

# Menu



 [hostariailmulinopalosco](https://www.instagram.com/hostariailmulinopalosco)

## Per iniziare

### *Il Rimorchio*

*La tavolozza con mortadella al Tartufo, speck d'anatra affumicato, il Crudo di Parma stagionato 18 mesi, gnocco fritto, formaggella di capra e vinaccia, confettura di clementine*

x2 18

*La nostra frittura di calamaretti spillo in cartoccio con mayo al caffè*

14

*Crema di patate al parmigiano, gamberoni Argentini in tempura e salsa ai lamponi*

15

*Uovo croccante in doppia cottura al pane panko, fondente di pecorino, scaglie di tartufo nero*

16

*Tartare di tonno Rosso, acciughe del Cantabrico, germogli, maionese ai ribes, pane carasau, essenza al sedano*

17

## Primi Piatti

*Bigolo alle Sarde di lago e crema integrale di pane*

16

*Risotto riserva San Massimo, caprino, triglie e quenelle di cachi*

16

*La nostra Pappa al pomodoro di mare, cozze e capesante scottate*

15

*Agnolotti al Crudo San Daniele chiusi a mano, blu di capra, chips di zucca, cioccolato fuso*

18

*Pappardella solo tuorlo ai porcini, sugo di lepre, schiuma al prezzemolo*

17

*Pacchero n. 43 al pesce spada, crema di pistacchio e la sua granella*

18

## Secondi Piatti

*Tagliatella di seppia Mediterranea a crudo, funghi chiodini, terriccio nero, timo, uova rosse di Lompo*

16

*Polpo grigliato, crema allo yogurt Greco, pastinaca, erba cipollina, chips di patata*

17

*Macro-Burger tartare di Fassona Piemontese con burrata, olive  
taggiasche, pomodori secchi, uovo all'occhio, valeriana*

17

*Costata di manzo di Scottona marinata a modo nostro (700/800gr)*

28

*Pluma Iberica di Maialino 61°, crema di cannellini e cicoria sauté*

24

*Rana pescatrice, affumicatura al CBT fumo liquido, pancetta croccante, vellutata di zucca*

18

## Contorni

*Patatine fritte*

4

*patate al forno*

4

*platano fritto*

4

*insalata mista*

4

## Memoria storica della Pizza

La pizza napoletana nasce nel periodo storico compreso tra il 1715 e il 1725. Essa scaturisce dall'evoluzione della ricetta dei maccheroni al pomodoro. Il nome "pizza margherita" nasce l'11 giugno 1889, quando il pizzaiolo Raffaele Esposito, di servizio presso la pizzeria Brandi via Sant'Anna a palazzo fu convocato da Umberto I di Savoia presso la reggia di Capodimonte per preparare delle pizze in occasione di un evento privato. Il Raffaele portò con sé tutto il necessario per preparare le pizze su un carretto trainato da asinelli e si recò presso un forno a legna ricavato dai muri di una stanza delle abitazione della servitù. Presentò alla regina 3 pizze diverse, una chiamata "Mastunicola" con strutto e formaggio, una con aglio, olio, e origano chiamata "margherita" e la terza con pomodoro, mozzarella e aggiunta di basilico quest'ultima registrò il plauso della regina, cui Raffaele non mancò di rendere omaggio battezzandola proprio con il nome di "Margherita". Successivamente al pizzaiolo fu recapitata una lettera dall'ufficio "Bocca" della casa reale che confermava i ringraziamenti della regina per la bontà delle pizze. Il successo di Raffaele creò un mito in tutta la città di Napoli da quel momento in poi fino ai giorni nostri.

## *Le nostre Pizze gourmet*

### *Regina Dop*

*Fiordilatte fresco Campano, pomodoro San Marzano, pomodori semi dry, crema di basilico, olio buono*

10

### *Oro Rosso*

*Fiordilatte fresco Campano, pomodoro San Marzano, nduja, cipolla di tropea caramellata, spuma di ricotta, friarelli*

15

### *Croccantementa*

*Fiordilatte fresco Campano, panna, provola affumicata, crochè  
fritto, fior di Cotto, pepe nero in grani, sentore di menta*

16

### *Emiliana*

*Bufala Campana Dop, Bologna Igp, crema di pistacchio e la sua granella, olio buono*

15

### *La Mesca Francesca*

*Pomodoro San Marzano, fiordilatte fresco Campano, polpette di manzo, stracciatella di burrata,  
melanzane a funghetto, olio buono*

16

### *Prato fiorito*

*Crema di zucchine, fiordilatte fresco Campano, fiori di zucca, provola affumicata, germogli, olio buono*

15

### *Generosa*

*Fiordilatte fresco Campano, carciofo alla Romana, culatello di Zibello, scaglie di grana, noci, olio buono*

16

### *Fish&chips*

*Pomodoro San Marzano, fiordilatte fresco campano, tonno in filetti, gorgonzola, olive taggiasche, chips di patate*

16

### *Mica pizza e fichi!*

*Fiordilatte fresco Campano, Crudo 18 mesi, fichi, squacquerone, Glassa di aceto balsamico*

16

### *Mare del Nord*

*Fiordilatte fresco Campano, salmone Norvegese affumicato, ciliegini di mozzarella, zucchine alla scapece, olio buono*

16

### *Aria fritta*

*Pizza fritta, salsa Mutti, fiordilatte fresco Campano, Parmigiano 24 mesi, olio buono*

13

*Per le nostre pizze abbiamo scelto l'eccellenza artigianale della "Molino Colombo" con una farina 24 passaggi  
che la rende unica nel suo genere, combinata alla particolare cottura in forno a legna.*

*\*disponibile mozzarella anche senza lattosio*

## *La nostra idea di dessert*

### *“1200 kcal” e non sentirle*

*Terra al cioccolato, cioccolatini mou, crema all'arancia, mandorle pralinate,  
gelato artigianale zucca e amaretto*

7

### *Limone e dintorni*

*Tortina al limone, yogurt al cocco, crema al limoncello, crumble al miele*

7

### *Un classico*

*Crema al caffè, spugna al bayles, mascarpone, biscotto lotus*

7

### *Suona come una millefoglie*

*Pasta fillo, crema al pistacchio, composta di fragole, cioccolato bianco*

8

### *Gioco di contrasti*

*Bavarese allo zabaione, sorbetto alle fragole, zenzero*

8

### *La semplicità di una ricotta e pere*

*(dessert senza lattosio)*

*Tartelletta al cacao, crema alla ricotta e pere sciroppate*

7

### *Fresco lavanda*

*Gelato artigianale alla lavanda, tortino di mele, salsa inglese alla cannella*

7

### *Il babà*

*Classico napoletano bagnato al rhum*

5

### *Sorbetto*

4