke

	Euro
■ WASSER	2,50
■ GETRÄNKE 33cl (Coca-cola/Fanta/Sprite)	3,00
■ HAUSWEIN 1/4 (Weiß oder Rot)	3,50
■ HAUSWEIN 1/2 (Weiß oder Rot)	7,00
■ FASSBIER „LAGER TERESIANER“ 30cl	4,00
■ FASSBIER „LAGER TERESIANER“ 50cl	6,00
■ FASSBIER „IPA LAGER TERESIANER“ 30cl	5,00
■ FASSBIER „IPA LAGER TERESIANER“ 50cl	7,00
■ CRAFT BIER „LAGER“ 30cl	5,00
■ CRAFT BIER „ROTES“ 30cl	6,00
■ CRAFT BIER „NO GLUTIN“ 30cl	6,00
■ CRAFT BIER „WIT“ 30cl	6,00
■ BESONDERE BIERE 30cl	5,00

Kaffee und...

EURO

KAFFEE	2,00
TEE	3,00
CAPPUCCINO	3,00

Ammazzacaffé

(Gläschen Likör nach dem Essen)

LIKÖRE	4,00
--------	------

Bedienung

PRO PERSON

1,50

Liste der Allergene



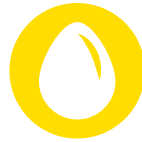
1.

GLUTENHALTIGES



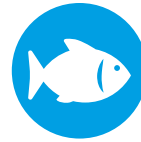
2.

KREBSTIERE



3.

EIER



4.

FISCH



5.

ERDNUSSE



6.

SOJA



7.

MILCH



8.

SCHALENFRUCHTE



9.

SELLERIE



10.

SENF



11.

SESAMSAMEN



12.

SULFITE



13.

LUPINE



14.

WEICHTIERE
(MOLLUSKEN)

Vielen Dank, dass Sie sich für uns entschieden haben!

Wenn es Ihnen gefällt, erzählen Sie uns Ihre Erfahrungen und schreiben Sie eine Bewertung.

Scannen
Sie den
QR-Code.



Oder folgen Sie uns auf:

 PALAMOIRA_TIVOLI

 PALAMOIRA TIVOLI

 PALAMOIRATIVOLI.IT

