

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

Entrantes

ALÉRGENOS

EURO

7	CAPRESE (ensalada de mozzarella de búfala DOP, tomate de Sorrento, albahaca y orégano)	10,00
7	TARTAR DE TERNERA CON QUESO BURRATA Y TOMATES CONFITADOS	14,00
1 3 4 7 8	ANCHOAS RELLENAS DE QUESO SCAMORZA Y MAYONESA DE LIMON DE SORRENTO	12,00
1 4	PULPO ESTILO LUCIANA CON TROCITOS DE PAN TOSTADO	14,00
4	CARPACHO DE PULPO CON ENSALADA DE ESCAROLA, ACEITUNAS DE GAETA Y TOMATES CONFITADOS	14,00
	VERDURAS A LA PARILLA	10,00

Fritos

ALÉRGENOS

EURO

1 3 5
7 8

TRÍO DE ARANCINI (UNA BOLA DE ARROZ EMPANA Y FRITA) (3 PIEZAS) 6,00
(Clásico, azafrán y pistacho, queso provolone del monaco y tarallo*)

**Tarallo: una pequeña rosquilla de pan cocida al horno*

1 7
8 12

TRÍO DE TORTILLAS PEQUEÑAS NAPOLITANAS (3 PIEZAS) 6,00
(Clásica, salchicha y grelos, salsa genovese)

1 7 8

TRÍO DE CROCCHÉ' (UNA BOLA DE PATATAS FRITA) (3 PIEZAS) 6,00
(Clásica, salami de Nápoles, queso provola de Agerola)

1 7
8 12

TRÍO DE MONTANARE (PIZZA FRITA) (3 PIEZAS) 6,00
(Clásica, queso burrata y kétchup de tomate de Piennolo, loción de grelos y crumble de salchicha)

Freselle

Pan tostado a forma de norquilla

ALÉRGENOS

EURO

1 4 7

FRESELLA DE TRIGO DURO

10,00

con anchoas de Cetara, queso mozzarella de búfala, aceitunas de Gaeta, tomate datterino

1 4

FRESELLA DI TRIGO BLANDO

10,00

con mezcla de tomates pequeños, atún en aceite, flor de alcaparras, gel de albahaca

1 7

FRESELLA DE TRIGO DURO

10,00

con pesto de cítricos, mix de ensaladas, queso provolone del monaco

Primeros platos

ALÉRGENOS

EURO

1 7	PASTA RAVIOLO CAPRESE (Queso caciotta de Capri, mejorana, tomate San Marzano)	14.00
1 3 7	PASTA TONNARELLO ESTILO NERANO (Calabazines y queso provolone del monaco)	13.00
1 3 7	PASTA SCIALATIELLO (Pesto de cítricos y tomates confitados)	12.00
1 7	PASTA MAFALDE (Tomates pequeños del piennolo y ricota de búfala)	14.00
1 7 8	PASTA PACCHERO (Tris de tomates, queso burrata y cruble de tarallo napolitano*) *Tarallo: una pequeña rosquilla de pan cocida al horno	13.00
1 14	ESPAGUETI CON ALMEJAS	15.00
1 4 8	PASTA LINGUINA AJO, ACEITUNA Y PIMIENTO CON SALSA DE ANCHOAS Y CRUMBLE DE TARALLO NAPOLITANO* *Tarallo: una pequeña rosquilla de pan cocida al horno	14.00

Segundo platos

ALÉRGENOS

EURO

1 3 4	FRITO DE MASANIELLO (Calamares y gambas)	22,00
1 3 4	BACALAO A LA MARINERA REBOZADO Y FRITO E HINOJO FRITO	23,00
	COCHINILLO NEGRO DE CASERTA PORCHETTATO* CON PATATAS	18,00
	<i>*Porchettato: un método de preparación que consistente en deshuesar un cochinillo, rellenarlo con especias y hierbas</i>	
	ROLLITO DE CONEJO ESTILO DE ISCHIA Y ESCAROLA A LA MONACHINA	18,00

Guarnición

ALÉRGENOS

EURO

ENSALADA MIXTA	6.00
ESCAROLA MONACHINA	6.00
PATATAS AL HORNO	6.00
4 7 ENSALADA GRANDE	10.00

Pizzas... La Clásicas

ALÉRGENOS

EURO

1 7

MARGHERITA

(Queso fior di latte de Agerola, tomate San Marzano, aceite de oliva virgen extra, albahaca)

8,00

1

MARINARA

(Tomate San Marzano, orégano, ajo, aceite de oliva virgen extra)

7,00

1

FOCACCIA*

(Aceite de oliva virgen extra, romero, sal gruesa)

4,00

**Focaccia: un tipo de pan con masa esponjosa*

1 4 7

NAPOLI

(Queso fior di latte de Agerola, tomate San Marzano, anchoas, aceite de oliva virgen extra, albahaca)

8,50

1 7

DIAVOLINA

(Queso fior di latte de Agerola, tomate San Marzano, salami picante de Nápoles, olio de oliva virgen extra, albahaca)

9,00

continúa...

Pizzas... La Clásicas

ALERGENOS

		Euro
1 7 12	BOSCAIOLA (Queso fior di latte de Agerola, salchicha en trozos, champiñones, aceite de oliva virgen extra, albahaca)	10,00
1 7 8	CAPRICCIOSA (Queso fior di latte Agerola, tomate San Marzano, trozos de alcachofa, jamón cocido, aceitunas sin hueso, aceite de oliva virgen extra, albahaca)	10,00
1 7	CROSTINO (Queso fior di latte de Agerola, jamón cocido, aceite de oliva virgen extra)	9,00
1 7	PRIMAVERA (Queso fior di latte de Agerola, jamón serrano de Bassiano, tomates pequeños, parmesano en láminas, aceite de oliva virgen extra, albahaca)	12,50
1 7	ORTOLANA (Queso fior di latte de Agerola, calabacines, berenjenas, tomates pequeños, pimiento a la parrilla, aceite de oliva virgen extra, albahaca)	11,00

Pizzas... Las Gourmet

ALÉRGENOS

EURO

1 7

FOCACCIA* CAPRESE **BASIL SOUR** EURO 7.00

(Con queso mozzarella de búfala y tomate de Sorrento, olio de oliva virgen extra, albahaca)

**Focaccia: un tipo de pan con masa esponjosa*

13.00

1 7 8

ROMANESCA **PALOMA** EURO 7.00

(Con queso fior di latte de Agerola, loción de calabacines, láminas de queso provolone del Monaco, chips de calabacines estilo romano, aceite de oliva virgen extra, albahaca)

13.00

1 7

SCARPARELLO **GIN FIZZ** EURO 7.00

(Con tomate con guindilla, queso pecorino romano, aceite de oliva virgen extra, albahaca)

12.50

1 7 12

PIPPIA' **BOULEVARDIER** EURO 7.00

(Con salsa napolitana de tomate, mechones de ricota, aceite de oliva virgen extra, albahaca)

13.50

COCKTAILS SUGERIDOS POR EL BARMAN
(NO INCLUIDOS EN EL PRECIO DE LA PIZZA)

continúa...

Pizzas... Las Gourmet

ALERGENOS

EURO

1 7 12

STABIESE **LIMONCELLO SPRITZ** EURO 6,00

12,00

(Con queso fior di latte de Agerola, salchicha, grelos cocidos con ajo, aceite y guindilla, aceite de oliva virgen extra, albahaca)

1 7

PROVOLINA **MARGARITA CON CRUSTA DI SALE E PEPE** EURO 7,50

12,00

(Con queso provola ahumado de Agerola, pimienta molida, queso Grana Padano DOP, aceite de oliva virgen extra, albahaca)

1 7 8

SPACCANAPOLI **BLOODY MARY** EURO 8,00

13,50

(Con tomate del Piennolo, queso Fior di latte de Agerola, tarallo napolitano* desmenuzado, aceite de olio virgen extra, albahaca)

1 7 8

PISTACCHIOSA **GIN TONIC CON GIN MALFY ROSA** EURO 7,00

13,50

(Con queso fior di latte de Agerola, mortadela IGP, loción de pistacho, gránulos de pistacho)

1 4 7

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

13,50

(Con queso fior di latte de Agerola, flores de calabacín, anchoas de Cetara, aceite de oliva virgen extra, albahaca)

**COCKTAILS SUGERIDOS POR EL BARMAN
(NO INCLUIDOS EN EL PRECIO DE LA PIZZA)**

continúa...

Pizzas... Las Gourmet

ALERGENOS

EURO

LA FRESCA **DAIQUIRI** EURO 8.00

14,00

(Focaccia* con ensalada mixta fresca, gambas rosas al limón, queso fior di latte de Agerola no cocido, salsa tártara, aceite de oliva virgen extra)

**Focaccia: un tipo de pan con masa esponjosa*

1 3
7 8

VIVA LI MATTI **AMERICANO** EURO 7,00

14,00

(Focaccia* con carpaccio de ternera, queso straciatina de búfala, songino, cáscara de limón, aceite de oliva virgen extra, albahaca)

**Focaccia: un tipo de pan con masa esponjosa*

1 7

CALZONE* RIPIENO **MOSCOW MULE** EURO 7,00

12,50

(Jamón cocido, salami de Nápoles, ricota, tomate San Marzano, queso fior di latte de Agerola) - *al horno o frito*

**Calzone: masa de pan muy fina, doblada en dos, que encierra un relleno*

1 7 8

CALZONE* STABIESE **WHITE LADY** EURO 8,00

12,50

(queso fior di latte de Agerola, salchicha, grelos cocidos con ajo, aceite y guindilla) - *al horno o frito*

**Calzone: masa de pan muy fina, doblada en dos, que encierra un relleno*

1 7
8 12

COCKTAILS SUGERIDOS POR EL BARMAN (NO INCLUIDOS EN EL PRECIO DE LA PIZZA)

Potnes

ALÉRGENOS

EURO

1 3
7 12

|| BABA' (DULCE AL HORNO) CON CREMA DE LIMÓN

6.00

1 3
7 8

|| CAPRESE CON HELADO

7.00

1 3 7

|| TARTA PASTIERA

7.00

1 3
7 12

|| DELICIA DE LIMÓN

7.00

7

|| VESUVIO
(mouse de chocolate y gel de frambuesa)

7.00

1 3 7

|| TIRAMISU'

6.00

Bebidas

	Euro
■ AGUA	2,50
■ BEBIDAS 33cl (Coca-cola/Naranjada/Sprite)	3,00
■ VINO DEL LA CASA 1/4 (Blanco o Tinto)	3,50
■ VINO DEL LA CASA 1/2 (Blanco o Tinto)	7,00
■ CAÑA "LAGER TERESIANER" 30cl	4,00
■ CAÑA "LAGER TERESIANER" 50cl	6,00
■ CAÑA "IPA LAGER TERESIANER" 30cl	5,00
■ CAÑA "IPA LAGER TERESIANER" 50cl	7,00
■ CERVEZA ARTESANAL "LAGER" 30cl	5,00
■ CERVEZA ARTESANAL "ROJA" 30cl	6,00
■ CERVEZA ARTESANAL "SIN GLUTEN" 30cl	6,00
■ CERVEZA ARTESANAL "WIT" 30cl	6,00
■ CERVEZAS ESPECIALES 30cl	5,00

Café y...

EURO

CAFÉ	2,00
TÉ	3,00
CAPUCHINO	3,00

Licores

AMARGOS Y DIGESTIVOS	4,00
----------------------	------

Servicio

POR PERSONA

1,50

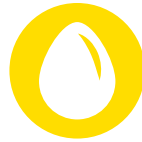
Lista de alérgenos



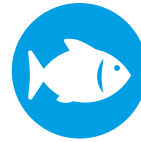
1. CEREALES



2. CRUSTÁCEOS



3. HUEVOS



4. PESCADO



5. CACAHUETES



6. SOJA



7. LECHE



8. FRUTOS
CON CÁSCARA



9. APIO



10. MOSTAZA



11. SEMILLAS
DE SÉSAMO



12. SULFITOS



13. ALTRAMUZ



14. MOLUSCOS

¡Muchas gracias por elegirnos!

Si lo desea, cuéntenos su experiencia dejando una reseña.

Escanee
el código QR.



O síguenos en:

📷 PALAMOIRA_TIVOLI

📘 PALAMOIRA TIVOLI

🌐 PALAMOIRATIVOLI.IT

