

Informazioni

Coperto € 1,50 a persona

Cover charge € 1,50 for person

Tutti i prodotti contrassegnati  sono vegetariani
All products marked are vegetarians

La nostra carne viene allevata e macellata in provincia di Venezia e Treviso

Our meat is reared and slaughtered in the province of Venice and Treviso

Il pesce dei nostri piatti rispetta tutte le prescrizioni previste dal regolamento della C.E..

The fish of our dishes complies with all the requirements of the EC regulation.

Nei prodotti contrassegnati “  “ potranno essere utilizzati
alcuni ingredienti surgelati o congelati all'origine

*On the products marked “ in case of fresh product unavailability,
some frozen ingredients could be used*

Se avete intolleranze o allergie alimentari chiedete
il menù allergenico ai camerieri

If you have food allergies or intolerances ask

The allergenic menu, to the waiters

Legenda degli allergeni presenti nelle ricette del nostro menù

Legend of allergens used in our menu recipes



Cereali
Cereals



Crostacei
Shellfish



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Arachid



Soia
Soybean



Lupini
Lupin



Halal



Latte
Milk



Frutta a
guscio
Nuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Molluschi
Clams



Anidride solforosa, solfiti
Sulphur dioxide and sulphites



Sesamo
Sesame

Antipasti

Culatello di Zibello con Burratina delle Murce

Raw ham Zibello with milk mozzarella

€ 10,00

*Carpaccio di Filetto di manzo su letto di Rucola, olivette taggiasche,
scaglie di Parmiggiano 24 mesi e glassa di aceto balsamico*

Carpaccio of tenderloin on a bed of rocket, olives, Parmesan flakes ,balsamic glaze

€ 10,00

Crostino Gorgonzola e funghi

Bruschetta Gorgonzola and mushrooms

€ 8,00

Crostino radicchio e salsiccia

Bruschetta red chicory and sausage

€ 8,00

Crostino verdure miste

Bruschetta mixed vegetables

€ 8,00

Crostino Robbiola e pesto di basilico

Bruschetta Robiola cheese and basil pesto

€ 8,00

Affettati misti

Cold cuts


€ 8,00

Primi piatti con la pasta trafilata al bronzo

*Gnocchi fatti in casa con radicchio tardivo, gorgonzola Malghese e
salsiccia Trevigiana*

Homemade dumpling with red chicory and sausage from Treviso

€ 9,00

Linguine funghi misti all'erbetta cipollina 

Flattened spaghetti with mushrooms and chives

€ 9,00

*Trofie con Speck di Sauris, noci profumate alla birra e ricotta affumicata
del caseificio Val del Tagliamento*

Short pasta interlaced with Smoked ham, scented nuts to beer and ricotta cheese

€ 9,00

*Spaghettoni chitarra alla Gricia con Guanciale,
pepe nero pecorino Romano*

Gril noodles with Pork cheek, black pepper and Roman sharp ewe's cheese

€ 9,00

I Secondi piatti

250Gr di Filetto di Manzo alla piastra con patate speziate

250 Gr of Tenderloin grilled with potatoes

€ 19,00

*Tagliata di Angus su letto di rucola, scaglie di Parmigiano 24 mesi e
glassa di aceto balsamico*

Thin sliced Angus beef on a bed of rocket, Parmesan flakes, balsamic glaze

€ 16,00

Bisteccona di Roastbeef con radicchio tardivo in saor

Big steak of roast beef with Treviso red chicory

€ 18,00

Tartar di Manzo su letto di misticanza e uovo di quaglia

Tartar of beef on a bed of mix salad and quail egg

€ 18,00

*Cotoletta di Vitello alla Milanese con patate fritte, pomodorini
e rucola tritata*

Wiener schnitzel with french fries, cherry tomatoes and chopped arugula

€ 15,00

I Contorni

Radicchio alla piastra



Grilled Treviso red chicory

€ 4,00

Insalata mista



Mixed Salade

€ 3,50

Le Insalate

Cesar Salad: Lattuga, crostini di pane tostato, pollo e crispy bacon a cubetti saltati, scaglie di grana parmigiano 24 mesi e salsa cesar

Lettuce, toasted croutons, chicken & crispy bacon, parmesan cheese and caesar sauce

€ 9,00

✓ *Greca: Lattuga, feta Greca, olive nere, cipolla rossa e citriolo*

Lettuce, Greek feta, black olives, red onion and cucumber

€ 9,00

Trevigiana: Radicchio tardivo, pancetta croccante e aceto balsamico

Radicchio, bacon, crispy bacon and vinegar balsamic

€ 9,00

✓ *Mood Salad: Radicchio rosa di Verona, mozzarella di bufala, pomodorini e origano selvatico*

Verona pink chicory, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and wild oregano

€ 9,00

Menù per bambini

Menu for children

Primi piatti

First dishes

Gnocchi al pomodoro e parmigiano
Gnocchi with tomato sauce and Parmesan

€ 5,00

Spaghetti alla salsa di pomodoro
Spaghetti with tomato sauce

€ 5,00

Secondi piatti

Main courses

❄ Cotoletta di pollo con patate fritte e ketchup
chicken cutlet with french fries and ketchup

€ 8,00

❄ Nuggets con patate fritte e maionese
Nuggets with chips and mayonnaise

€ 6,00

Wurstel di pollo con patate fritte e kechup
Chicken hot dogs with french fries and ketchup

€ 7,00

Dessert

❄ Gelato al cioccolato e vaniglia
Ice cream whit Chocolate and vanilla

€ 3,50

I Dolci fatti in casa

Homemade pastry

Il nostro Tiramisù agli agrumi ✓

Homemade tiramisu citrus

€ 4,00

La cheese cake della casa ✓

Homemade cheese cake

€ 4,00

Panna cotta con salsina alle fragole ✓

Homemade Panna Cotta with strawberry sauce

€ 4,00

Mont Blanc

Crema Chantilly, crema di castagne e meringa sbriciolata

Chantilly cream, chestnut cream and crumbled meringue

€ 4,00

Specialità Mood

Crema alla vaniglia caramellizzata ✓

Cream vanilla flamed

€ 4,00

mood76
pub

hamburger d'italia

Tutti gli Hamburger sono accompagnati da patatine fritte
All burgers are french fries



Veneto € 9,00

250gr. di carne di Sorana, porchetta trevigiana, radicchio tardivo,
formaggio Piave e cappuccio viola

250gr. Sorana beef, pork Treviso, Red radish, Piave cheese and purple cap

Friulano € 9,00

250gr. di carne di Sorana, Prosciutto Crudo San Daniele, lattuga,
formaggio Montasio, ricotta affumicata

250gr. Sorana beef, San Daniele Ham, lattuce, Montasio cheese, smoked ricotta

Lombardo € 9,00

250gr. di carne Sorana, lardo di Gonzaga, lattuga, taleggio
Malghese, cipolla caramellata

250gr. Sorana beef, Gonzaga bacon, lattuce, taleggio cheese Malghese, caramelized onions

Trentino € 9,00

250gr. carne Sorana, speck croccante, formaggio Dobiacco,
rucola, pomodoro, funghi

250gr. Sorana beef, crispy smoked ham, Dobbiaco cheese, arugula, tomato, mushrooms

Toscana € 15,00

300gr. di chianina, pecorino di Pienza,
Capocollo di Cinta Senese, pomodoro, lattuga

250gr. Frayed and smoked pork, pecorino cheese from Pienza,
ham neck Cinta Senese, tomato, lattuce

Abruzzese €10,00

250gr. di carne Sorana, Tartufo, Pecorino,
sopressa di cinghiale, lattuga, funghi

250gr. Sorana beef, Truffles, mushrooms, Pecorino cheese,
wild boar salami, lattuce, mushrooms

Campano € 9,00

250gr. di carne Sorana, pomodoro del Vesuvio, mozzarella di bufala, lattuga Gentile, pancetta di testa

250gr. Sorana beef, Vesuvius tomato, mozzarellabuffalo, lettuce Gentile, head bacon

Pugliese € 9,00

250gr. di carne Sorana, pomodori secchi, scamorza affumicata, Capocollo di Martina Franca, lattuga, pomodoro

250gr. Sorana beef, dried tomatoes, smoked cheese, ham neck Martina Franca, lettuce, tomato

Calabro € 9,00

250gr. di pollo, Bacon croccante, Caciocavallo, cipolle di Tropea agrodolci, lattuga

250gr. Chicken, Crispy Bacon, Caciocavallo cheese, Tropea onions bittersweet, lettuce

Siciliano € 9,00

250gr. di carne Sorana, caponata di Melanzane, Provola Ragusana, Lardo di Suino dei Nebrodi, pomodoro, lattuga

250gr. Sorana, beef fried aubergines, capers, olives and celery, Provola Ragusana, Lard Pork Nebrodi, tomato, lettuce

Piemonte € 9,50

250 gr Fassona Piemontese, Formaggio Toma, Cappuccio, pancetta, Salsa di castagna

250gr Piedmont cows, cheese Toma, green salad, bacon, chestnut sauce

Ligure € 9,00

250gr di pollo, pomodoro, mozzarella, pesto, lattuga

250gr. Piedmont cows, tomato, mozzarella, Genoese pesto, lettuce

Sardo € 9,00

250gr. Carne di maiale sfilacciato e affumicato, Formaggio Sardo, sopressa di Cinghiale, Lattuga, Pomodoro

250gr. pork, Sardinia's cheese wild boar salami, Lettuce, Tomato



Hamburger **V**egeta € 7,00
Ceci, tofù, lattuga, pomodoro, salsa al basilico

Moodburgher € 10,00
Carne di patanegra sfilacciata affumicata,
frittata di uovo al tartufo, gorgonzola e lattuga

Cheff Burgher € 12,00
Burger di pollo fritto lattuga, cipolla caramellata ,pancetta
lattuga e salsa al curry



tostoni

Tostone Classico € 6,00

Prosciutto cotto, formaggio Dobiacco

Tostone **V**erdure € 7,00
Verdure trifolate, scamorza



INVOLTINI



RIB € 9,00

Carne di maiale sfilacciato e leggermente affumicato,
robiola, pomodorini

Radicchio € 9,00

Radicchio Tardivo, pancetta affumicata, robiola, porchetta

 **Erborinato € 9,00**

Gorgonzola piccante, rucola, robiola, olive taggiasche

BRUSCHETTONE



 **Trevigiana € 8,50**

Porchetta, radicchio trifolato, parmiggiano, aglio, olio

Montanara € 8,50

Asiago, funghi e speck

Gustosa € 8,50

Gorgonzola , pancetta e caponata Salamino piccante



fried & sauces

* I fritti € 4,00



✓ Gli Anelli di cipolla
fried onion rings

✓ Le Patate fritte con buccia
shirt potatoes fried

Le Olive ascolane
stuffed fried olives

✓ Le Patate fritte speziate
spicy fried potatoes

I Straccetti di pollo fritti
Strips chicken fried

✓ Le Mozzarelline fritte
Fried mini mozzarella



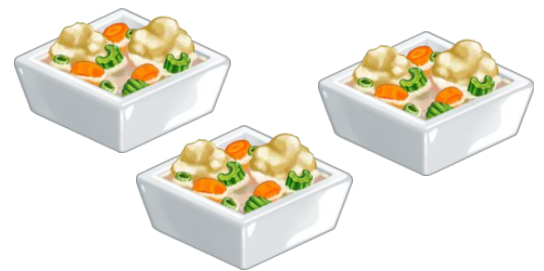
Le salse € 0,50

La Salsa alla Vodka e cipolla Rossa
Vodka Sauce and Red Onion

La Salsa Piccante
Spicy sauce

La Salsa Barbeque
Barbeque Sauce

La Guacamole
Guacamole Sauce



In ogni nostro sandwich, tranne negli Hamburger, è presente
la Sala rosa !

In all our sandwich, except in Hamburger,
there is the pink sauce !