

Al Mulino

Menù

*Piccoli o grandi eventi....momenti
...in qualunque caso, quando sedete a tavola
ricordatevi di sorridere...
perchè il cibo
non sarà mai perfetto se l'animo è arrabbiato.*

Buon Appetito

antipasti di pesce

CRUDITE DEL GIORNO (2,4,14)
€35,00

INSALATA DI MARE TIEPIDA (4,14)
€13,00

ANTIPASTO AL MULINO (2,4,14)
CAPESANTA GRATINATA, CAPESANTA AL COGNAC, PIOVRA, SEPPIA,
CODE DI GAMBERI IN SALSA ROSA, SARDE IN SAOR, SALMONE MARINATO,
ALICI MARINATE, MOSCARDINI, BACCALA MANTECATO, CANOCCE, POLENTINA E SCHIE
€28,00

BACCALA MANTECATO SU POLENTA CROCCANTE DI MARANELLO (7,4)
€12,00

SOUTE DI COZZE ALLA TARANTINA (7,14)
€12,00

TARTARE DI TONNO (4)
€18,00

CODE DI GAMBERI IN SALSA ROSA (2,4)
€12,00

SALMONE AFFUMICATO CON BURRO E CROSTINI (4)
€12,00

CAPELANTE AL COGNAC (4,14)
€12,00

CAPELANTE GRATINATE (1,4,14)
€12,00

SOUTE DI COZZE E VONGOLE (4,14)
€12,00

OSTRICHE E SCAMPI CRUDI (2,4,14)
€20,00

POLENTINA E SCHIE FRITTE (1,4,5,14)
€15,00

DADOLATA DI TONNO CON OLIVE,
CIPOLLA DI TROPEA E OLIO EVO (1,4,5,14)
€18,00

antipasti di carne

BUFALA CAMPANA CON CRUDO DI PARMA 30 MESI
€12,00

BURRATA PUGLIESE CON CRUDO DI PARMA 30 MESI
E OLIVE TAGGIASCHE
€12,00

POLENTA E SALAME AI FERRI
€10,00

LARDO DI PATANEGRA CON CROSTINI CALDI
€10,00

CARPACCIO DI MANZO CON PORCINI E SCAGLIE DI GRANA
€12,00

CAPRESE DI BUFALA
€10,00

POLENTINA A CUCCHIAIO CON PORCINI E GRANA
€10,00

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
€10,00

i fritti

RED HOT JALAPENOS (1,5)
€6,00

FRITTO MISTO DELLO CHEF (1,5,7)
8,00

MOZZARELLINE FRITTE (1,5,7)
€5,00

OLIVE ASCOLANE (1,5,7,8)
€5,00

primi di pesce

SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO (2,4)
€15,00

PAELLA VALENZIANA (2,4,14)
ordine minimo 2 porzioni
€18,00 a persona

PAELLA IMPERIALE (2,4,14)
ordine minimo 2 porzioni
€28,00 a persona

RISOTTO ALLA PESCATORA (2,4,12,14)
ordine minimo 2 porzioni
€15,00 a persona

TAGLIOLINI CAPESANTE E ZUCCHINE (3,4,7,14)
€13,00

SPAGHETTI ALL'ASTICE (2,4)
€20,00

PACCARI CON TONNO FRESCO,
OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINO PACHINO (1,4,14)
€15,00

PAPPARDELLE AL BACCALA' (4,7)
€13,00

SPAGHETTONI PULCINELLA (1,4)
AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, PANE GRATTUGIATO, ACCIUGHE DEL CANTABRICO
€12,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (2,4)
€13,00

primi di carne

TONNARELLI ABBRUZZESI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
8,00

BIGOLI ALL'ANITRA ⁽³⁾
€10,00

RISOTTO ALL'AMARONE ⁽¹²⁾
ordine minimo 2 porzioni
€15,00 a persona

RISOTTO FRANCIACORTA E BURRATA ^(7,12)
ordine minimo 2 porzioni
€15,00 a persona

SPAGHETTONI POMODORINI PICCADILLY E BASILICO
€9,00

PAPPARDELLE SPECK E PORCINI ^(3,7)
€9,00

BIGOLI CACIO E PEPE ^(3,7)
€9,00

TAGLIOLINI DI TARTUFO ALLA CARBONARA ^(3,7)
€15,00

ZUPPA DI PORCINI ⁽⁷⁾
€10,00

PARMIGIANA DI MELANZANE ^(3,7)
€10,00

secondi di pesce

ORATA AI FERRI (4,)
€18,00

ROMBO AL FORNO CON PATATE,
POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE (4,)
€18,00

BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA DI MARANELLO (4,7)
€15,00

FRITTURA DI CALAMARI (1,4,5)
€16,00

FRITTURA MISTA (1,2,4,5)
€16,00

GRIGLIATA IMPERIALE DI SOLO CROSTACEI (2,4)
€35,00

ASTICE AI FERRI (2,4)
€25,00

ASTICE ALLA CATALANA (2,4)
€30,00

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA CON SEMI DI PAPAVERO E SESAMO (4,11)
€18,00

CODA DI ROSPO AL FORNO CON PATATE,
POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE (4,)
€18,00

TONNO AI FERRI (4,11)
€18,00

secondi di carne

FILETTO DI MANZO:

SPECK BRIE E PORCINI ⁽⁷⁾	€20,00
AMARONE ^(7,12)	€20,00
AI FERRI	€18,00

FIorentina di Manzo con Patate Chips e Cipolla Fritta
€6,00 ETTO

TAGLIATA DI ROASTBEEF:

ROSMARINO	€15,00
RUCOLA E GRANA ⁽⁷⁾	€18,00

COSTATA DI MANZO
€4,00 ETTO

COSTICINE DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO
€18,00

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE ⁽⁵⁾
€10,00

ROASTBEEF ALL'INGLESE CON BURRATA PUGLIESE
E GRANA PADANO ⁽⁷⁾
€13,00

per i più piccoli

HAMBURGER CON PATATE FRITTE ⁽⁵⁾	€9,00
WUSTEL CON PATATE FRITTE ⁽⁵⁾	€9,00
COTOLETTA CON PATATE FRITTE ⁽⁵⁾	€9,00
NUGHETS DI POLLO CON PATATE FRITTE ⁽⁵⁾	€9,00

insalatone

MULINO 1 ^(2,4,7)

(4,2)INSALATA VERDE, RADICCHIO, POMODORINI, TONNO, OLIVE TAGGIASCHE,
MOZZARELLINE, MAIS, CAROTE, GAMBERI

€10,00

MULINO 2 ^(3,7,9)

INSALATA VERDE, RADICCHIO, POMODORO, UOVA, ASPARAGI, MOZZARELLINE,
MAIS, OLIVE TAGGIASCHE, TONNO

€9,00

MULINO 3 ⁽⁷⁾

RUCOLA, POMODORINI, CAROTE, MOZZARELLINE, GRANA A SCAGLIE E FETA GRECA

€9,00

MULINO 4 ^(2,7)

INSALATINA, POMODORINI, PATATE LESSE, PIOVRA, SEPPIA, GAMBERI

€10,00

CAESAR SALAD ⁽⁷⁾

INSALATA, PETTO DI POLLO, BACON, POMODORINI, GRANA PADANO,
CROSTINI, SALSA CAESAR

€10,00

contorni

RADICCHIO DI TREVISO AI FERRI

€5,00

INSALATA MISTA

€5,00

SPINACI

€5,00

PATATE LESSE, AL FORNO O FRITTE ⁽⁵⁾

€5,00

VERDURA COTTA

€5,00

FONDI DI CARCIOFO

€5,00

FAGIOLI CON CIPOLLA DI TROPEA

€5,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

€5,00

PURE DI PATATE

€5,00

birra alla spina



LOBURG

Pils • Alc. 5,8%

Birra di prestigio, delicata ma leggermente più alcolica di una normale pils. Prodotta con il luppolo più nobile d'Europa, il Saaz e con malti selezionati, regala un aroma gentilmente amaro, che si apprezza fin dal primo sorso. Il colore dorato è ottenuto grazie alla tostatura dell'orzo a temperature più elevate.

0,40 € 6,00

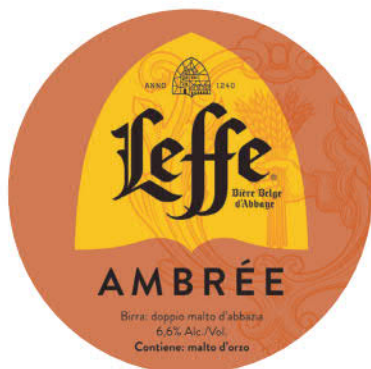


LÖWENBRÄU ORIGINAL

Münchener Premium • Alc. 5,2%

E' una birra di puro malto d'orzo. La chiara di Monaco, una delle birre che ha reso questo stile famoso nel mondo, si caratterizza per le dolci note di malto equilibrate dal sapiente uso del luppolo che la rendono un prodotto particolarmente rinfrescante. Ideale con specialità bavaresi.

0,30 € 3,50 | 0,50 € 5,50



LEFFE AMBRÉE

Amber Ale • Alc. 6,6%

Una birra doppio malto dal sapore avvolgente e deciso, capace di enfatizzare gusti diversi tra loro grazie ad una luppolatura studiata ad hoc. L'aroma è speziato con note tostate, luppolate e sentori di scorza d'arancia. Al palato il sapore è deciso, caratterizzato da note provenienti dalla tostatura dei malti.

0,25 € 4,00 | 0,50 € 7,00



HOEGAARDEN

Bianca non filtrata • Alc. 4,9%

La regina delle witbier. Birra chiara con un aspetto velato che deriva dall'uso di grano non maltato, dalla doppia fermentazione e dall'assenza di filtrazione. Il gusto è rinfrescante, dolce-amaro e leggermente speziato, grazie anche agli aromi originali che la rendono unica (il coriandolo e le bucce d'arancia).

0,25 € 3,50 | 0,50 € 6,50

aperitivi

FRANCIACORTA	€ 6,00
HUGO	€ 4,00
SPRITZ APEROL	€ 4,00
SPRITZ CAMPARI	€ 4,00
PROSECCO	€ 3,50
AMERICANO	€ 7,00
NEGRONI	€ 7,00
GIN TONIC	€ 7,00

acqua



SAN PELLEGRINO

0,75 € 3,80



PANNA

0,75 € 3,80

bibite

COCA COLA	€ 3,50
COCA COLA LIGHT	€ 3,50
COCA COLA ZERO	€ 3,50
FANTA	€ 3,50
SPRITE	€ 3,50
LEMONSODA	€ 3,50
THE PESCA / LIMONE	€ 3,50
CHINOTTO	€ 3,50

La cucina, si avvale della congelazione preventiva tramite l'abbattimento

*Il ristorante Al Mulino e tutto lo staff avverte quanto segue
Tutto il personale è a conoscenza dei rischi legati alla presenza
degli allergeni, tuttavia non possiamo escludere la presenza
di crostacei e frutta a guscio nelle lavorazioni dei nostri piatti.
Vi preghiamo comunque di avvisare
in caso di intolleranza o allergeno.*

- 1 - Cereali e derivati*
- 2 - Crostacei*
- 3 - Uova*
- 4 - Pesce*
- 5 - arachidi*
- 6 - Soia*
- 7 - Latte*
- 8 - Frutta a guscio*
- 9 - Sedano*
- 10 - Senape*
- 11 - Sesamo*
- 12 - Anidride solforosa e solfiti*
- 13 - Lupini*
- 14 - Molluschi*

Lo staff del Ristorante Al Mulino avverte quanto segue:

Nella nostra cucina possono essere presenti i seguenti allergeni:

- cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, Kamut® o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati:*
- crostacei e prodotti derivati*
- uova e prodotti derivati*
- pesce e prodotti derivati*
- arachidi e prodotti derivati*
- soia e prodotti derivati*
- latte e prodotti derivati*
- frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus Communis L).*
- nocciole (Corylus Avellana).*
- noci comuni (Junglas Regia).*
- noci di acagiù (Anacardium Occidentale).*
- noci Pecan (Carya Illinoensis Wangenh K.Koch).*
- noci del Brasile (Bertholletia Excelsa).*
- pistacchi (Pistacia Vera).*
- noci del Queensland (Macadamia Ternifolia) e prodotti derivati:*
- sedano e prodotti derivati*
- senape e prodotti derivati*
- semi di sesamo e prodotti derivati*
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2:*
- lupini e prodotti derivati:*
- molluschi e prodotti derivati.*

IL NOSTRO PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER OGNI CHIARIMENTO

**LA CUCINA SI AVVALE DELLA CONGELAZIONE PREVENTIVA
TRAMITE L'ABBATTIMENTO*

Allergeni alimentari Regolamento dell'unione Europea n. 1169/2011.

Il Regolamento dell'Unione Europea n.1169/2011 impone per i prodotti somministrati o venduti sfusi il livello minimo di informazione nell'indicazione degli allergeni utilizzati nella preparazione dei cibi.

Gli allergeni individuati nei Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 (allegato II) che possono provocare allergie o intolleranze alimentari sono:

- Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
- Frutta a guscio: cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Senape e prodotti a base di senape;
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Premesso che le nostre preparazioni sono soggette a continue variazioni in funzione della stagione e della creatività tipica del settore teniamo a precisare che nei nostri prodotti possono essere presenti sostanze riportate nell'elenco allergeni del Reg. CE 1169/2011 (allegato II).

Precisiamo altresì che anche qualora non siano direttamente presenti nelle singole specialità proposte queste vengono preparate in ambienti con possibile presenza (perché utilizzati) di allergeni.

Invitiamo il consumatore all'atto dell'ordinazione di chiedere qualsiasi particolareggiata informazione in merito.

Operatore Settore Alimentare (OSA)

Si fornisce la presente informativa per comunicare che gli alimenti sfusi del presente esercizio sono suscettibili a provocare allergie o intolleranze e che informazioni in merito sono disponibili e facilmente accessibili.