

Un sogno che si avvera, un'avventura che muove i primi passi in un periodo non facile..

Paolo in cucina, Tiziana in sala con papà Rudy e zia Patrizia, Francesca che passa ogni tanto e, tra una carbonara e una coratella, fa il tifo per mamma e papà.

Ei nonni, i fratelli, gli amici.. senza il loro appoggio non saremmo qui.

Il resto della storia lo scriverete voi, noi saremo qui ad accogliervi ogni giorno con le nostre proposte, nella speranza che vi sentiate un po' a casa.

Quelli del Mulino

LA FAMIGLIA DEL MULINO HA SCELTO DI AFFIDARSI AD AZIENDE FAMILIARI ITALIANE PER L'ACQUISTO DEI PROPRI PRODOTTI.

ANTICO FORNO ROSCIOLI a Roma dal 1972

PASTIFICIO GENTILE DI GRAGNANO, fondato nel 1876 (GRAGNANO, Napoli)

MANCINI PASTIFICIO AGRICOLO, Fermo

ALIMENTARI ENOTECA CATALDI, dal 1956

DOLCEMENTE SALATO di Sandro Penco

LA CUCINA DEL **MULINO** È PICCOLA E TUTTE LE PORTATE SONO ESPRESSE. PER TALE RAGIONE PER OGNI TAVOLO NON SARÀ POSSIBILE ORDINARE IN CONTEMPORANEA PIÙ DI TRE PRIMI PIATTI DIFFERENTI. VI RINGRAZIAMO E CI SCUSIAMO PER I NOSTRI LIMITI.

PER COMINCIARE

MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA CON CULATELLO ***EURO 10***

FRITTO VEGETALE IN SALSA PICCO DOLCE ***EURO 9***
Melanzane Zucchine Peperoni

CORATELLA D'AGNELLO ***EURO 10***

POLPO ROSTICCIATO SU CREMA DA PATATE ***EURO 10***

TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI ***EURO 11***
ACCOMPAGNATI CON CIPOLLA CARAMELLATA E MIELE

TAGLIERE MISTO DI SALUMI ***EURO 10***
CULATELLO, LOMBETTO AL GINEPRO, COPPA E SALAMELLA ETRUSCA

PRIMI ESPRESSI

PER OGNI PORTATA DIVISA IN DUE È PREVISTO UN COSTO AGGIUNTIVO DI DUE EURO

L'AMATRICIANA

EURO 11

MEZZE MANICHE *GENTILE* GUANCIALE SANDO DI AMATRICE E
POMODORO PELATO PAGLIONE DEL GARGANO

LA CARBONARA

EURO 11

SPAGHETTI ARTIGIANALI UOVA E GUANCIALE DI NORCIA

FETTUCCINE ALLA FRATIPA

EURO 12

CREMA DI PATATE, GUANCIALE DI NORCIA E PARMIGIANO

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA

EURO 14

MEZZE MANICHE AL RAGU DI CODA

EURO 13

SECONDI

**INVOLTINI DI MANZO CON MORTADELLA SEDANO E CAROTA
ACCOMPAGNATI DA PATATE AL FORNO**

EURO 17

**POLPETTE ALLA CACCIATORA
ACCOMPAGNATE DA PATATE LESSATE OLIO E ROSMARINO**

EURO 14

**TAGLIATA DI BOVINO ADULTO E PATATE AL FORNO
COL SUO FONDO IN RIDUZIONE DI NEBBIOLO**

EURO 19

**GAMBERI UN PASTA KATAIFI
CON MAIONESE FATTA IN CASA CAPPERI E AGLIONE**

EURO 18

CONTORNI

PATATE AL FORNO *EURO 5*

VERDURE RIPASSATE *EURO 6*

ZUCCHINE ALLA SCAPECE *EURO 6*

INSALATA DI MISTICANZA *EURO 5*

CESTINO DI PANE

Pane bianco Roscioli, pane scuro Roscioli e focaccia genovese *EURO 3*

LA PASTICCERIA DEL MULINO

Tiramisù Artigianale con savoiardi e uova Peppovo

EURO 7

Mousse di zabaione

EURO 8

Tortino al cioccolato accompagnato da frutti di bosco

EURO 7

Crema Caramel

EURO 7

La pasticceria secca

EURO 4

DAL BAR

ACQUA MINERALE *EURO 3*

BIBITE ANALCOLICHE *EURO 3*

BIRRA ARTIGIANALE *EURO 5*

CAFFÉ *EURO 2*

DIGESTIVI DISTILLATI

Amaro Unicum *EURO 5*

Amaro Montenegro *EURO 4*

Amaro Fernet *EURO 5*

Amaro Del Capo *EURO 4*

Amaro Jefferson *EURO 7*

Grappa Bianca o Ambrata *EURO 5*

Grappa Berta (di Barbera e Nebbiolo) *EURO 7*

RUM Matusalem Gran Reserva (Cuba) *EURO 8*

Whisky Jack Daniels *EURO 6*

LE PROPOSTE DEL MULINO

TARTARE DI BOVINO ADULTO

EURO 12

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DELLA SICILIA

EURO 13

ZUPPETTA DI CECI, VONGOLE E GAMBERO CROCCANTE

EURO 11

RISOTTO AL GAMBERO ROSSO DI SICILIA E TARTARE DI GAMBERO

EURO 15

RAVIOLONI RIPIENI DI BRASATO DI MANZO CON CREMA DI PARMIGIANO

EURO 14

TAGLIOLINI SPIGOLA E LIMONE

EURO 13

PETTO D'ANATRA CON RIDUZIONE DI BARBERA E CIPOLLA CARAMELLATA

EURO 19

FILETTO DI MAIALINO CON CREMA DI CARCIOFO E CARCIOFO CROCCANTE

EURO 17

FILETTO DI SPIGOLA IN UMIDO CON PATATE E POMODORINI CONFIT

EURO 18