

## BEVANDE - DRINKS

Acqua naturale / frizzante 0,75 cl.	€ 2,50
Still water / sparkling water 0,75 cl.	
Vino bianco / rosso 0,5 L. (8)	€ 4,00
White wine / red wine 0,5 L. (8)	
Vino bianco / rosso 1 L. (8)	€ 7,00
White wine / red wine 1 L. (8)	
Lattina Coca Cola / Coca Cola zero / Aranciata	€ 3,00
Canned beverages Coca Cola / Zero Coca / Orange juice	
Boccale birra 1,5 L. / Beer mug 1,5 L.	€ 12,00
Birra media / Medium beer	€ 4,00
Birra piccola / Small beer	€ 3,00
Ichnusa non filtrata 0,5 L. / Unfiltered Ichnusa 0,5 L.	€ 3,50

## DOLCI - DESSERT

Sorbetto / Sherbet (3-5-6)	€ 4,00
mela verde, limone, mango / green apple, lemon, mango	
Tortino al cioccolato / Chocolate cake (1-3-5-6)	€ 4,00
Tiramisù / Tiramisù (1-3-5-6)	€ 4,00
Panna cotta / Cooked cream (1-3-5-6)	€ 4,00
Crema catalana / Catalana cream (1-3-5-6)	€ 4,00
Semifreddo al pistacchio, Croccantino al rum, torroncino, zabaione, amaretti (1-3-5-6)	€ 4,00
Semifreddo with pistachio, Rum crunchy, Nougat, eggnog, Amaretti biscuits (1-3-5-6)	

### ELENCO DEGLI ALLERGENI UTILIZZATI

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut, (o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- 2) Crostacei e prodotti derivati
- 3) Uova e prodotti derivati
- 4) Pesce e prodotti derivati
- 5) Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- 6) Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati
- 7) Sedano e prodotti derivati
- 8) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 Mg/Kg o 10 ml/l espressi in SO presenti nel vino ed utilizzato, quest'ultimo nelle realizzazioni in particolare degli arrosti.
- 9) Molluschi
- 10) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 11) Soia e prodotti a base di soia
- 12) Senape e prodotti a base di senape
- 13) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 14) Lupini e prodotti a base di lupini



Ristorante

*"Il Vecchio Mulino"*

Menu

## ANTIPASTI - STARTERS

Tagliere «Vecchio Mulino» Mixed starter «Vecchio Mulino» (2-1-3-4-6-9)	€ 16,00
Polenta frita e frittelle Fried polenta and pancakes (1-4-9)	€ 4,00

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Tris di testaroli sugo di funghi, pesto, olio e formaggio Mixed testaroli 3 types with mushroom sauce, pesto, oil and cheese (1-6-5-7)	€ 9,00
Ravioli di carne al ragù Ravioli with ragù sauce (1-3-7)	€ 9,00
Pansoti in salsa di noci Pansoti with walnut sauce (1-3-5-6)	€ 9,00
Pansoti al culatello Pansoti with culatello (1-3-5)	€ 9,00
Tagliatelle al ragù / funghi / pesto / cinghiale Tagliatelle with ragù sauce / mushroom / pesto / boar (1-3-5-6-7)	€ 9,00
Polenta al sugo di funghi Polenta with mushroom sauce (1-3-7)	€ 9,00
Polenta al sugo di cinghiale Polenta with boar sauce (1-5-7)	€ 9,00

Coperto / Cover € 2,00

I numeri vicini alle pietanze si riferiscono agli allergeni  
Per qualsiasi dubbio o informazione chiedere al personale.

## SECONDI PIATTI- SECOND COURSES

Spiedone di carne mista Spit of mixed meat (1)	€ 30,00
Grigliata mista di maiale Mixed pork grill	€ 12,00
Porchetta al forno Baked porchetta	€ 6,00
Tagliata di manzo Sliced beef	€ 40,00 / Kg.
Filetto di manzo alla brace Grilled beef fillet	€ 50,00 / Kg.
Filetto al «Vecchio Mulino» Grilled beef fillet at the «Vecchio Mulino» (1-3-5-7)	€ 50,00 / Kg.
Filetto al gorgonzola Grilled beef with gorgonzola (5)	€ 50,00 / Kg.
Bistecca di manzo alla brace Grilled beef steak	€ 40,00 / Kg.

## PANIGACCI

Con salumi misti / With mixed cured meats (1-5)	€ 8,00
Con lardo / With lardo (1-5)	€ 3,00
Con culatello / With culatello (1-5)	€ 9,00
Con porchetta / With porchetta pork (1-5)	€ 6,00
Con salsiccia / With sausage (1-5)	€ 6,00
Richiami di salumi / Other cured meats order (5)	€ 4,00

## CONTORNI - SIDE DISHES

Patate al forno / fritte Baked potatoes / french fries	€ 3,00
Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 3,00
Insalata Green salad	€ 3,00