

MO
PIZZ



Pizzeria & Trattoria
Napoletana

Moschiano



Da Mo Pizz la pizza non è solo un piatto:
è una storia fatta di tradizione, passione e rispetto per i tempi giusti.

Il nostro impasto nasce da una doppia lievitazione di 48 ore, una lavorazione lenta e naturale che regala una pizza leggera, morbida e digeribile, proprio come vuole la vera scuola napoletana.

Usiamo solo ingredienti di prima qualità, scelti con cura tra le eccellenze D.O.C., D.O.C.G., I.G.P. e Presìdi Slow Food. Dal pomodoro San Marzano al fior di latte fresco, ogni prodotto racconta una storia di territorio e autenticità.

A guidare il forno c'è il nostro Pizza Chef Cristian Moschiano, classe '94.

Dopo aver firmato diverse aperture di successo e maturato esperienze che gli hanno permesso di affinare tecnica e creatività, Cristian è tornato al Mo Pizz e qui continuerà a dare forma alla sua idea di pizza: un equilibrio tra tradizione napoletana e innovazione contemporanea, con un'attenzione quasi maniacale per impasto, cottura e materia prima.

La pizza napoletana è un simbolo riconosciuto nel mondo: patrimonio dell'UNESCO, si distingue per il suo cornicione maculato e soffice, il centro sottile e l'inconfondibile profumo di legna.

Da secoli è il modo più semplice e sincero per dire "ti voglio bene" con un piatto.

Mo Pizz oggi non è solo pizza. Abbiamo deciso di ampliare la nostra offerta introducendo una vera cucina napoletana, guidata da uno **chef partenopeo** che porta in tavola i sapori della tradizione di trattoria, rivisitati con tocchi di innovazione e creatività. Piatti autentici, veraci, ma sempre curati nei dettagli proprio come le nostre pizze. E per completare l'esperienza, nel menù troverete una linea di birre selezionata da Mo Pizz, dalla chiara equilibrata alle artigianali più intense.

Da Mo Pizz custodiamo questa tradizione con orgoglio, ma la interpretiamo con il nostro tocco personale fatto di amore, ricerca e tanto cuore.

Mo Pizz, dove la passione incontra la perfezione, morso dopo morso.





INQUADRA IL QR COD. :

Scarica la nostra Mofidelity,
ottieni punti e sconti reali

Puoi fare ordini d'asporto

Rimani informato su tutte le
nostre promozioni

Scarichi coupon e sconti

Acquistare e regalare gift card

Prenotare il tuo tavolo in tutta
serenità



SCAN ME





Antipasti di mare

A 'MPEPATA E COZZE

Cozze fresche saltate in padella,
Olio, aglio, limone i.g.p. e prezzemolo.

12.00

NZALAT E MAR

Insalata di mare classica con seppioline,
polpo, gamberetti, calamari e cozze **

14.00

A' BRUSCHETTA E MARE

Una bruschetta con stracciata di bufala
campana, filetto di acciuga selezionata e
olio evo; Una bruschetta con polipetti alla
luciana

10.00

O PURTIELL AFFUGAT

Polipetti alla luciana, pomodoro San
Marzano e tanto amore **

13.00

CODE DI GAMBERO ALLA CATALANA

Code di gambero cotte, servite con
verdurine, olio evo e basilico**

15.00

O'MAR A TAVOLA

Mix di antipasti di mare in unica portata,
se sei indeciso, questo è quello giusto! **

18.00

Antipasti , sfizi e fritti

O'CUOPP

Tipici fritti napoletani
come zeppoline, crocché, frittatine **

10.00

A' FELLAT

Selezione di salumi alta qualità,
Stracciatella, Bufala campana d.o.g.c.,
Gnocco fritto home made
15.00

A' PARMIGGIAN

Classica parmigiana di melanzane
9.00

A' BRUSCHETTA E TERRA

Una bruschetta classica, con pomodorini,
basilico, origano e olio evo; Una
bruschetta con Parma 24 mesi e
stracciata di bufala campana

7.00

TRIS DI FRITTATINE

Tris di frittatine napoletane
7.00

PATATINE ALLA ZINGARA

Patatine fritte, ripassate in forno con
Provola di agerola affumicata e wurstel
6.00





Primi di mare

O' SCIALATIELLO ALLO SCOGLIO IN CROSTA VESUVIANA

Pasta fresca napoletana, prima cottura in cucina, seconda cottura nel forno della pizza, Basilico e olio Evo **

19.00

SPAGHETTO & BISQUE

Spaghetto, bisque di crostacei, olio evo e zeste di limone della costiera **

14.00

SPAGHETTO A'VONGOLE

Spaghetto trafilato a bronzo con vongole veraci

18.00

MEZZEMANICHE E PURPTIELL

Mezzemaniche, polipetti, pomodoro, capperi e taggiasche Basilico e olio Evo **

14.00

Primi della tradizione

PASTA, PATATE E PROVOLA

Pasta della tradizione napoletana, patate selezionate, provola di Agerola affumicata in paglia e spolverata di pepe.

Basilico e olio Evo

13.00

A' GENOVESE

Zito napoletano, cipolla di Montoro, carne di manzo e tanta cottura

Basilico e olio Evo

14.00

PASTA FASULE E COZZ

Pasta della tradizione napoletana, fagioli cannellini e cozze fresche.

Olio Evo

14.00

LA NERANO

Sapaghetti trafilati a bronzo, crema di zucchine, profumo di menta, chips di zucchine e provolone del Monaco

13.00





Secondi di mare

BIANCO DI ORATA

Filetto di orata e i suoi profumi,
servito con crosta di patate e zucchine
olio evo **

15.00

A' FRITTUR E' PESCE

Classico fritto misto con
Calamari, gamberi e verdure**

18.00

O' CALAMAR M' BUTTUNATO

Calamaro al forno, farcito con pane di
nostra produzione, acciughe, capperi e
taggiasche. Servito su cremoso di
friariello vivace **

16.00

SPIEDINO DI PESCE

Due spiedini di gamberi, seppia e calamari
gratinato al forno al profumo di agrumi **

15.00

Secondi di carne

A' PURPETT RA NONNA

Polpette di carne fatte in casa, affogate
in pomodoro San Marzano
Basilico e olio Evo **

12.00

RIBS CBT IN SALSA BBQ

Costine di maialino, cotte a bassa
temperatura, salsa bbq e profumi.
Patate al forno

15.00

COSTATA ALLA GRIGLIA

Costata di manzo alla griglia c.ca 500gr
Profumo di rosmarino e olio EVO.
Servita con patate al forno

23.00

STINCO CBT

Stinco di maialino cotto a bassa
temperatura, disossato e porchettato con i suoi profumi
Patate al forno

14.00

Contorni

PATATE AL FORNO

5.00

FRIARIELLI SALTATI

5.00

PATATINE FRITTE

4.00

INSALATA VERDE

4.00

VERDURE

5.00





Per i bambini

PENNETTE AL POMODORO

Pennetta classica al pomodoro

Basilico e olio EVO **

8,00

O'CUOPP BEBY

Nuggets di pollo, fritti

serviti con patatine fritte **

10,00

PENNETTE AL PESTO

Pennetta classica al pesto artigianale

Basilico e olio EVO

8,00

COTOLETTA E PATATINE

Classica cotoletta di pollo, dorata e fritta,
servita con patatine fritte **

12,00





*Provate anche a
ruota di carro*

E' POSSIBILE FARE VARIAZIONI ALLE NOSTRE PIZZE,
I SUPPLEMENTI POSSONO VARIARE IN BASE ALL'INGREDIENTE 0.50 - 3.00 €

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SI POSSONO AVERE CON IL BORDO RIPIENO DI RICOTTA + 2.50 €

LEGENDA SIMBOLOGIA PIZZA



BASE CLASSICA



BASE POMODORO GIALLO



BASE SENZA POMODORO



INGREDIENTI PICCANTI O VIVACI



PRODOTTI RICERCATI



VEGETARIANA

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Fior di Latte del Matese, Spolverata di parmigiano 24 mesi, Basilico e olio Evo.

7.00

MARGHERITA SBAGLIATA

Pomodoro giallo dei paesi vesuviani, Fior di Latte del Matese, Spolverata di parmigiano 24 mesi, Basilico e olio Evo.

7.50

MARINARA

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Aglio, Basilico e olio Evo.

6.00

MARGHERITA DOP

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Fior di Latte del Matese, Caciocavallo dell'Irpinia stagionato in grotte, pomodorini confit, Basilico e olio Evo.

8.50

MARGHERITA REALE

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Bufala campana d.o.p. Spolverata di parmigiano 24 mesi, Basilico e olio Evo.

8.50

COSACCA

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Olio piccante artigianale a filo, Spolverata di parmigiano 24 mesi, Scaglie di pecorino romano I.g.p. Basilico e olio Evo.

6.50

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Fior di Latte del Matese, Spianata piccante di San Pietro al coltello, Basilico e olio Evo.

8.00

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Fior di Latte del Matese, Carciofo con gambo alla Romana, Cotto di alta qualità, Funghi freschi, Taggiasche d.o.p. Basilico e olio Evo.

9.00

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Fior di Latte del Matese, Carciofo con gambo alla Romana, Cotto di alta qualità, Funghi freschi, Frutto del cappero, Taggiasche d.o.p. Acciuga siciliana i.g.p. Basilico e olio Evo.

9.50

COTTO E FUNGHI

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Fior di Latte del Matese, Cotto di alta qualità, Funghi freschi, Basilico e olio Evo.

8.50

RUSTICA

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Fior di Latte del Matese, Spianata di San Pietro al coltello, Gorgonzola novarese, Taggiasca d.o.p. Basilico e olio Evo.

9.00

STAMM LONTAN

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Fior di Latte del Matese, Pezzi di tonno al naturale, Rossa di Tropea i.g.p. Basilico e olio Evo.

8.00

FANTASIA DELL'ORTO

Fior di Latte del Matese, Macedonia di verdure al forno con i suoi profumi, Basilico e olio Evo.

8.00

QUATTRO FORMAGGI

Fior di Latte del Matese, Fantasia di formaggi di alta qualità, Basilico e olio Evo.

8.50

RICCA

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Fior di Latte del Matese, Panna, Speck stagionato in quota i.g.p. Basilico e olio Evo.

8.50

TIROLESE

Fior di Latte del Matese, Funghi porcini, Gorgonzola novarese, Speck stagionato in quota i.g.p. Basilico e olio Evo

10.00

ARDITA

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Fior di Latte del Matese, Straccetti di peperoni al forno, Taggiasche d.o.p. Salsiccia casertana i.g.p. Basilico e olio Evo.

10.00

NAPOLI

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Fior di Latte del Matese, Acciuga siciliana i.g.p. Origano Basilico e olio Evo.

8.00

ROMANA

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Fior di Latte del Matese, Cappero in frutto, Taggiasche d.o.p. Acciuga siciliana i.g.p. Basilico e olio Evo.

8.50

Provate anche a
ruota di carro

COTTO

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese,
Fior di Latte del Matese, Cotto di alta qualità,
Basilico e olio Evo.

8.00

SALSICCIA E PATATINE

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese,
Fior di Latte del Matese, Salsiccia casertana
i.g.p. e patatine fritte. Basilico e olio Evo.

9.50

COTTO E PATATINE

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese,
Fior di Latte del Matese, Cotto alta qualità e
patatine fritte. Basilico e olio Evo.

8.50

WURSTEL E PATATINE

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese,
Fior di Latte del Matese, Wurstel e patatine
fritte. Basilico e olio Evo.

8.50

PARMIGIANA

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese,
Fior di Latte del Matese, Melanzane fritte e
parmigiano, Basilico e olio Evo.

9.00

PROVOLA E PEPE

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese,
Fior di Latte del Matese, Provolone di Agerola
affumicata in paglia, pepe, Basilico e olio Evo.
8.00

Provate anche a
ruota di carro



By Moschiano pizza chef

BRONTE 2.0

Fior di Latte del Matese, Basilico e olio Evo;
All'uscita dal forno: Burrata di Puglia i.g.p.
Mortadella di alta qualità e pistacchio in
crema home made.

14.00

SUPERLATIVA

Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese,
Fior di Latte del Matese, Basilico e olio Evo;
All'uscita dal forno: Parma 24 mesi d.o.c.g
Rughetta croccante e Burrata di Puglia i.g.p.

14.00

FRIARIELLI E CO.

Fior di Latte del Matese, Friarielli napoletani
Provola di Agerola affumicata con paglia,
Salsiccia casertana i.g.p. Basilico e olio Evo.

11.00

MUGNANO DEL CARDINALE

Pomodoro giallo dei paesi vesuviani,
Spolverata di parmigiano 24 mesi, Salame
artigianale di Mugnano del Cardinale, pepe
macinato, Basilico e olio Evo.
All'uscita: Caciocavallo dell'Irpinia
stagionato in grotte

13.00

VESUVIANA

Pomodoro giallo dei paesi vesuviani, Basilico
e olio Evo. All'uscita: Parma 24 mesi d.o.c.g.
Caciocavallo dell'Irpinia stagionato in grotte
e Stracciata di bufala al cucchiaio

14.00

NDUJA E CO.

Fior di Latte del Matese, Spianata piccante di
San Pietro al coltello, N'duja di Spilinga i.g.p.
Taggiasche d.o.p. e Rossa di Tropea stufata,
Basilico e olio Evo; All'uscita Burrata di Puglia

14.00

PRIMAVERA

Fior di Latte del Matese, Basilico e olio Evo.
All'uscita: Parma 24 mesi d.o.c.g. Rughetta
croccante, Datterino i.g.p. Cinque bocconcini
di bufala campana d.o.g.c. e Scaglie di
parmigiano 24 mesi

17.00

FI.CA

Base focaccia doppia lievitazione e olio Evo;
All'uscita dal forno: Parma 24 mesi d.o.c.g
confettura di fico, Caciocavallo dell'Irpinia
stagionato in grotte, Stracciata di bufala al
cucchiaio, Rughetta croccante e Datterino i.g.p.
15.00

CAMPANA

Fior di Latte del Matese, Provola di Agerola
affumicata con paglia, Salsiccia casertana
i.g.p., Bronuase di patate al forno con i suoi
profumi, Pepe macinato. Basilico e olio Evo.
12.00

MIMOSA

Fior di Latte del Matese, Cotto alta qualità
Panna e pioggia di mais. Basilico e olio Evo.
8.00

PIG

Fior di Latte del Matese, Salsiccia casertana
i.g.p. Patate vertigo special, Basilico e olio
Evo. All'uscita: Cremoso al cheddar
12.00

CASTELLI ROMANI

Provola di Agerola affumicata con paglia,
Patata schiacciata home made, Porchetta di
Ariccia i.g.p. Pepe macinato, Basilico e olio Evo.
14.00

SOLE MIO

Pomodoro giallo dei paesi vesuviani, Basilico e olio
Evo. All'uscita: Pomodorino confit, Acciuga siciliana,
Pesto home made e Ciuffi di ricotta di Bufala d.o.c.g.
11.00

NERANO

Vellutata di zucchine, Fior di Latte del
Matese, All'uscita: Chips di zucchine e
Caciocavallo dell'Irpinia stagionato in grotte.
Basilico e olio Evo.

12.00

ARICCIA

Fior di Latte del Matese, Porchetta di Ariccia
i.g.p. Rossa di Tropea stufata, Datterino i.g.p.
Basilico e olio Evo.
14.00

AUTUNNO

Fior di Latte del Matese, Tagliata di pere confit,
Speck stagionato in quota i.g.p. Taleggio d.o.p.
Basilico e olio Evo; All'uscita dal forno: Noci di
Sorrento i.g.p. e miele di Acacia
13.00

POKER

Pizza speciale, un viaggio con quattro mete
differenti, bilanciate e gustose:
Un quarto "Friarielli & co"
Un quarto "Regina"
Un quarto "Primavera"
Un quarto "Montanara"
20.00

Provate anche a
ruota di carro

IONICA

Fior di Latte del Matese, Carciofo con gambo alla romana, Pancetta artigianale, N'duja di Spilinga, Basilico e olio Evo.
Condita all'uscita con stracciata di bufala al cucchiaio
14.00

CROCCHE'

Fior di Latte del Matese, Cotto alta qualità, Crocchè sbriciolati, Provolà di Agerola affumicata con paglia, Pepe macinato, Basilico e olio Evo.

12.00

Ripieni fritti

FRITTA CLASSICA

Ripieno di Fior di latte del Matese, Provolà di Agerola affumicata con paglia, Cicoli, Ciuffi di ricotta di bufala d.o.c.g. e pepe nero.
11.00

FRITTA

Ripieno di Pomodoro di San Marzano dell'agro sarnese, Fior di latte del Matese, Provolà di Agerola affumicata con paglia e pepe nero
10.00

FRITTA SEMPLICE

Ripieno di Pomodoro di San Marzano dell'agro sarnese, Fior di latte del Matese, Ciuffi di ricotta di bufala d.o.c.g.
10.00

Ripieni al forno

RIPIENO CLASSICO

Ripieno di Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese, Fior di latte del Matese, Cotto alta qualità. Basilico e olio Evo
8.00

TRONCHETTO NAPOLETANO

Ripieno di Bufala campana d.o.c.g.
All'uscita dal forno: Parma 24 mesi d.o.c.g
Rughetta croccante, Scaglie di parmigiano 24 mesi, Datterino i.g.p. e Olio Evo
16.00

Dal bar

BIRRA CHIARA LÖWENBRÄU ORIGINAL - 5.20% VOL.
0.20 cl - 3.50 | 0.40 cl - 5.50



BIRRA ROSSA LEFFE - 6.60% VOL.
0.33 cl - 4.50 | 0.50 cl - 7.00



PANACHE' CON LÖWENBRÄU ORIGINAL
0.20 cl - 3.5 | 0.40 cl - 5.50

APEROL SPRITZ
€ 7.00



GIN TONIC
€ 8.00



VINO BIANCO FRIZZANTE - ROSSO FERMO
0.25 cl - 4.00 | 0.50 cl - 7.00 | 100 cl - 13.00

ACQUA NATURALE E GASATA
0.75 CL - 2.50

COCA, COCA 0, FANTA, SPRITE, THE LIMONE E PESCA
0.33 CL - 3.00

Caffè e amari

CAFFÈ ESPRESSO O MACCHIATO
1,50

AMARI

CAFFÈ CORRETTO
2.00

GRAPPA

Classica bianca - 4.00 | Barrique - 5.00

CAFFÈ ORZO E GINSENG
Piccolo - 2.00 | Grande - 3.00

Dolci

6.00 / 7.00



COPERTO E SERVIZIO € 2.00

BIRRIFICIO ORSO VERDE



BEATA IGNORANZA cl. 50 € 8.00

**BIRR. ORSO VERDE, 4,0%VOL, COLORE CHIARA,
STILE AMERICAN PALE ALE**

Il naso è dominato da sentori resinosi ed agrumati e da lievi accenni mielati. Al palato è di grande corrispondenza, con sentori di mandarino e pompelmo in evidenza e caratterizzata da grande beva. Finale moderatamente amaro e asciutto.



CHIARA cl. 50 € 8.00

**BIRR. ORSO VERDE, 5,5%VOL, COLORE CHIARA,
STILE HELL**

Colore giallo paglierino e schiuma fine e persistente. Al naso le note maltate di miele e fieno si uniscono a lievi profumi erbacei e floreali donati da luppoli nobili tedeschi. Al palato ha un ingresso maltato con richiamo alla crosta di pane e miele di acacia che la rendono morbida equilibrando la delicata luppolatura.



VERTIGO cl. 50 € 8.00

**BIRR. ORSO VERDE, 7,0%VOL, COLORE CHIARA,
STILE HELLER BOCK**

Inconfondibile color ocra e schiuma cremosa, ti seduce con il suo ricco aroma di malto, miele d'acacia e frutta bianca. Al gusto, conferma le promesse olfattive, bilanciando magistralmente intensità e beverinità. È la scelta perfetta per chi cerca una birra robusta ma sorprendentemente facile da bere.



EDENBLANCHE cl. 50 € 8.00

**BIRR. ORSO VERDE, 5,0%VOL, COLORE CHIARA,
STILE BLANCHE**

Birra ad alta fermentazione, giallo paglierino con schiuma caratteristica. L'insieme dei mali e l'aggiunta in bollitura di scorza d'arancia e coriandolo ne caratterizzano l'aroma. Al palato l'attento bilanciamento di avena e frumento maltato dona un effetto setoso ed un finale acidulo, piacevolmente dissetante.



CRYLA cl. 50 € 8.00

**BIRR. ORSO VERDE, 8,5%VOL, COLORE SCURA,
STILE DOPPELBOCK**

Birra a bassa fermentazione color tonaca di frate. All'olfatto si percepiscono aromi di mandorla, caramello e frutti rossi. Questi ultimi li ritroviamo al palato accompagnati da note di pan di zenzero che evolvono in sensazioni retrolattive ricche e persistenti.



L.A. cl. 33 € 6.00

**BIRR. ORSO VERDE, 1,8%VOL, COLORE CHIARA,
STILE LOW ALCOHOL LAGER**

Birra chiara dalla sfumatura dorata a bassa fermentazione, con schiuma compatta e persistente. Al naso spiccano note di miele d'acacia e fiori di campo, con un finale leggermente agrumato. In bocca i luppoli Cascade e Styrian Golding sprigionano sentori erbacei e limoniosi. Di corpo medio nonostante la bassa gradazione alcolica, chiude con un finale amaro e rinfrescante.



MANKICAN cl. 33 € 6.00

**BIRR. BALABIOT, 5,6%VOL, COLORE AMBRATA,
STILE AMERICAN PALE ALE**

Il giusto connubio con gli amanti delle pizze bianche dove mozzarella e provola affumicata la fanno da padrone, dove i profumi dei pomodorini datterini, dei pomodorini del piennolo DOP, delle alici di Cetara, sono intensi. Indicata per gli amanti dei sentori fruttati e agrumati. Alla ricerca di nuovi sapori!



FRATMO cl. 33 € 6.00

**BIRR. BALABIOT, 5,1%VOL, COLORE CHIARA,
STILE WEISS**

Ottima con pizze strutturate, un classico su tutte è la salsiccia e friarielli, ma perfetta con qualsiasi altra tipologia di salume, dallo speck al prosciutto crudo di Parma, fino ai salami piccanti calabresi. Indicata per gli amanti delle birre di frumento, leggermente acidule e dissetanti.



MANKICAN cl. 33 € 6.00

**BIRR. BALABIOT, 4,5%VOL, COLORE CHIARA,
STILE CREAM ALE**

Ideale con le pizze tradizionali a base dei migliori pelati italiani, dei più ricercati San Marzano e Corbarino. Indicate per gli amanti delle birre blonde senza fronzoli, che si lasciano bere senza troppi pensieri



DINTOKOR cl. 33 € 6.00

**BIRR. BALABIOT, 6,6%VOL, COLORE AMBRATA,
STILE BOCK**

Va a nozze con le pizze dai gusti più intensi, arricchita ad esempio con formaggi della tradizione italiana come il Parmigiano Reggiano, il Pecorino romano o la mozzarella di bufala DOP. Indicata per gli amanti delle birre rosse, alla ricerca dei tipici sentori dei mali caramellati e delle note di miele.

La cantinetta

Bollincine

EXTRA DRY MILLESIMATO

CANTINA LA CASADA

0.75 CL - 14.00 | Calice 4.00

VALDOBBIADENE DOCG

CANTINE ZIMOR

0.75 CL - 22.00

Bianchi

FALANGHINA IGT

CANTINA ANTICA FATTORIA

0.75 CL - 16.00 | Calice 4.00

FALANGHINA DOC

CANTINA IRPINA CAV. PEPE

0.75 CL - 24.00

GRECO DI TUFO DOCG

CANTINA CAV. PEPE

0.75 CL - 28.00

GEWURZTRAMINER DOC

CANTINA ERSTE + NEU

0.75 CL - 26.00

GRILLO MALECA DOC

CANTINA PAOLINI

0.75 CL - 22.00

RIBOLLA GIALLA DOC

CANTINA NORINA

0.75 CL - 24.00

Rossi

AGLIANICO IGT

CANTINA ANTICA FATTORIA

0.75 CL - 16.00 | Calice 4.00

AGLIANICO IRPINA DOC

CANTINE CAV. PEPE

0.75 CL - 25.00

VALPOLICELLA RIPASSO

SUPERIORE DOC CANTINE MONTE DEL FRA

0.75 CL - 32.00

PRIMITIVO DOP

CANTINE IL DUCA V.MED

0.75 CL - 24.00

BARBERA D'ALBA

CANTINA MALABAILA

0.75 CL - 21.00

ETTA FOCU ROSSO IGT

CANTINA PAOLINI

0.75 CL - 22.00





Via Cadore, 4 - LEGNANO (MI)
Tel. 0331 024363 - www.mopizz.it

