

PALA·MOIRA


tivoli

Menu

MOIRA

(s. f.) [del gr. Μοῖρα «suerte, destino», deriv. de μείρομαι «tener de parte, tener suerte»]. En la mitología griega, es una fuerza misteriosa que refrena el poder arbitrario de los dioses: es la expresión de la fijeza de las leyes físicas que gobiernan el universo y la vida de los hombres; y la inmutabilidad de las leyes morales que mantienen el equilibrio social. Se concibe como única diosa o como triada divina (en las tres Parcas: Cloto, la que trabaja el hilo de la vida, Láquesis, la que determina la suerte del hombre, y Átropos la que se ocupa de la fatalidad de la muerte.). De forma más general, se habla de suerte y destino.





Al servicio de nuestros clientes desde 1940. El abuelo Gioacchino trabajaba como aguador en Castellammare di Stabia, y saciaba la sed de todos sus clientes extrayendo agua de las termas de Stabia, con la que elaboraba la famosa limonada exprés.

50 años después, su sobrino Carmine y su mujer Alfonsina decidieron llevar la cocina de Campania a Tivoli.

A partir de la idea de Giovanna, Francesco y Salvatore, la cuarta generación, nace Pala Moira: un lugar pensado para todos los que quieren unir el gusto de la cocina napolitana al placer de la compartición y de la compañía.

¡Que la buena Moira nos acompañe!

Bienvenidos,

RAIMO

Carmine, Alfonsina, Giovanna, Francesco e Salvatore

Starters Antipasti

ALLERGENI
ALLERGENS

EURO

7	CAPRESE (mozzarella di bufala dop, pomodoro di Sorrento, basilico e origano) CAPRESE SALAD (buffalo mozzarella cheese, Sorrento tomatoes, basil and oregano)	10.00
7	TARTARE DI MANZO CON BURRATA E POMODORINI CONFIT BEEF TARTARE WITH MOZZARELLA BURRATA CHEESE AND CONFIT TOMATOES	14.00
1 3 4 7 8	ALICI RIPIENE DI SCAMORZA E MAIONESE AL LIMONE DI SORRENTO ANCHOVIES FILLED WITH MOZZARELLA AND SORRENTO LEMON MAYONNAISE	12.00
1 4	POLIPETTI ALLA LUCIANA CON CROSTINI DI PANE LUCIANA OCTOPUS (SMALL OCTOPUS WITH TOMATO SAUCE) WITH CRUTONS	14.00
4	CARPACCIO DI POLPO CON INSALATA DI SCAROLE OLIVE DI GAETA E POMODORI CONFIT OCTOPUS CARPACCIO (THINLY SLICED RAW OCTOPUS) WITH ESCAROLE SALAD, GAETA OLIVES AND CONFIT TOMATOES	14.00
	VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES	10.00

Fritti

Fried appetizers

ALLERGENI
ALLERGENS

EURO

	TRIS ARANCINI	(3 PZ.)	6.00
	(Classico, zafferano e pistacchio, provolone del monaco e tarallo)		
1 3 5 7 8	TRIO OF ARANCINI (BALL OF FRIED SAFFRON RICE)	(3 PIECES)	
	Classic arancini, saffron and pistachio, provolone cheese and tarallo (Italian salty biscuit and oregano)		
	TRIS FRITTATINE NAPOLETANE	(3 PZ.)	6.00
	(Classica, salsiccia e friarielli, genovese)		
1 7 8 12	TRIO OF FRITTATINA (NEAPOLITAN PASTA OMELETTE)	(3 PIECES)	
	Classic frittatina, sausage and friarielli (turnip greens), genovese (with onions and provolone cheese)		
	TRIS CROCCHÈ	(3 PZ.)	6.00
	(Classico, salame Napoli, provola di Agerola)		
1 7 8	TRIO OF CROCCHÈ (FRIED MASHED POTATO FILLED WITH MOZZARELLA CHEESE)	(3 PIECES)	
	Classic croccchè, Napoli salami, Agerola provolone cheese		
	TRIS MONTANARE	(3 PZ.)	6.00
	(Classica, burrata e ketchup del piennolo, crema di friarielli e crumble di salsiccia)		
1 7 8 12	TRIO OF MONTANARE (FRIED PIZZA WITH TOMATO, CHEESE AND BASIL)	(3 PIECES)	
	Classic montanara, mozzarella burrata and Piennolo tomato ketchup, friarielli (turnip greens) cream, sausage crumble		

Freselle Freselle

(round shaped, twice baked bread)

ALLERGENI
ALLERGENS

EURO

1 4 7

FRESELLA DI GRANO DURO

con alici di Cetara, mozzarella di bufala, olive di Gaeta, pomodoro datterino

10.00

DURUM WHEAT FRESELLA

With Cetara anchovies, buffalo mozzarella, Gaeta olives, tomatoes

1 4

FRESELLA DI GRANO TENERO

con mix di pomodorini, tonno sott'olio, fior di capperi, gel di basilico

10.00

SOFT WHEAT FRESELLA

With tomatoes, tuna, capers, basil jelly

1 7

FRESELLA DI GRANO DURO

con pesto di agrumi misticanza, provolone del monaco

10.00

DURUM WHEAT FRESELLA

With citrus fruit pesto, salad, del Monaco provolone cheese

Primi Pasta

ALLERGENI
ALLERGENS

		Euro
1 7	RAVIOLO CAPRESE (Caciotta caprese, maggiorana, pomodoro San Marzano) CAPRESE RAVIOLI (Caciotta cheese, marjoram, San Marzano tomatoes)	14.00
1 3 7	TONNARELLO ALLA NERANO ZUCCHINE E PROVOLONE DEL MONACO NERANO TONNARELLO ZUCCHINI AND DEL MONACO PROVOLONE CHEESE	13.00
1 3 7	SCIALATIELLO PESTO DI AGRUMI E POMODORI CONFIT SCIALATIELLO (TYPICAL NEAPOLITAN PASTA) WITH CITRUS FRUIT PESTO AND CONFIT TOMATOES	12.00
1 7	MAFALDE CON POMODORINI DEL PIENNOLO E RICOTTA DI BUFALA MAFALDE (TYPICAL NEAPOLITAN PASTA) WITH PIENNOLO TOMATOES AND BUFFALO RICOTTA CHEESE	14.00
1 7 8	PACCHERO CON TRE POMODORI BURRATA E CRUMBLE DI TARALLO NAPOLETANO PACCHERI (TYPICAL NEAPOLITAN PASTA) WITH TOMATOES AND TARALLO CRUMBLE	13.00
1 14	SPAGHETTI ALLE VONGOLE SPAGHETTI WITH CLAMS	15.00
1 4 8	LINGUINA AGLIO OLIO PEPERONCINO E COLATURA DI ALICI E CRUMBLE DI TARALLO NAPOLETANO OIL, GARLIC AND CHILI PEPPER LINGUINI WITH ANCHOVIES AND TARALLO CRUMBLE	14.00

Main courses *Secondi*

ALLERGENI
ALLERGENS

EURO

1 3 4	FRITTURA DI MASANIELLO (Calamari e gamberi) MASANIELLO FRITTURA (Fried calamari and shrimps)	22.00
1 3 4	BACCALA' INDORATO E FRITTO ALLA MARINARA E FINOCCHIO FRITTO FRIED MARINARA CODFISH WITH FRIED FENNEL	23.00
	MAIALINO NERO DI CASERTA PORCHETTATO CON PATATE NERO DI CASERTA PORK WITH BAKED POTATOES	18.00
	ROLLE' DI CONIGLIO ALL'ISCHITANA E SCAROLA ALLA MONACHINA ISCHITANA RABBIT (WITH TOMATO AND HERBS) AND MONACHINA ESCAROLE SALAD	18.00

Contonni *Side dishes*

ALLERGENI
ALLERGENS

EURO

INSALATA MISTA
MIXED SALAD

6.00

SCAROLA MONACHINA
MONACHINA ESCAROLE SALAD

6.00

PATATE AL FORNO
ROASTED POTATOES

6.00

4 7

INSALATONA
MIXED SALAD

10.00

Pizzas Pizze... Le Classiche

ALLERGENI
ALLERGENS

EURO

MARGHERITA

(Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, olio Evo, basilico)

8.00

1 7

MARGHERITA

(Agerola mozzarella cheese, San Marzano tomatoes, extra virgin oil, basil)

MARINARA

(pomodoro San Marzano, origano, aglio, olio evo)

7.00

1

MARINARA

(San Marzano tomatoes, oregano, garlic, extra virgin oil)

FOCACCIA

(olio evo, rosmarino, sale grosso)

4.00

1

FOCACCIA

(extra virgin oil, rosemary, salt)

NAPOLI

(fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, acciughe, olio evo, basilico)

8.50

1 4 7

NAPOLI

(Agerola mozzarella cheese, San Marzano tomatoes, anchovies, extra virgin oil, basil)

DIAVOLINA

(fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, salame piccante Napoli, olio evo, basilico)

9.00

1 7

DIAVOLINA

(Agerola mozzarella cheese, San Marzano tomatoes, spicy Napoli salami, extra virgin oil, basil)

continua...

Pizze... Le Classiche Pizzas

ALLERGENI
ALLERGENS

EURO

1 7 12

BOSCAIOLA

(fior di latte di Agerola, salsiccia a pezzi, funghi champignon, olio evo, basilico)

10,00

BOSCAIOLA

(Agerola mozzarella cheese, San Marzano tomatoes, extra virgin oil, basil)

1 7 8

CAPRICCIOSA

(fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, carciofino a spicchi, prosciutto cotto, olive denocciolate, olio evo, basilico)

10,00

CAPRICCIOSA

(San Marzano tomatoes, oregano, garlic, extra virgin oil)

1 7

CROSTINO

(fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, olio evo)

9,00

CROSTINO

(extra virgin oil, rosemary, salt)

1 7

PRIMAVERA

(fior di latte di Agerola, prosciutto crudo Bassiano, pomodorini, scaglie di parmigiano, olio evo, basilico)

12,50

PRIMAVERA

(Agerola mozzarella cheese, San Marzano tomatoes, anchovies, extra virgin oil, basil)

1 7

ORTOLANA

(fior di latte Agerola, zucchine, melanzane, pomodorini, peperoni grigliati, olio evo, basilico)

11,00

ORTOLANA

(Agerola mozzarella cheese, San Marzano tomatoes, spicy Napoli salami, extra virgin oil, basil)

Gourmet Pizzas *Le Gourmet*

ALLERGENI
ALLERGENS

EURO

1 7

FOCACCIA CAPRESE

BASIL SOUR EURO 7.00

13.00

(con mozzarella di bufala e pomodoro di Sorrento, olio evo, basilico)

FOCACCIA CAPRESE

(buffalo mozzarella cheese, Sorrento tomatoes, extra virgin oil, basil)

1 7 8

ROMANESCA

PALOMA EURO 7.00

13.00

(fior di latte di Agerola, crema di zucchine, scaglie di provolone del Monaco, chips di zucchine romanesche, olio evo, basilico)

ROMANESCA

(Agerola mozzarella cheese, zucchini cream, del Monaco provolone cheese, zucchini chips, extra virgin oil, basil)

1 7

SCARPARIELLO

GIN FIZZ EURO 7.00

12.50

(pomodorino al peperoncino, pecorino romano, olio evo, basilico)

SCARPARIELLO

(Spicy tomatoes, pecorino cheese, extra virgin oil, basil)

1 7 12

PIPPIA'

BOULEVARDIER EURO 7.00

13.50

(ragù napoletano "pippiato", ciuffi di ricotta, olio evo, basilico)

PIPPIA'

(Traditional Neapolitan meat ragù, ricotta cheese, extra virgin oil, basil)

COCKTAILS SUGGERITI DAL BARMAN (NON INCLUSI NEL PREZZO DELLA PIZZA)

COCKTAILS RECOMMENDED BY OUR BARTENDER (PRICE NOT INCLUDED IN THE PIZZA PRICE)

continua...

Pizze... Le Gourmet *Gourmet Pizzas*

ALLERGENI
ALLERGENS

EURO

1 7 12	STABIESE LIMONCELLO SPRITZ EURO 6,00 (Fior di latte di Agerola, salsiccia, friarielli aglio, olio e peperoncino, olio evo, basilico)	12,00
	STABIESE (Agerola mozzarella cheese, sausage, turnip greens, spicy oil, extra virgin oil, basil)	
1 7	PROVOLINA MARGARITA CON CRUSTA DI SALE E PEPE EURO 7,50 (provola affumicata di Agerola, pepe macinato, grana padano dop, olio evo, basilico)	12,00
	PROVOLINA (Agerola provolone cheese, black pepper, parmesan, extra virgin oil, basil)	
1 7 8	SPACCANAPOLI BLOODY MARY EURO 8,00 (pomodorino del Piennolo, fior di latte di Agerola, tarallo napoletano sbriciolato, olio evo, basilico)	13,50
	SPACCANAPOLI (Piennolo tomatoes, Agerola mozzarella cheese, Neapolitan crumbled tarallo, extra virgin oil, basil)	
1 7 8	PISTACCHIOSA GIN TONIC CON GIN MALFY ROSA EURO 7,00 (fior di latte di Agerola, mortadella IGP, crema di pistacchio, granella di pistacchio)	13,50
	PISTACCHIOSA (Agerola mozzarella cheese, mortadella, pistachio cream, crumbled pistachio)	
1 4 7	FIORI DI ZUCCA E ALICI NEGRONI SBAGLIATO EURO 7,00 (fior di latte Agerola, fiori di zucca, alici di Cetara, olio evo, basilico)	13,50
	FIORI DI ZUCCA E ALICI (Agerola mozzarella cheese, zucchini flowers, Cetara anchovies, extra virgin oil, basil)	

COCKTAILS SUGGERITI DAL BARMAN (NON INCLUSI NEL PREZZO DELLA PIZZA)

COCKTAILS RECOMMENDED BY OUR BARTENDER (PRICE NOT INCLUDED IN THE PIZZA PRICE)

continua...

Gourmet Pizzas Pizze... Le Gourmet

ALLERGENI
ALLERGENS

EURO

1 3
7 8

LA FRESCA **DAIQUIRI** EURO 8.00

(focaccia con insalatina mista fresca, gamberetti rosa al limone, fior di latte di Agerola a crudo, salsa tartara, olio evo)

LA FRESCA

(focaccia with mixed salad, shrimps, lemon, Agerola mozzarella cheese, tartare sauce, extra virgin oil)

14.00

1 7

VIVA LI MATTI **AMERICANO** EURO 7.00

(focaccia con carpaccio di manzo, stracciata di bufala, songino, scorza di limone, olio evo, basilico)

VIVA LI MATTI

(focaccia with beef carpaccio, buffalo mozzarella, lamb's lettuce, lemon zest, extra virgin oil, basil)

14.00

1 7 8

CALZONE RIPIENO **MOSCOW MULE** EURO 7.00

(prosciutto cotto, salame Napoli, ricotta, pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola) - *cotto al forno o fritto*

STUFFED CALZONE (FRIED FOLDED PIZZA)

(baked ham, Napoli salami, ricotta cheese, San Marzano tomatoes, Agerola mozzarella cheese) - *baked or fried Calzone*

12.50

1 7
8 12

CALZONE STABIESE **WHITE LADY** EURO 8.00

(fior di latte di Agerola, salsiccia, friarielli aglio, olio, peperoncino) - *cotto al forno o fritto*

STABIESE CALZONE (FRIED FOLDED PIZZA)

(Agerola mozzarella cheese, sausage, turnip greens, oil, chili pepper) - *baked or fried Calzone*

12.50

COCKTAILS SUGGERITI DAL BARMAN (NON INCLUSI NEL PREZZO DELLA PIZZA)

COCKTAILS RECOMMENDED BY OUR BARTENDER (PRICE NOT INCLUDED IN THE PIZZA PRICE)

Dolci Desserts

ALLERGENI
ALLERGENS

EURO

1 3

BABA' CON CREMA AL LIMONE

6.00

7 12

BABA' (RUM SPONGE CAKE) WITH LEMON CUSTARD

1 3

CAPRESE CON GELATO

7.00

7 8

CAPRESE CAKE (CHOCOLATE CAKE WITH ALMONDS) WITH ICE CREAM

1 3 7

PASTIERA

7.00

PASTIERA (TRADITIONAL NEAPOLITAN DESSERT WITH BAKED WHEAT, CITRUS FRUIT ZEST, RICOTTA CHEESE)

1 3

DELIZIA AL LIMONE

7.00

7 12

DELIZIA AL LIMONE (TRADITIONAL NEAPOLITAN CAKE WITH LEMON CUSTARD, LEMON ZEST AND LEMON FROSTING)

7

VESUVIO

7.00

(mouse al cioccolato e gel di lamponi)

VESUVIO

(chocolate mousse with raspberry jelly)

1 3 7

TIRAMISU'

6.00

TIRAMISU'

Drinks *Bevande*

	EURO		EURO
ACQUA SPARKLING AND PLAIN WATER	2.50	BIRRA ALLA SPINA "LAGER TERESIANER" 30CL DRAFT BEER "LAGER TERESIANER" 30CL	4.00
BIBITE 33CL: - COCA-COLA - ARANCIATA - SPRITE SOFT DRINKS: - COCA COLA - FANTA - SPRITE	3.00	BIRRA ALLA SPINA "LAGER TERESIANER" 50CL DRAFT BEER "LAGER TERESIANER" 50CL	6.00
VINO DELLA CASA 1/4: - BIANCO - ROSSO HOUSE WINE 1/4: - WHITE - RED	3.50	BIRRA ALLA SPINA "IPA LAGER TERESIANER" 30CL DRAFT BEER "IPA LAGER TERESIANER" 30CL	5.00
VINO DELLA CASA 1/2: - BIANCO - ROSSO) HOUSE WINE 1/2: - WHITE - RED	7.00	BIRRA ALLA SPINA "IPA LAGER TERESIANER" 50CL DRAFT BEER "IPA LAGER TERESIANER" 50CL	7.00
		BIRRA ARTIGIANALE "LAGER" 30CL CRAFT BEER "LAGER" 30CL	5.00
		BIRRA ARTIGIANALE "ROSSA" 30CL RED CRAFT BEER 30CL	6.00
		BIRRA ARTIGIANALE "NO GLUTIN" 30CL GLUTEN FREE CRAFT BEER 30CL	6.00
		BIRRA ARTIGIANALE "WIT" 30CL "WIT" CRAFT BEER 30CL	6.00
		BIRRE SPECIALI 30CL SPECIAL BEER 30CL	5.00

Caffé e... Hot Drinks...

	Euro
CAFFÈ ESPRESSO COFFEE	2.00
THE TEA	3.00
CAPPUCCINO CAPPUCCINO	3.00

Amazzacaffé & Bitter

AMARO E DIGESTIVI BITTER	4.00
-----------------------------	------

Servizio
Waiting service

A PERSONA
PER PERSON

1,50

Elenco allergeni

Food allergens



1. CEREALI
1. CEREAL



2. CROSTACEI
2. SEAFOOD



3. UOVA
3. EGGS



4. PESCE
4. FISH



5. ARACHIDI
5. PEANUTS



6. SOIA
6. SOY



7. LATTE
7. MILK



8. FRUTTA A
GUSCIO
8. NUTS



9. SEDANO
9. CELERY



10. SENAPE
10. MUSTARD



11. SESAMO
11. SESAME SEEDS



12. SOLFITI
12. SULPHITES



13. LUPINO
13. LUPIN



14. MOLLUSCHI
14. SHELLFISH

Grazie di cuore per averci scelto!

Se hai piacere, raccontaci la tua esperienza lasciandoci una recensione.

Thank you for choosing us!

Leave a review and tell us about your experience at our restaurant if you like.

Scannerizza
il QR Code.

*Scan the
QR code.*



Oppure seguici su:

Follow us on:

📷 PALAMOIRA_TIVOLI

📘 PALAMOIRA TIVOLI

🌐 PALAMOIRATIVOLI.IT



a' cionola