

APERITIVI

Prosecco L	6,00
Aperol Spritz / Campari Spritz / Select Spritz 1,L mit Prosecco, Soda, frische Minze, Orangenscheibe	7,90
Limoncello Spritz L mit Prosecco, Soda, frische Minze, Zitronenscheibe	7,90
Sarti Spritz 1,L mit Prosecco, Soda, frische Minze, Limettenscheibe	7,90
Hugo 1,L Prosecco, Holundersirup, Soda, frische Minze, Limettenscheibe	7,90
Martini Bianco / Rosso L	6,00
Negroni 1,L Martini Rosso, Campari, Gin, Orangenscheibe	7,90
Campari Soda / Orange 1	7,90
Sanbittè / Crodino Spritz alkoholfrei	6,00

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Bruschetta (4 Stück) A · hausgebackenes Brot mit Cherrytomaten, Basilikum & Zwiebeln in Olivenöl · zusätzlich mit Avocado	8,50 9,50
Focaccia A mit Olivenöl & Rosmarin	6,50
Mozzarella di Bufala alla Caprese G Büffelmozzarella, Cherrytomaten & Basilikum	13,00
Carpaccio di Manzo G hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesan & Zitrone	13,90
Carpaccio di Rapa rossa G,H Rote-Bete-Carpaccio mit gebratenem Ziegenkäse, Honig, Mandelsplittern & Feigen	14,90
Vitello Tonnato C,D,J Kalbfleischscheiben mit Thunfischcrème & Kapern	14,50
Verdure Grigliate G mediterranes Grillgemüse mit gehobeltem Parmesan	12,90
Antipasto Misto C,D,G,J gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses	14,50
Antipasto Misto für 2 Personen C,D,G,J	28,00

ZUPPE / SUPPEN

Crema di Pomodoro ^G Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikum	6,50
Zuppa di Patate ^G Kartoffel-Mangold-Suppe mit Pinienkernen	7,50
Zuppa di Pesce ^{B,D} Fischsuppe mit zarten Fischfilets	12,90

INSALATA / SALATE

Alle Salate werden mit Hausdressing Vinaigrette ^J zubereitet.

Kleiner Beilagensalat	6,00
Insalata Mista großer gemischter Salat	8,50
Insalata Pecorino ^G gemischter Salat mit Schafskäse, roten Zwiebeln & Oliven	11,50
Insalata Tonno ^{C,D} gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln & gekochtem Ei	12,00
Insalata Rucola Avocado ^G Rucola-Salat mit Avocado, Cherrytomaten & gehobeltem Parmesan	12,90
Insalata di Pollo gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	13,50
Insalata di Salmone ^D gemischter Salat mit gebratenen Lachsstreifen & gebratenem Fenchel	15,50
Insalata Mokka ^G gemischter Salat mit gegrilltem Halloumi, Cherrytomaten, Kürbiskernen & Guacamole-Dip	12,90

PIZZE

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce & Mozzarella belegt.

Pizza Margherita <small>A,G</small> mit Basilikum	9,50
Pizza Salami <small>A,G,2,3</small> mit Salami	10,50
Pizza Mista <small>A,G,2,3</small> mit Salami, Champignons, Peperoni & Oliven	12,50
Pizza Verdure <small>A,G</small> mit frischem mediterranem Gemüse	12,90
Pizza Tonno <small>A,D,G</small> mit Thunfisch & Zwiebeln	12,50
Pizza Mokka <small>A,D,G</small> mit Thunfisch, Schafskäse, getrockneten Tomaten & Oliven	13,90
Pizza Bufalina <small>A,G</small> mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten & Basilikum	13,50
Pizza Spinaci <small>A,G,H</small> mit Spinat, Gorgonzola & Walnüssen	12,50
Pizza Diavolo <small>A,G,2,3</small> mit pikanter Salami, scharfen Peperoncini & roten Zwiebeln	12,90
Pizza Quattro Formaggi <small>A,G</small> mit 4 verschiedenen Käsesorten	14,50
Pizza Parma <small>A,G</small> mit luftgetrocknetem Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan	14,50
Pizza Bresaola <small>A,G,2</small> mit Bündnerfleisch, Rucola, Feigen, gehobeltem Parmesan & Trüffelöl	15,90
Pizza Salmone <small>A,D,G</small> mit frisch gebratenem Lachs, Crème fraîche & Rucola	15,90
Pizza Scampi <small>A,B,G</small> mit Garnelen, Cherrytomaten & Knoblauch	15,90

PASTA

Alle Pastagerichte sind auf Wunsch auch mit glutenfreier Pasta erhältlich.

Spaghetti Pomodoro ^A in Tomatensauce mit Basilikum	9,00
Spaghetti Bolognese ^A mit klassischer Rinderbolognese	9,50
Spaghetti Aglio e Olio ^A mit Knoblauch, Olivenöl & scharfen Peperoncini	9,50
Spaghetti Carbonara ^{A,C,G} mit Speck, Ei & Sahne	11,00
Pappardelle ai Porcini ^{A,G} mit Steinpilzen & Frühlingszwiebeln in Parmesan-Crème	15,90
Pappardelle al Ragù ^A mit Kalbsragout	14,90
Penne all'Arrabbiata ^A mit scharfen Peperoncini & Knoblauch in Tomatensauce	11,00
Penne Gorgonzola ^{A,G,H} mit Brokkoli & Walnüssen in Gorgonzolasauce	12,50
Penne Mokka ^{A,G} mit Rinderfiletspitzen & frischen Champignons in Tomaten-Crèmesauce	14,90
Linguine al Pesto ^{A,G} mit Basilikum-Pesto, Pinienkernen & Cherrytomaten	13,90
Linguine Verdure ^A mit frischem mediterranem Gemüse in Tomatensauce	12,90
Linguine Scampi ^{A,B,L} mit Garnelen & Knoblauch in Cherrytomaten-Weißweinsauce	14,90
Linguine al Salmone ^{A,D,L} mit frisch gebratenem Lachs, Cherrytomaten & Zucchini in Dill-Weißweinsauce	14,90
Linguine al Pollo ^{A,G} mit gegrillten Hähnchenbruststreifen & Frühlingszwiebeln in Champignon-Crèmesauce	13,50
Lasagne al Forno ^{A,G} hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch & Käse	12,50

CARNE / FLEISCHGERICHTE

Alle Gerichte werden mit gebratenem Tagesgemüse & gerösteten Babykartoffeln serviert.

Pollo alla Milanese ^{A,C} paniertes Hähnchenschnitzel mit Zitrone	16,90
Pollo Pesto ^G gegrillte Hähnchenbrust in Basilikum-Pesto	17,50
Pollo Mokka gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Balsamico-Honig-Sauce mit Kapern, Oliven & Cherrytomaten	17,50
Fegato di Vitello al Burro e Salvia ^G gebratene Kalbsleber in Salbei-Butter	19,90
Fegato Mokka ^G gebratene Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln	19,90
Saltimbocca alla Romana ^G Medaillons vom Kalbsrücken mit Parmaschinken & Salbei in Butter-Weißweinsauce	23,50
Scaloppine di Vitello ^G Medaillons vom Kalbsrücken mit Steinpilzen & Cherrytomaten in Kräuteröl	23,90
Scaloppine Toscana ^G Medaillons vom Schweinefilet in Tomatensauce, überbacken mit frischen Tomaten & Mozzarella	18,90
Scaloppine Gorgonzola ^G Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzolasauce	18,90
Bistecca alla Griglia ^G argentinisches Rumpsteak 220 g vom Grill mit Kräuterbutter	24,90
Bistecca al Barolo ^{G,L} argentinisches Rumpsteak 220 g in Barolosauce mit Steinpilzen	26,50

PESCE / FISCHGERICHTE

Alle Gerichte werden mit gebratenem Tagesgemüse & gerösteten Babykartoffeln serviert.

Salmone alla Griglia ^D Lachsfilet vom Grill	22,50
Salmone al Prosecco ^{D,G,L} Lachsfilet vom Grill in Prosecco-Kräutersauce	23,90
Luccioperca al Senape ^{D,J} Zanderfilet mit Dijon-Senfsauce	19,90
Luccioperca al Limone ^{D,G} Zanderfilet mit Zitronen-Buttersauce	19,90
Scampi alla Griglia ^B Großgarnelen vom Grill	25,50
Scampi al Limone ^{B,G} Großgarnelen vom Grill in Zitronen-Buttersauce	26,50

PER BAMBINI / FÜR KINDER

Pizza Bambino ^{A,G,2} mit Salami	7,00
Penne Bambino ^A in Tomatensauce mit Basilikum	7,00
Kinderschnitzel ^{A,C} kleines paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes	9,00

DOLCI / DESSERTS

Tiramisu ^{A,G}	7,50
Panna cotta ^G	7,50
Crème Caramel ^{C,G}	7,50
Tartufo ^{A,C,F,G,H}	7,50
Schoko Soufflé mit Vanilleeis ^{A,C,G}	8,50
Dessert Mista ^{A,C,G} gemischte Dessertvariation nach Art des Hauses	8,90

SOFTDRINKS

S. Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,25 l	3,00	0,75 l	6,50
Acqua Panna (still)	0,25 l	3,00	0,75 l	6,50
Mineralwasser	0,2 l	2,70	0,4 l	3,90
Cola ^{1,9} / Cola Zero ^{1,8,9,11}	0,2 l	3,20	0,4 l	4,90
Fanta ¹ / Sprite ⁸ / Spezi ^{1,9}	0,2 l	3,20	0,4 l	4,90
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ¹	0,2 l	3,20		
Orangina ¹ (gelb / rot)	0,25 l	3,60		
Hausgemachte Holunder-Zitronen-Limo			0,4 l	4,90
Eistee ⁹ (Pfirsich / Zitrone) mit Minze	0,2 l	3,20	0,4 l	4,90
Bionade ² (Ingwer-Orange oder Holunder)	0,33 l	3,90		

SÄFTE & NEKTAR

Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich.

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	3,00	4,70
Apfelschorle	2,90	4,50
Orangensaft	3,00	4,70
Maracujasaft	3,00	4,70
Rhabarbersaft	3,00	4,70
Ananassaft	3,00	4,70
Bananensaft	3,00	4,70
Kirschsaff	3,00	4,70
KiBa	3,00	4,70

KAFFEE

Alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei erhältlich +0,30
mit Hafermilch + 0,70

Espresso 9	2,90
Doppelter Espresso 9	4,70
Espresso Macchiato G,9	3,00
Kaffee 9	2,90
Cappuccino G,9	3,70
Milchkaffee G,9	3,90
Latte Macchiato G,9	4,00
Affogato – Vanilleeis mit Espresso G,9	4,90
Heiße Milch mit Honig	3,20
Heiße Schokolade G mit Sahne	3,70 3,90
Eisschokolade mit Vanilleeis & Sahne G	5,00
Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne G,9	6,00

TEE

Ingwer-Minztee mit frischem Ingwer, frischer Minze & Honig	4,00
Minztee mit frischer Minze & Honig	3,80
Ingwertee mit frischem Ingwer & Honig	3,80
Heiße Zitrone frisch gepresst mit Honig	3,50
Schwarztee	2,50
Grüntee	2,50
Kamillen- / Pfefferminz- / Früchtetee	2,50

HAUSWEINE ^L

	0,2 l	0,5 l
Weiß		
Pinot Grigio	6,90	13,90
Chardonnay	6,90	13,90
Riesling	6,90	13,90
Rot		
Montepulciano	6,90	13,90
Nero d'Avola	6,90	13,90
Merlot	6,90	13,90
Lambrusco	6,90	13,90
Rosé	6,90	13,90
Weinschorle	6,50	

BIER VOM FASS ^A

	0,3 l	0,5 l
Lübzer Bier	3,90	5,20
Astra Urtyp	3,90	5,20
Duckstein Hefeweizen	3,90	5,20
Duckstein Rotblondes	3,90	5,20
Radler / Alster (Pils mit Limonade)	3,70	4,90

FLASCHENBIERE ^A

	Fl. 0,33 l	0,5 l
Peroni Nastro Azzurro – italienisches Premium-Lager	4,50	
Lübzer Alkoholfrei	3,50	
Erdinger Hefeweizen		4,90
Erdinger Alkoholfrei		4,90
Erdinger Dunkles Weizen		4,90
Erdinger Kristallweizen		4,90
Berliner Weisse (rot / grün)	3,50	

LONGDRINKS

Gin Tonic Botanist ¹⁰	8,50
Whisky Cola mit Jack Daniel's ^{1,9}	7,50
Cuba Libre mit Havana Club 3 Años ^{1,9}	7,50

LILLET LONGDRINKS

Lillet Wildberry mit Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, frische Minze, Erdbeere	7,90
Lillet Hugo mit Lillet blanc, Holunderblütensirup, frische Minze, Limette	7,90
Lillet Vive Rosé mit Lillet rosé, Schweppes Tonic Water, frische Minze, Erdbeere, Gurke	7,90

DIGESTIVI & SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
Sambuca	3,90	
Amaretto	3,90	
Limoncello	3,90	
Ramazotti ¹ / Averna ¹ / Fernet-Branca ¹	4,50	
Jägermeister ¹	3,90	
Baileys ^G	4,50	
Hausmarke Grappa	4,50	
Vecchia Romagna ¹	4,90	
Whiskey Jack Daniel's / John Jameson		7,50

COCKTAILS

<p>Mit Alkohol 7,90</p> <p>Espresso Martini ⁹ Wodka, Kahlúa, Espresso</p> <p>Caipirinha Cana Rio, Limette, Rohrzucker</p> <p>Mojito Havana Club 3 Años, frische Minze, Limette, Rohrzucker, Soda</p> <p>Mai Tai ^H brauner Rum, Triple Sec, Limettensaft, Mandelsirup</p> <p>Piña Colada ^G weißer Rum, Ananassaft, Kokoslikör, Sahne</p>	<p>Alkoholfrei 6,90</p> <p>Virgin Mojito ¹ frische Minze, Limette, brauner Zucker, Ginger Ale</p> <p>Coconut Kiss ^G Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Grenadine, Sahne</p> <p>Solero Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Vanillesirup</p>
---	--

Zusatzstoffe

*1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoff; 3 Antioxidationsmittel;
4 Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt;
7 Phosphat; 8 Süßungsmittel; 9 koffeinhaltig;
10 chininhaltig; 11 Phenylalaninquelle;*

Allergene

*A Gluten; B Krebstiere; C Eier; D Fisch; E Erdnüsse;
F Soja; G Milch; H Nüsse; I Sellerie; J Senf;
K Sesam; L Sulfite; M Lupinen; N Weichtiere;*

mokka.online