MÒE

PIZZETERIA

APULIAN SOUL

MENU

ITALIANO · ENGLISH

CUCINA PUGLIESE · PIZZA
VINI, BIRRE & COCKTAIL

Puglian cuisine · Pizza · Wine, beer & cocktails

at 12ZER03 CityClub · Bari



LA STORIA DI MÒE · THE STORY OF MÒE

ITALIANO

Il gusto della tradizione, il piacere di stare insieme.

MÒE nasce da un desiderio semplice ma ambizioso: unire i sapori autentici della tradizione gastronomica pugliese all'allegria, alla creatività e alla fantasia che da sempre animano il mondo Fixit Culture.

Un progetto che mette al centro il piacere della buona cucina, il valore della convivialità e la voglia di condividere momenti speciali, dove il gusto incontra la musica, l'intrattenimento e il divertimento.

La nostra cucina racconta la Puglia attraverso i suoi ingredienti, le sue ricette e le sue tradizioni, con uno sguardo contemporaneo e la libertà di reinterpretarle senza perderne l'autenticità.

MÒE è pensato per tutti, senza distinzione di età: per chi ama ritrovarsi intorno a una tavola, per chi cerca una serata diversa, per chi desidera assaporare la tradizione e lasciarsi coinvolgere dall'energia e dalla magia dell'intrattenimento.

Perché crediamo che il buon cibo e il divertimento abbiano qualcosa di straordinario in comune: la capacità di unire le persone.

ENGLISH

The taste of tradition, the joy of being together.

MÒE was born from a simple yet ambitious vision: to bring together the authentic flavours of Puglia's culinary tradition with the joy, creativity and imagination that have always been at the heart of Fixit Culture.

A concept that celebrates the pleasure of good food, the spirit of togetherness and the joy of sharing special moments, where flavour meets music, entertainment and fun.

Our cuisine tells the story of Puglia through its ingredients, recipes and traditions, embracing a contemporary approach and the freedom to reinterpret them while remaining true to their authentic roots.

MÒE is a place for everyone, of every generation: for those who love gathering around a table, for those looking for a different kind of evening, and for those who wish to savour tradition while enjoying the energy and magic of entertainment.

Because we believe that great food and entertainment share something truly extraordinary: the power to bring people together.

MÒE & Fixit Culture

Un luogo che conosci. Un modo nuovo di viverlo. · A place you know. A whole new way to experience it.

Il gusto di stare insieme. Il piacere di divertirsi. · The pleasure of being together. The joy of having fun.





MÒ SI COMINCIA TO START & SHARE

ANTIPASTI E PROPOSTE DA CONDIVIDERE · STARTERS AND DISHES TO SHARE

Focaccia MÒE [1] — **€ 8,00 / € 3,00**
MÒE FOCACCIA
Ruota / quarto. Focaccia barese, pomodorini, olive, origano e olio extravergine
Whole / quarter. Bari-style focaccia with cherry tomatoes, olives, oregano and extra virgin olive oil

Focaccia MÒE Bianca [1] — **€ 6,00 / € 2,00**
WHITE MÒE FOCACCIA
Ruota / quarto. Focaccia barese, origano e olio extravergine
Whole / quarter. Bari-style focaccia with oregano and extra virgin olive oil

Focaccia MÒE Bianca farcita [1, 7*, 8*, 12*] — **€ 8,00 / € 3,00**
FILLED WHITE MÒE FOCACCIA
Ruota / quarto. Farciture: prosciutto cotto e Philadelphia; prosciutto crudo, mozzarella e rucola; mortadella, stracciatella e pistacchio
Whole / quarter. Fillings: cooked ham and Philadelphia cream cheese; prosciutto, mozzarella and rocket; mortadella, stracciatella and pistachio

Ciccio N'derr [1] — **€ 5,00**
BARI-STYLE PIZZA BREAD
Olio extravergine, sale e origano
Extra virgin olive oil, salt and oregano

Sgagliozze - cestello [7] — **€ 5,00**
BASKET OF SGAGLIOZZE
Polenta fritta, fonduta di canestrato e pepe nero
Fried polenta, Canestrato cheese fondue and black pepper

Panzerottini x 3 [1, 7, 8, 12*] — **€ 5,00**
THREE MINI PANZEROTTI
Assortimento di tre gusti tra: pomodoro e fiordilatte; carne macinata e mozzarella; mortadella e pistacchio; cacio e pepe
Three flavours selected from: tomato and fior di latte; minced beef and mozzarella; mortadella and pistachio; cacio e pepe

Bruschette pugliesi - 4 pezzi [1, 7] — **€ 5,00**
PUGLIAN BRUSCHETTE
Pomodorini, rucola, origano e olio extravergine; oppure mozzarella, pomodoro e basilico
Cherry tomatoes, rocket, oregano and extra virgin olive oil; or mozzarella, tomato and basil

Bruschette con zucchine e stracciatella - 4 pezzi [1, 7] — **€ 6,00**
COURGETTE & STRACCIATELLA BRUSCHETTE
Zucchine e stracciatella
Courgettes and stracciatella

U Sfizz [1*, 3*, 7*] — **€ 4,00**
MIXED FRIED BITES
Crocchetta, arancino e stick di pollo - 2 pezzi per tipo
Potato croquettes, arancini and chicken sticks - 2 pieces of each

Olive nere fritte · — € 5,00
WARM FRIED BLACK OLIVES
Olive nere servite calde
Black olives served warm

Rosso Passionale [7] — € 16,00
PASSION RED
Carpaccio di manzo, fichi d'India e Quadrello di bufala
Beef carpaccio, prickly pear and buffalo-milk Quadrello cheese

Carpaccio di manzo 250 g [10*, 12*] — € 13,00
BEEF CARPACCIO 250 G
Vinaigrette dello chef
Chef's vinaigrette

Tartare di manzo 250 g [3, 10] — € 13,00
BEEF TARTARE 250 G
Capperi, senape e tuorlo d'uovo
Capers, mustard and egg yolk

Tartare di tonno [4] — € 17,00
TUNA TARTARE
Sale, pepe e olio extravergine
Salt, pepper and extra virgin olive oil

Tartare di salmone [3, 4, 10*] — € 16,00
SALMON TARTARE
Marinata con sale, pepe e scorza di limone, servita con maionese
Marinated with salt, pepper and lemon zest, served with mayonnaise

Tagliere di formaggi e salumi pugliesi [1, 7, 12*] — € 20,00
PUGLIAN CHEESE & CURED MEAT BOARD
Consigliato per due. Capocollo di Martina Franca, prosciutto crudo di Faeto, caciocavallo podolico, canestrato, burrata, olive e focaccia
Recommended for two. Martina Franca capocollo, Faeto prosciutto, Podolico caciocavallo, Canestrato cheese, burrata, olives and focaccia

Parmigiana MÒE [1*, 3*, 7] — € 8,00
MÒE AUBERGINE PARMIGIANA
Melanzane, pomodoro, fiordilatte e formaggio
Aubergines, tomato, fior di latte and cheese

Pettole aromatizzate [1, 7*] — € 8,00
FLAVOURED PETTOLE
Naturali · Cacio e pepe · Stracciatella
Plain · Cacio e pepe · Stracciatella

Chips di patate cacio e pepe [7] — € 7,00
CACIO E PEPE POTATO CHIPS
Chips di patate, cacio e pepe
Potato chips with cheese and black pepper

Chips di patate · — € 6,00
POTATO CHIPS
Chips di patate croccanti
Crisp potato chips

Patate dolci americane · — € 7,00
SWEET POTATO CHIPS
Chips di patata dolce
Crisp sweet potato chips



DALLA DISPENSA FROM THE PANTRY

SELEZIONI PUGLIESI · PUGLIAN SELECTIONS

La selezione Il Parco - San Giovanni Rotondo [7] — **€ 18,00**
IL PARCO CHEESE SELECTION
Quattro formaggi di bufala: caciocavallo stagionato, caciotta, blu e taleggio. Serviti con confetture di pere e fichi e miele di tiglio
Four buffalo-milk cheeses: aged caciocavallo, caciotta, blue cheese and taleggio. Served with pear and fig preserves and linden honey

Crudo e mozzarella [7, 12*] — **€ 13,00**
PROSCIUTTO & MOZZARELLA
Prosciutto crudo di Martina Franca e mozzarella fior di latte
Martina Franca prosciutto and fior di latte mozzarella

Caciocavallo podolico [1, 7, 8, 12*] — **€ 12,50**
PODOLICO CACIOCAVALLO
Caciocavallo podolico, vincotto, mandorle e pane croccante
Podolico caciocavallo, vincotto, almonds and crisp bread

Carpaccio di bresaola in punta d'anca [7, 12*] — **€ 12,00**
TOPSIDE BRESAOLA CARPACCIO
Rucola, grana e olio extravergine
Rocket, Grana cheese and extra virgin olive oil

PANZER8 FILLED PANZEROTTI

Classicone [1, 7] — **€ 8,00**
THE CLASSIC
Salsa di pomodoro e mozzarella
Tomato sauce and mozzarella

Mortazza Crunch [1, 7, 8, 12*] — **€ 9,00**
MORTAZZA CRUNCH
Mortadella, provolone e pistacchio
Mortadella, provolone and pistachio

MÒE
PIZZETERIA
APULIAN SOUL



PIZZETERIA - DAL FORNO PIZZA FROM THE OVEN

Margherita [1, 7] — **€ 7,00**
Pomodoro, fiordilatte, basilico e olio extravergine
Tomato, fior di latte, basil and extra virgin olive oil

Marinara Barese [1, 4] — **€ 10,00**
BARI-STYLE MARINARA
Salsa di pomodoro, datterini rossi e gialli, filetto di acciuga, olive nere, basilico, origano e olio extravergine
Tomato sauce, red and yellow datterini tomatoes, anchovy fillet, black olives, basil, oregano and extra virgin olive oil

MÒE [1, 7, 12*] — **€ 12,00**
Fiordilatte, stracciatella, capocollo di Martina Franca, pomodoro arrosto ed erbe
Fior di latte, stracciatella, Martina Franca capocollo, roasted tomato and herbs

Cime e salsiccia [1, 7, 12*] — **€ 12,00**
TURNIP GREENS & SAUSAGE
Fiordilatte, cime di rapa, salsiccia e caciocavallo
Fior di latte, turnip greens, sausage and caciocavallo

Ortolana pugliese [1, 7] — **€ 11,00**
PUGLIAN GARDEN PIZZA
Pomodoro, fiordilatte, zucchine, melanzane, funghi, olive e capperi
Tomato, fior di latte, courgettes, aubergines, mushrooms, olives and capers

La Bufala [1, 7] — **€ 10,00**
BUFFALO MOZZARELLA PIZZA
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olio extravergine
Tomato, buffalo mozzarella, basil and extra virgin olive oil

Diavola [1, 7, 12*] — **€ 10,00**
Salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante
Tomato sauce, mozzarella and spicy salami

Crudaiola [1, 7] — **€ 10,00**
Base bianca, fiordilatte, pomodorini ciliegini, datterini gialli, rucola e ricotta marzotica
White base, fior di latte, cherry tomatoes, yellow datterini tomatoes, rocket and ricotta marzotica

La Murgiana [1, 7, 12*] — **€ 11,00**
MURGIA-STYLE PIZZA
Salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini e grana
Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket, cherry tomatoes and Grana cheese

La Signora di Bari [1, 7, 12*] — **€ 11,00**
THE LADY OF BARI
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e formaggio alle erbe
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto and herb cheese

La Massara [1, 7, 12*] — **€ 11,00**
Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia di Norcia e pomodorini
Tomato sauce, mozzarella, Norcia sausage and cherry tomatoes

Ice [1, 4, 7] **€ 14,00**

Base bianca e fiordilatte; dopo la cottura avocado, salmone affumicato, rucola, olio extravergine e limone

White base and fior di latte; topped after baking with avocado, smoked salmon, rocket, extra virgin olive oil and lemon

Esotica [1, 7, 12*] **€ 14,00**

EXOTIC

Base bianca con poca mozzarella; dopo la cottura avocado, pomodori secchi, feta, pepe nero e olio extravergine

White base with a little mozzarella; topped after baking with avocado, sun-dried tomatoes, feta, black pepper and extra virgin olive oil

PIZZE GOURMET GOURMET PIZZAS

Burger Pizza [1, 7] **€ 14,00**

Fior di latte, burger di manzo, cipolla caramellata, pomodoro e insalata

Fior di latte, beef burger, caramelised onion, tomato and lettuce

Cheese Burger Pizza [1, 3*, 6*, 7, 10*, 12*] **€ 14,00**

Cheddar, burger di manzo, bacon, cipolla caramellata e salsa burger

Cheddar, beef burger, bacon, caramelised onion and burger sauce

Pistacchiosa [1, 7, 8, 12*] **€ 14,00**

PISTACHIO PIZZA

Base bianca, mortadella, stracciatella, granella e crema di pistacchio

White base, mortadella, stracciatella, chopped pistachios and pistachio cream

PIZZE STAGIONALI SEASONAL PIZZAS

Polpo e patata [1, 7, 14] **€ 15,00**

OCTOPUS & POTATO

Crema di patate, fiordilatte, polpo, pomodoro arrosto ed erbe

Potato cream, fior di latte, octopus, roasted tomato and herbs

Cardoncello e capocollo [1, 7, 12*] **€ 15,00**

CARDONCELLO MUSHROOMS & CAPOCOLLO

Fiordilatte, cardoncelli, capocollo di Martina Franca e caciocavallo

Fior di latte, cardoncello mushrooms, Martina Franca capocollo and caciocavallo

Disponibilità soggetta a stagionalità · Subject to seasonal availability



PRIMI FIRST COURSES

Spaghetti all'Assassina MÒE [1; +7] — **€ 12,00**
MÒE SPAGHETTI ALL'ASSASSINA
Preparazione e finitura MÒE, pomodori pelati San Marzano, aglio e peperoncino. Aggiunta di stracciatella € 3,50
MÒE preparation and finishing, San Marzano peeled tomatoes, garlic and chilli. Add stracciatella € 3.50

Cacio e pepe con tartare di tonno [1, 4, 7] — **€ 17,00**
CACIO E PEPE WITH TUNA TARTARE
Tonnarello, crema di pecorino e tartare di tonno
Tonnarello pasta, pecorino cream and tuna tartare

Spaghetti alle vongole e bottarga [1, 4, 14] — **€ 12,00**
SPAGHETTI WITH CLAMS & BOTTARGA
Spaghetti, vongole e bottarga
Spaghetti, clams and bottarga

Tagliolini all'essenza di scampi e tartufo [1, 2, 7*, 9*, 12*] — **€ 25,00**
TAGLIOLINI WITH SCAMPI BISQUE & TRUFFLE
Tagliolini avvolti in una bisque intensa e vellutata di scampi, arricchiti da polpa di scampo e sottili scaglie di tartufo fresco
Tagliolini in an intense, velvety scampi bisque, enriched with scampi meat and thin shavings of fresh truffle

Risotto all'essenza di crostacei [2, 7, 8, 9*, 12*] — **€ 15,00**
SHELLFISH BISQUE RISOTTO
Risotto cremoso al ristretto di crostacei, tartare di gambero, vellutata di stracciatella e granella di pistacchio tostato. Minimo 2 persone
Creamy shellfish bisque risotto with prawn tartare, stracciatella cream and toasted pistachios. Minimum 2 people

INSALATE SALADS

Cruda alla barese [7, 10*, 12*] — **€ 12,00**
BARI-STYLE SALAD
Insalata iceberg, rucola, pomodori secchi, scaglie di grana e salsa al lime
Iceberg lettuce, rocket, sun-dried tomatoes, Grana shavings and lime dressing

Insalata greca [1, 7, 12*] — **€ 12,00**
GREEK SALAD
Insalata, cetrioli, cipolla rossa, olive nere, salsa tzatziki, feta, origano, pane tostato, aceto e olio extravergine
Salad leaves, cucumber, red onion, black olives, tzatziki, feta, oregano, toasted bread, vinegar and extra virgin olive oil

Poke Story 1*, 4, 6, 7, 11* — **€ 12,00**

POKE STORY

Riso basmati, rucola, salmone affumicato, avocado, edamame, zucchine, carote, Philadelphia e salsa teriyaki

Basmati rice, rocket, smoked salmon, avocado, edamame, courgettes, carrots, Philadelphia cream cheese and teriyaki sauce



SECONDI E CONTORNI MAIN COURSES & SIDES

Filetto di manzo 300 g con patate al forno 7*, 9*, 10*, 12* — **€ 22,00**

BEEF FILLET 300 G WITH ROAST POTATOES

A scelta: al pepe verde; alla noce moscata e caffè; ai funghi e salsa al tartufo

Choice of green peppercorn sauce; nutmeg and coffee sauce; or mushroom and truffle sauce

Tagliata di manzo 300 g 7 — **€ 20,00**

SLICED BEEF STEAK 300 G

Rucola, scaglie di grana e pomodorini

Rocket, Grana shavings and cherry tomatoes

Braciolette saltate al brandy 7*, 12* — **€ 19,00**

BRANDY-SAUTÉED BEEF ROLLS

Braciolette saltate e sfumate al brandy

Beef rolls sautéed and flambéed with brandy

Salmone scottato in crosta di pistacchio 3, 4, 8, 12* — **€ 18,00**

PISTACHIO-CRUSTED SEARED SALMON

Uovo in camicia all'aceto balsamico

Poached egg with balsamic vinegar

Darna di spigola in crosta di patate 4 — **€ 18,00**

SEA BASS STEAK IN A POTATO CRUST

Asparagi

Asparagus

CONTORNI SIDES

Patate al forno - — **€ 5,00**

ROAST POTATOES

Verdure di stagione grigliate - — **€ 6,00**

GRILLED SEASONAL VEGETABLES

Verdure di stagione pastellate 1, 3*, 7* — **€ 6,00**

BATTERED SEASONAL VEGETABLES

FINALE DOLCE DESSERTS

Sporcamuss [1, 3, 7] — **€ 5,00**
Sfoglia calda, crema pasticcera, amarena e zucchero a velo
Warm puff pastry, custard, sour cherry and icing sugar

Tiramisù mandorla e caffè [1, 3, 7, 8] — **€ 7,00**
ALMOND & COFFEE TIRAMISÙ
Crema al mascarpone e mandorla, savoiardo e caffè
Mascarpone and almond cream, ladyfingers and coffee

Pizza alla Nutella [1, 6, 7, 8] — **€ 8,00**
NUTELLA PIZZA

Soufflé al cioccolato [1, 3, 6*, 7] — **€ 5,00**
CHOCOLATE SOUFFLÉ

CARTA BEVANDE E VINI IN ARRIVO · DRINKS AND WINE LIST COMING SOON

ALLERGENI ALLERGENS

I numeri riportati accanto ai piatti richiamano gli allergeni elencati di seguito. La classificazione è stata verificata sugli ingredienti dichiarati nel menu; gli elementi contrassegnati con * dipendono dalla ricetta esecutiva o dalla scheda tecnica del prodotto e devono essere confermati prima della stampa definitiva.

*The numbers shown next to each dish refer to the allergens listed below. The classification has been checked against the ingredients declared in the menu; items marked with * depend on the final recipe or the product specification and must be confirmed before final printing.*

1 **Cereali contenenti glutine** *Cereals containing gluten*	2 **Crostacei** *Crustaceans*
3 **Uova** *Eggs*	4 **Pesce** *Fish*
5 **Arachidi** *Peanuts*	6 **Soia** *Soybeans*
7 **Latte e derivati** *Milk and dairy products*	8 **Frutta a guscio** *Nuts*
9 **Sedano** *Celery*	10 **Senape** *Mustard*
11 **Semi di sesamo** *Sesame seeds*	12 **Anidride solforosa e solfiti** *Sulphur dioxide and sulphites*
13 **Lupini** *Lupin*	14 **Molluschi** *Molluscs*

AVVERTENZE INFORMATION

CONTAMINAZIONI CROCIATE CROSS-CONTAMINATION

Il locale utilizza una cucina e attrezzature condivise. Anche quando un allergene non compare tra gli ingredienti dichiarati, non è possibile escludere completamente la presenza accidentale di tracce. Per allergie o intolleranze, informare il personale prima di ordinare.

The kitchen and equipment are shared. Even when an allergen is not listed among the declared ingredients, accidental traces cannot be completely excluded. Please inform our staff of any allergies or intolerances before ordering.

PRODOTTI E RICETTE PRODUCTS AND RECIPES

Gli ingredienti e le preparazioni possono variare in base a stagionalità, disponibilità e aggiornamenti delle ricette. Le informazioni definitive sono disponibili presso il personale e nel registro allergeni.

Ingredients and preparations may vary according to seasonality, availability and recipe updates. Final information is available from our staff and in the allergen register.

COPERTO COVER CHARGE

Serate ordinarie *Standard evenings*	**€ 3,00**
Serate con spettacolo *Show evenings*	**€ 5,00**

Il coperto di € 5,00 sostituisce quello ordinario. La differenza di € 2,00 è applicata per i maggiori costi organizzativi e di servizio connessi allo spettacolo e all'intrattenimento.

The € 5.00 cover charge replaces the standard charge. The additional € 2.00 reflects the extra organisational and service costs connected with the show and entertainment.

MÒE

PIZZERIA

APULIAN SOUL

MÒE & FIXIT CULTURE

Un luogo che conosci. Un modo nuovo di viverlo.

A place you know. A whole new way to experience it.

Il gusto di stare insieme. Il piacere di divertirsi.

The pleasure of being together. The joy of having fun.

at 12ZER03 CityClub · Bari