

ANTIPASTI/STARTER

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LAZIALI SERVITO CON GRISSINOTTI AL SESAMO, POMODORI SECCHI, OLIVE E NODINO DI MOZZARELLA DI BUFALA (L.A.G.E) €20

Platter of local cold cuts and cheeses served with sesame breadsticks, dry-tomatoes, olives, and mozzarella cheese

TARTARE DI TONNO CON MANGO, TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO SERVITE CON SENAPE IN GRANI E CROCCANTE DI PANE**(N.I.A) €16

Tuna tartare with mango, salmon tartare with avocado served with whole grain mustard and crispy bread

CARPACCIO DI ZUCCHINE MARINATE, FETA E MENTA FRESCA (E) €11
Marinated zucchini carpaccio with feta cheese and fresh mint

PANZANELLA CON ALICI, STRACCIATELLA, FIORE DI CAPPERO E POMODORINI (A.E.N) €14

Typical panzanella with anchovies, stracciatella cheese, caper flower and tomatoes

CARTOCCIO DI FRITTINI VEGETALI*(A.G.O) €10
Assorted fried vegetables

PASTA

LE PASTE ROMANE €15
TYPICAL ROMAN PASTA €15

Amatriciana (A.E)

(Bombolotti pasta with tomato sauce, bacon black pepper and pecorino cheese)

Cacio e pepe (A.E.M)

(Tonnarello pasta with pecorino cheese & black pepper)

Carbonara (A.E.M)

(Thick spaghetti pasta with eggs, bacon, pecorino cheese & black pepper)

Arrabbiata (A)

(Thick spaghetti pasta with spicy tomato sauce)

TAGLIATELLE DI GRANO SARACENO CON COULISSE DI POMODORINI GIALLI, FIORI DI ZUCCA, SCAGLIE DI PECORINO E CROCCANTE DI PANE ALLE ERBETTE €15 (A.E)

Buckwheat tagliatelle with yellow cherry tomato coulis, zucchini flowers, pecorino cheese and crunchy bread.

SPAGHETTONE ALLA BOTTARGA, ZUCCHINE ROMANESCHE E MENTUCCIA (A.N) €16

Spaghetti with bottarga, Roman zucchini and mint

PACCHERO CON MELANZANE, DATTERINI, PESCE SPADA E CRUMBLE DI PANE AGLI AGRUMI (A.N) €18

Paccheri pasta with eggplant, cherry tomatoes, swordfish and citrus bread crumble

GNOCCHETTI DI PATATE CON ASPARAGI PECORINO E GUANCIALE* (A.E.F.M.O.I) €15

Potato gnocchetti with asparagus, pecorino cheese and bacon

VELLUTATA DI ZUCCHINE, FETA E MENTA (E) €14
Creamy zucchini soup with feta and mint

Su richiesta pasta senza glutine ed integrale/Gluten-free and whole wheat pasta upon request

Moscato

THE BISTRO

LA NOSTRA FILOSOFIA

La nostra filosofia è riscoprire l'autenticità dei sapori tradizionali attraverso l'alta qualità dei nostri ingredienti cucinati in modo sano e leggero.

La ricerca di prodotti locali e stagionali è alla base del nostro lavoro, che svolgiamo con piacere ogni giorno.

Al Ristorante Moscati atmosfera accogliente e buon cibo convivono in sinergia

CARNE & PESCE MEAT & FISH

TRANCIO DI SALMONE, SALSA TERIYAKI E WOK
VERDURINE DI STAGIONE (N.O.A) €22
Salmon steak with teriyaki sauce and sautéed seasonal vegetables

SPIGOLA IN CROSTA DI MANDORLE SERVITA CON
ZUCCHINE MARINATE ALLA MENTA (L.N) €23
Sea bass with an almond crust served with mint-marinated zucchini

TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO CON
PANZANELLA E MAIONESE AGLI AGRUMI**
(N.G.A.M) €24
Sesame-crusted tuna fillet steak with panzanella and citrus mayonnaise

FILETTO DI MANZO CON PUREA DI SEDANO RAPA,
CIPOLLOTTI GRIGLIATI E PATATE NOVELLE AL
ROSMARINO €28
Beef fillet with celeriac puree, grilled spring onions and rosemary baby potatoes

INVOLTINO DI POLLO RIPIENO DI ASPARAGI E
PROSCIUTTO DI BASSIANO, SERVITO CON CREMA
DI PATATE AL LIMONE E PEPE ROSA* €20
Chicken roulade stuffed with asparagus and Bassiano prosciutto, served with lemon and pink pepper potato cream

CONTORNI SIDE DISHES

ASPARAGI AL PICCANTINO €8
Spicy asparagus

VERDURE CROCCANTI WOK ALLA SOIA (O.A) €8
Crispy wok vegetables with soy sauce

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO CON SALSA
YOGURT E SENAPE IN GRANI (E.I) €8
Rosemary baby potatoes with yogurt and mustard seed sauce

FAGIOLINI AL BALSAMICO E MENTA €8
Green beans served with balsamic vinaigrette and mint

MISTICANZA FRESCA DI STAGIONE €8
Mix salad

LA NOSTRA MISSIONE

La nostra missione è quella di rendere i vostri momenti indimenticabili. Siamo un team giovane e dinamico, entusiasta di stupire i nostri ospiti e di farli innamorare della nostra cucina.

Ascoltare i nostri clienti per realizzare gli eventi che desiderano, tenendo conto di ogni dettaglio e dando il nostro valore aggiunto con creatività e passione.

Moscato

THE BISTRO

OUR MISSION

Our mission is to make your moments memorable. We are a young and dynamic team, ready to surprise our guests and making them fall in love with our cuisine. Listening to our customers to create the events they want, taking into account every detail and giving our added value with creativity and passion

PINSA ROMANA TRADITIONAL ROMAN PIZZA

PINSA MARGHERITA (E.A) €14

Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese

PINSA VEGETARIANA (E.A) €14

Pizza with tomatoes, mozzarella and vegetables

PINSA CON FIORI DI ZUCCA PROVOLA E ALICI (E.N.A) €15

Pizza with zucchini flowers, provola cheese and anchovies

PINSA CON BUFALA PROSCIUTTO DI BASSIANO E MOSTARDA DI FICHI (E.A) €15

Pinsa with mozzarella cheese, row ham and fig mustard

PINSA CON MORTADELLA PISTACCHI E STRACCIATELLA (E.L.A) €15

Pinsa with mortadella, pistachios and stracciatella cheese

SU RICHIESTA PIZZA SENZA GLUTINE €16 Gluten-free pizza on request

OGNI INGREDIENTE AGGIUNTIVO €2 Any extra ingredient €2

INSALATONE / SALAD

CAESAR SALAD

LATTUGA ROMANA, PARMIGIANO
REGGIANO, POLLO GRIGLIATO, CROSTINI
E SALSA YOGURT (A.E.I) €15

Lettuce, parmesan cheese, grilled chicken, croutons and yogurt sauce

POKÈ DI SALMONE MARINATO CON MANGO, CAROTE,
EDAMAME, SPINACINO, E SALSA YOGURT SU BASE DI
RISO BASMATI*
(O.N.E) €18

Marinated salmon poke with mango, carrots, edamame, spinach, yogurt sauce and basmati rice

POKÈ DI POLLO AL SESAMO E SALSA TERIYACHI,
AVOCADO, CAROTE, POMODORINI, CAVOLO CAPPUCCIO
VIOLA SU BASE DI RISO INTEGRALE (A.I.G) €16
Sesame chicken poke with teriyaki sauce, avocado, carrots, cherry tomatoes, purple cabbage and brown rice

POKÈ VEGANA CON TOFU SCOTTATO ALLA SOIA,
AVOCADO, CAROTE, POMODORINI, CAVOLO CAPPUCCIO
VIOLA SU BASE DI RISO INTEGRALE (A.I.O) €16
Vegan poke bowl with seared soy-marinated tofu, avocado, carrots, cherry tomatoes, purple cabbage, served and brown rice

INSALATA GRECA, POMODORINI, FETA GRECA, CIPOLLA
ROSSA, CETRIOLI, OLIVE NERE E ORIGANO (E) €16
Greek salad, tomatoes, Greek feta cheese, red onions, cucumbers, black olives, and oregano

OUR STORY

The Moscato restaurant was founded in 2003, following Agostino Ferro's passion for Italian food and wine, with the idea of offering traditional and quality cuisine.

surrunded by the Pineto Regional Park,

Located in North Rome and a few minutes away from the Vatican, the Moscato restaurant is the perfect location for a sunny lunch on the green terrace or a romantic dinner in an intimate and contemporary interior space.

Our proposal tells the best of Italian cuisine with local and seasonal products.

Our cellar offers the best Italian labels to accompany and enhance our gastronomic proposals

Moscati

THE BISTRO

BURGERS & SANDWICHES

MARRIOTT BURGER €22

BURGER DI MANZO CON BACON CROCCANTE,
CHEDDAR, POMODORO E LATTUGA *(A.E.G)
Beef burger with bacon, cheddar, tomatoes and
lettuce

CLUB SANDWICH €18

SANDWICH DI TACCHINO CON
LATTUGA, POMODORO, BACON E MAIONESE, SERVITO
CON ANELLI DI CIPOLLA*(A.M.B.O.I)
Classic club sandwich with turkey, lettuce, tomatoes,
mayo and bacon served with onion rings

SALMON BURGER €20

BURGER DI SALMONE PANATO CON FIOCCHI DI
CEREALI, SALSA TERIYACHI, CIPOLLA CARAMELLATA E
RUCOLA CROCCANTE* (A.G.N.O.E.L)
Cereal-crusted salmon burger with teriyaki sauce,
caramelized onions, and crispy rocket salad

VEGETARIAN BURGER €18

BURGER VEGETARIANO SERVITO CON SALSA
TZATSIKI, POMODORINI CONFIT E MISTICANZA*(A.G.E)
Vegetarian burger served with tzatziki sauce, confit
cherry tomatoes and salad

TUTTI I BURGERS & SANDWICHES SONO SERVITI CON
PATATE FRITTE

All burgers & sandwiches are served with french fries

DESSERTS

IL NOSTRO TIRAMISÙ (A.E.M.L) €9
Coffee tiramisù

CHEESECAKE CON ZENZERO SCIROPATO (A.E) €9
Cheesecake with candied ginger

CREMA PASTICCERA ALLA VANIGLIA, FRAGOLE FRESCHE E CRUMBLE
CROCCANTE* (E.A.M) €9
Vanilla cream with fresh strawberries and crumble

CREMOSO AL CIOCCOLATO CON CUORE FRESCO AI FRUTTI ROSSI
(E.A.O) €9
Chocolate cream with a fresh red berry

COPPA DI GELATO ARTIGIANALE (A.E.L.P) 9€
Cup of artisanal ice cream

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE 9€
Seasonal fruit

CARPACCIO DI ANANAS CAMELLATO E ZENZERO €9
Caramelized pineapple and ginger

*= A seconda della stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04
please be advise that certain products may be frozen at the origin

**= Il prodotto potrebbe aver subito abbattimento prima dell'utilizzo per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04
The product may have been chilled before use

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili nella tabella sottostante
For food intolerances and allergies, please check the table below



A-GLUTEN



B-LUPIN



C-CELERY



D-CRUSTACEANS



E-MILK



F-SULPHUR DIOXIDE



G-SESAME



H-MOLLUSCS



I-MUSTARD



L-TREENUTS



M-EGG



N-FISH



O-SOYBEANS



P-PEANUTS

Pane casareccio di Genzano
We serve typical bread from local area
SERVIZIO PER PERSONA/SERVICE PER PERSON €3.50

**BEVANDE CALDE &
FREDDE
HOT & COLD DRINKS**

BIBITE/SUCCHI €4

Soft Drinks & Juice

SPREMUTA D'ARANCIA €6

Fresh orange juice

CAFFETTERIA/COFFEE & TEA

CAFFE' ESPRESSO €2

Espresso coffee

CAFFE' AMERICANO €2.50

American coffee

CAFFE' D'ORZO PICCOLO/GRANDE €2.50/€3.00

Barley coffee small/big

DECAFFEINATO €2.50

Decaffeinated coffee

CAPPUCCINO €3

CAPPUCCINO DI SOIA €3.50

Soy cappuccino

LATTE/MILK €2

CIOCCOLATO CALDO €5

Hot Chocolate

TEA €4

GINSENG PICCOLO/GRANDE €2.50/€3.00

Ginseng small/big

CAFFE' SHAKERATO €5

Ice coffee

ACQUA 0.75CL €4

Water 0.75cl

BIRRE/BEERS

NASTRO AZZURRO 0.33CL €6

MORETTI LA ROSSA €6

Red Ale beer 0.33cl

ICHNUSA NON FILTRATA €6

Unfiltered beer 0.33cl

BIRRE ESTERE €7

International beers 0.33cl

BIRRA ANALCOLICA €6

Non-alcoholic beer

CALICE DI VINO €8

Glass of wine

GRAPPA

SASSICAIA POLI €12

MASCHIO PRIME UVE BIANCA €8

MASCHIO PRIME UVE NERA €8

WHISKY

LAGAVULIN €14

LAOHROAIG €14

OBAN €14

WOODFORD RESERVE €14

CROWN ROYAL €14

JOHNNIE WALKER BLACK €9

JOHNNIE WALKER RED €9

JAMESON €8

JACK DANIEL'S €8

CANADIAN CLUB €8

FOUR ROSES €8

COGNAC & BRANDY

REMY MARTIN XO €15

MARTEL €8

CARDINAL MENDOZA €8

VECCHIA ROMAGNA €8

LIQUORI/LIQUEURS

AMARETTO DI SARONNO €7

SAMBUCA €7

BAILEYS €7

KAHLUA €7

PASSOA €7

GRANMARNIER €7

CAMPARI €7

MARTINI €7

RUM & TEQUILA

BACARDI €7

HAVANA 3 €7

HAVANA 7 €8

ZACAPA €15

JOSE CUERVO €8

MEZCAL €9

PISCO €9

GIN & VODKA

BOMBAY €8

TANQUERY €8

GORDON'S €8

FILLANDIA €8

ABSOLUT €8

GREY GOOSE €13

NIKKA €13

AMARI

JEFFERSON €10

ROGER €10

AVERNA €6

AMARO DEL CAPO €6

JEGERMAISTER €6

MONTENEGRO €6

FERNET BRANCA €6

LISTA DEI VINI WINE LIST

ROSSI/RED WINES

DOGLIANI DOCG CASCINA CIARAMEL €26
DOGLIANI SUPERIORE DOCG INFERNOT €28
VALPOLICELLA RIPASSO €42
AMARONE €75
PINOT NERO HOFSTATER €39
BRUNELLO BANFI €85
SHIRAZ TELLUS FALESCO €27
MATIDIA CESANESE CASALE DEL GIGLIO €30
CABERNET SAUVIGNON CASALE DEL GIGLIO €39
NERO BUONO FEDERICI €26
ROMA CESANESE MERLOT FERDERICI €26
VIRGANI RUSSO & LONGO €24
MERLOT CASAL THAUERO €24
MONTEPULCIANO CASAL THAUERO €24
NEGROAMARO €25
CHIANTI CLASSICO €44

BIANCHI/WHITE WINES

CHARDONNAY MASCARELLO €26
GEWURZTRAMINER JOSEPH HOFSTATER €40
RIESLING ST. PAUL €29
PINOT GRIGIO MEZZACORONA €28
CHARDONNAY TELLUS FALESCO €27
VIOGNIER CASALE DEL GIGLIO €28
ANTHUM BELLONE CASALE DEL GIGLIO €32
ALBIOLA ROSÈ CASALE DEL GIGLIO €27
ISAI SAUVIGNON FEDERICI €27
MALVASIA ROMA FEDERICI €27
PECORINO MARRAMIERO €33
CHARDONNAY CASAL THAUERO €24
PINOT GRIGIO CASAL THAUERO €24
TERRE DI TREZZI RUSSO & LONGO €24
INSOLIA PRINCIPI DI BUTERA €27
VERMENTINO COSTAMOLINO ARGIOLOS €26

BOLLICINE/CHAMPAGNE VINI DOLCI/SWEET WINES

SPUMANTE EXTRA DRY CASAL THAUERO € 25
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G SERRE DI PEDERIVA €34
NOMINÈ RENARD CHAMPAGNE €75
MOSCATO MASCARELLO €30
APHRODISIUM CASALE DEL GIGLIO €7



COCKTAIL

APEROL SPRITZ €12
Aperol,prosecco,soda

CAMPARI SPRITZ €12
Campari,prosecco,soda

APPLE SPRITZ €12
Apple liquor, prosecco,soda

PASSION SPRITZ €12
Passoa liquor, prosecco

OCEAN SPRITZ €12
Venturo liqueur, prosecco, soda

SELECT SPRITZ €12
Select liqueur, prosecco, soda

AMERICANO €12
Campari,red vermouth,soda

NEGRONI €12
Gin, campari, red vermouth

MY SELECTION COCKTAILS

PERAMORE €14
Pear absolut, lemon, sugar, pear juice, sambuca

ITALIAN CITRUS €14
Gin, citrus liquor, lemon juice, sugar

PINK MARGARITA €15
Tequila reposado, maraschino liquor, lime, black cherry syrup

CHERRY MARTINI €14
Gin, Maraschino liqueur, black cherry syrup

GREEN APPLE TEA €15
Pisco, green apple liqueur, lemon, homemade tea syrup

SICILIAN MARGARITA €15
Tequila , venturo liqueur, lime, sugar

SWEET DREAMS €15
Mezcal, apricot brandy, campari, white vermouth,homemade camomille syrup

AGED NEGRONI / NEGRONI INVECCHIATO €20
Campari ,Vermouth di Torino Cocchi rosso,Gin tanqueray Ten
Aged in French oak barrels infused with Portuguese Madeira
Invecchiato in botte di rovere francese aromatizzata con Madeira

ALCOHOL FREE

CHERRY TEMPLE €10
Suor cherry syrup, lemon juice, ginger ale

GIN TONIC ANALCOLICO €10
Gin alcohol free, tonic water

**COCKTAIL MISCELATI CON LAGAVULIN-LAPHROAIG-OBAN-WOODFORD RESERVE-
CROWN ROYAL-ZACAPA-GREY GOOSE-NIKKA GIN**
€16

**COCKTAIL MADE WITH LAGAVULIN-LAPHROAIG-OBAN-WOODFORD RESERVE-
CROWN ROYAL-GREY GOOSE- NIKKA GIN**
€16

