

PALA·MOIRA


tivoli

Menu

MOIRA

(s. f.) [du gr. Μοῖρα «**sort**», der. de μείρομαι «avoir en partage»]. – Dans la mythologie grecque, elle représente une force mystérieuse qui tient en échec le pouvoir arbitraire des dieux : elle est l'expression de la fixité des lois physiques qui gouvernent l'univers et la vie des hommes, et de l'immuabilité des lois morales qui conservent l'équilibre social; elle est conçue comme une déesse unique ou comme une triade divine (Clotho, qui fabrique et tient le fil des destinées humaines, Lachésis, qui déroule le fil et qui le met sur le fuseau, et Atropos, qui mesure la durée de la vie de chaque mortel). De manière plus générique, il s'agit du destin.





**Au service de nos clients depuis 1940.
Grand-père Gioacchino, porteur d'eau à
Castellammare di Stabia (près de Napoli),
apasait la soif de ses clients en préparent
la célèbre limonade faite avec l'eau de la
Station thermale de Stabia.**

**Son petit-fils Carmine et sa femme Alfon-
sina ont décidé d'apporter la cuisine de
Campanie à Tivoli 50 ans plus tard.
C'est sur l'idée de Giovanna, Francesco et**

**Salvatore, à la quatrième génération,
qu'est né Pala Moira, un lieu conçu pour
tous ceux qui veulent allier le goût de la
cuisine napolitaine avec le plaisir du par-
tage et de la compagnie.**

Et que la bonne Moira nous accompagne!

Bienvenu,

RAIMO

Carmine, Alfonsina, Giovanna, Francesco e Salvatore

Entrée

ALLERGÈNES

EURO

7	CAPRESE (Mozzarella di Bufala DOP, tomate de Sorrente, basilic et origan)	10,00
7	TARTARE DE BŒUF AVEC BURRATA ET TOMATES CONFITES	14,00
1 3 4 7 8	ANCHOIS FARCIS DE SCAMORZA ET MAYONNAISE AU CITRON DE SORRENTE	12,00
1 4	POULPE À LA LUCIANA AVEC CROÛTONS	14,00
4	CARPACCIO DE POULPE AVEC DE LA SALADE DE SCAROLE, OLIVES DE GAETA ET TOMATES CONFITES	14,00
	LÉGUMES GRILLÉS	10,00

Friture

ALLERGÈNES

EURO

1 3 5
7 8

TRIO DE ARANCINI (BOULE DE RIZ FARCIE)
(Classique, safran et pistache, Provolone del
Monaco et Tarallo napolitain)

(3 PIÈCES) 6,00

1 7
8 12

TRIO DE FRITTATINE NAPOLETANE
(CROQUETTES DE PÂTES)
(Classique, saucisse et brocoli, génoise au
boeuf et oignons)

(3 PIÈCES) 6,00

1 7 8

TRIO DE CROCCHÈ' (CROQUETTES À BASE DE POMMES DE TERRE) (3 PIÈCES) 6,00
(Classique, Salame de Napoli, Provola
d'Agero)

1 7
8 12

TRIO DE MONTANARE (PETITES PIZZAS FRITES)
(Classique, Burrata et ketchup du Piennolo,
crème de brocoli et crumble de saucisse)

(3 PIÈCES) 6,00

Freselle

Pain biscotte

ALLERGÈNES

EURO

- | | | |
|-------|--|-------|
| 1 4 7 | FRESELLA DE BLÉ DUR
aux anchois de Cetara, Mozzarella di Bufala,
olives de Gaeta, tomates datterino | 10,00 |
| 1 4 | FRESELLA DE BLÉ TENDRE
aux tomates, thon à l'huile, fleurs de câpres,
gel de basilic | 10,00 |
| 1 7 | FRESELLA DE BLÉ DUR
au pesto d'agrumes et Provolone del Monaco | 10,00 |

Primi Plat principal

ALLERGÈNES

EURO

1 7	RAVIOLI CAPRESE (PÂTES FÂRCIES PLIÉES) (Caciotta, marjolaine, Tomate San Marzano)	14.00
1 3 7	TONNARELLI ALLA NERANO (TYPE DE PÂTES À L'OEUF, SIMILAIRE AUX SPAGHETTI) (Courgettes et Provolone del Monaco)	13.00
1 3 7	SCIALATELLI (TYPE DE PÂTES À L'OEUF) (aux tomates du Piennolo et ricotta de bufflonne)	12.00
1 7	MAFALDE (TYPE DE PÂTES À L'OEUF) (aux tomates du Piennolo et ricotta de bufflonne)	14.00
1 7 8	PACCHERO (aux trois tomates, burrata et crumble de tarallo napolitain*) <i>*pâtisserie salée typique du sud de l'Italie en forme d'anneau</i>	13.00
1 14	SPAGHETTI AUX PALOURDES	15.00
1 4 8	LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO AVEC UNE SAUCE AUX ANCHOIS ET CRUMBLE DE TARALLO* <i>*pâtisserie salée typique du sud de l'Italie en forme d'anneau</i>	14.00

Plat principal *Secondi*

ALLERGÈNES

EURO

1 3 4	FRITTURA DI MASANIELLO (Calmars et écrevisses frits)	22,00
1 3 4	MORUE DORÉE ET FRITE FAÇON MARINARA ET FENOUIL FRIT	23,00
	COCHON NOIR RÔTI DE CASERTA AVEC DES POMMES DE TERRE	18,00
	ROLLE DE LAPIN «ALL'ISCHIANA» ET SCAROLE «ALLA MONACHINA» (AU RAISIN SEC ET PIGNONS)	18,00

Plats d'accompagnement

ALLERGÈNES

EURO

	SALADE COMPOSÉE	6.00
	SCAROLE «ALLA MONACHINA» (AU RAISIN SEC ET PIGNONS)	6.00
	POMMES DE TERRE RÔTIÉS	6.00
4 7	SALADE RICHE	10.00

Pizzas...Les Classiques

ALLERGÈNES

EURO

1 7	MARGHERITA (Fior di latte d'Agerola, tomate San Marzano, huile d'olive extra vierge, basilic)	8,00
1	MARINARA (Tomate San Marzano, origan, ail, huile d'olive extra vierge)	7,00
1	FOCACCIA (huile evo, romarin, gros sel)	4,00
1 4 7	NAPOLI (fior di latte d'Agerola, tomate San Marzano, anchois, huile d'olive extra vierge, basilic)	8,50
1 7	DIAVOLINA (Fior di latte d'Agerola, tomate San Marzano, salame épicé de Naples, huile d'olive extra vierge, basilic)	9,00

continue...

Pizzas...Les Classiques

ALLERGÈNES

EURO

1 7 12

BOSCAIOLA

(Fior di latte d'Agerola, morceaux de saucisse, champignons, huile d'olive extra vierge, basilic)

10,00

1 7 8

CAPRICCIOSA

(Fior di latte d'Agerola, tomate San Marzano, tranches d'artichaut, jambon cuit, olives dénoyautées, huile d'olive extra vierge, basilic)

10,00

1 7

CROSTINO

(Fior di latte d'Agerola, jambon cuit, huile d'olive extra vierge)

9,00

1 7

PRIMAVERA

(Fior di latte d'Agerola, jambon cru Bassiano, tomates cerises, fines lamelles de parmesan, huile d'olive extra vierge, basilic)

12,50

1 7

ORTOLANA

(Fior di latte d'Agerola, courgettes, aubergines, tomates cerises, poivrons grillés, huile d'olive extra vierge, basilic)

11,00

Pizzas...Les Goummets

ALLERGÈNES

EURO

1 7

FOCACCIA CAPRESE

BASIL SOUR EURO 7,00

(Avec mozzarella de bufflonne et tomates de Sorrente, huile d'olive extra vierge, basilic)

13,00

1 7 8

ROMANESCA

PALOMA EURO 7,00

(Fior di latte d'Agerola, crème de courgette, lamelles de Provolone del Monaco, chips de courgettes romaines, huile d'olive extra vierge, basilic)

13,00

1 7

SCARPARIELLO

GIN FIZZ EURO 7,00

(Tomates cerises au piment, pecorino romano, huile d'olive extra vierge, basilic)

12,50

1 7 12

PIPPIA'

BOULEVARDIER EURO 7,00

(Ragù napolitain « pippiato » (*qui a cuit longtemps*), morceaux de ricotta, huile d'olive extra vierge, basilic)

13,50

COCKTAILS PROPOSÉS PAR LE BARMAN
(NON INCLUS DANS LE PRIX DE LA PIZZA)

continue...

Pizzas... Les Gourmets

ALLERGÈNES

EURO

1 7 12

STABIESE **LIMONCELLO SPRITZ** EURO 6,00

(Fior di latte d'Agerola, saucisse, brocoli, ail, huile et piment, huile d'olive extra vierge, basilic)

12,00

1 7

PROVOLINA **MARGARITA AVEC LE GRUSTA DU SEL ET POIVRE** EURO 7,50

(Provola fumée d'Agerola, poivre moulu, Grana Padano DOP, huile d'olive extra vierge, basilic)

12,00

1 7 8

SPACCANAPOLI **BLOODY MARY** EURO 8,00

(Tomates cerises du Piennolo, fior di latte d'Agerola, tarallo napolitain émietté, huile d'olive extra vierge, basilic)

13,50

1 7 8

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

(Fior di latte d'Agerola, mortadella IGP, crème de pistache, grains de pistaches)

13,50

1 4 7

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

(Fior di latte d'Agerola, fleurs de courgettes, anchois de Cetara, huile d'olive extra vierge, basilic)

13,50

**COCKTAILS PROPOSÉS PAR LE BARMAN
(NON INCLUS DANS LE PRIX DE LA PIZZA)**

continue...

Pizzas... Les Goumets

ALLERGÈNES

EURO

1 3

7 8

LA FRESCA **DAIQUIRI** EURO 8.00

(Focaccia avec salade mixte et fraîche, crevettes roses au citron, fior di latte cru d'Agerola, sauce tartare, huile d'olive extra vierge)

14.00

1 7

VIVA LI MATTI **AMERICANO** EURO 7.00

(Focaccia au carpaccio de bœuf, stracciata de bufflonne, songino (*un type de salade*), zeste de citron, huile d'olive extra vierge, basilic)

14.00

1 7 8

CALZONE RIPIENO (PIZZA FARCIE) **MOSCOW MULE** EURO 7.00

(jambon cuit, salame de Naples, ricotta, tomate San Marzano, fior di latte d'Agerola) - *cuit au four ou frit*

12.50

1 7

8 12

CALZONE STABIESE (PIZZA FARCIE) **WHITE LADY** EURO 8.00

(fior di latte d'Agerola, saucisse, brocoli, ail, huile, piment) - *cuit au four ou frit*

12.50

COCKTAILS PROPOSÉS PAR LE BARMAN
(NON INCLUS DANS LE PRIX DE LA PIZZA)

Desserts

ALLERGÈNES

EURO

1 3
7 12

BABÀ À LA CRÈME AU CITRON (SAVARIN SERVI
IMBIBÉ D'UN SIROP ET FOURRÉ DE CRÈME AU CITRON)

6.00

1 3
7 8

CAPRESE SERVIE AVEC DE LA GLACE
(GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES)

7.00

1 3 7

PASTIERA (TOURTE DE PÂTE BRISÉE FARCIE D'UN
MÉLANGE À BASE DE RICOTTA, FRUITS CONFITS, SUCRE,
ŒUFS ET GRAINS DE BLÉ)

7.00

1 3
7 12

DÉLICE AU CITRON

7.00

7

VÉSUVE
(mousse au chocolat et gel aux framboises)

7.00

1 3 7

TIRAMISU'

6.00

Boissons

	EURO
■ EAU	2,50
■ BOISSONS 33cl (Coca-cola/Orange soda/Sprite)	3,00
■ VIN MAISON 1/4 (Blanc ou Rouge)	3,50
■ VIN MAISON 1/2 (Blanc ou Rouge)	7,00
■ BIÈRE PRESSION "LAGER TERESIANER" 30cl	4,00
■ BIÈRE PRESSION "LAGER TERESIANER" 50cl	6,00
■ BIÈRE PRESSION "IPA LAGER TERESIANER" 30cl	5,00
■ BIÈRE PRESSION "IPA LAGER TERESIANER" 50cl	7,00
■ BIÈRE ARTISANALE "BIÈRE" 30cl	5,00
■ BIÈRE ARTISANALE "ROUGE" 30cl	6,00
■ BIÈRE ARTISANALE "SANS GLUTIN" 30cl	6,00
■ BIÈRE ARTISANALE "WIT" 30cl	6,00
■ BIÈRE SPÉCIALES 30cl	5,00

Café et...

EURO

CAFÉ	2,00
THÉ	3,00
CAPPUCCINO	3,00

Ammazzacaffé

*(petit verre de liqueur à consommer après le repas
pour faciliter la digestion)*

AMARO ET LIQUEURS DIGESTIFS	4,00
-----------------------------	------

Service

PAR PERSONNE

1,50

Liste des allergènes



1. CÉRÉALES



2. CRUSTACÉS



3. OEUFS



4. POISSONS



5. ARACHIDES



6. SOJA



7. LAIT



8. FRUITS
À COQUES



9. CÉLERI



10. MOUTARDE



11. GRAINES
DE SÉSAME



12. SULFITES



13. LUPIN



14. MOLLUSQUES

Merci beaucoup de nous avoir choisi!

Si vous l'aimez, racontez-nous votre expérience en nous laissant un avis.

Scannez
le QRCode.



Ou suivez-nous sur:

 [PALAMOIRA_TIVOLI](#)

 [PALAMOIRA TIVOLI](#)

 [PALAMOIRATIVOLI.IT](#)

