

DESSERT

DECUSTAZIONE	€ 7.00
gelati - sorbetti di nostra produzione	LL AS FU
ZABAIONE CALDO	€ 8.00
con il nostro gelato alla crema	LL AS U
BAVARESE AL PISTACCHIO	€ 9.00
caramello salato e pistacchi sabbiati	LL U F
SALAME DI ...	€ 9.00
cioccolato bianco, cacao e liquirizia	LL U G F
TORTA DI NOCCIOLE	€ 9.00
pere e ricotta	LL U F
FROLLA	€ 9.00
al tiramisù	LL U G F
DECUSTAZIONE DI CIOCCOLATO	€ 6.00
sei tipologie di cioccolatini fondenti - "Gran-Cru, Valrhona"	
Coperto con stuzzicappetito	€ 4.00
Caffè e piccola pasticceria	€ 3.00
Acqua	€ 3.00

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

A = arachidi	C = crostacei
G = glutine (cereali contenente)	U = uova
M = molluschi	SE = sedano
L = lupini	P = pesce
F = frutta a guscio (noci, mandorle, ecc)	S = soia
SN = senape	SS = semi di sesamo
LL = latte (e derivati incluso lattosio)	AS = anidride solforosa e solfiti

*** Ricordiamo ai nostri clienti che nella preparazione di ragù, giardiniera, brodi, bisque e fondi di carne verrà utilizzato il **SEDANO**



ANTIPASTI

LA SELEZIONE DEL MULINO

cresponetto, coppa alla bonarda, lardo di Spallone "Vecchio Varzi", gnocco fritto e la nostra giardiniera AS G LL SE

€ 17.00

PIATTO "L'OCA DUCALE"

salame cotto, galantina, prosciutto cotto, petto d'oca affumicato, il ns.patè di fegato e pan brioche AS F U G LL

€ 18.00

BATTUTA DI FASSONA

crema al parmigiano, cipolla candita, nocciole e la loro maionese AS LL F

€ 20.00

TORCIONE DI FOIE GRAS

pistacchi, pere, gelatina al moscato e pan brioche AS F U G LL

€ 29.00

IL CALAMARO & IL CARCIOFO

patate e salsa al pepe verde AS M SN LL

€ 20.00

ZUCCA

uovo 68°, fondata di toma e topinambur AS U LL

€ 17.00

PRIMI PIATTI

TORTELLINI IN BRODO

della Nonna Carla AS G U LL SE

€ 15.00

TAGLIATELLE "40 TUORLI"

al ragout tradizionale d'oca G LL U AS SE

€ 18.00

PASTA & FAGIOLI

gamberi e anice G LL U AS SE C

€ 17.00

RAVIOLI DI POLENTA CONCIA

zucca e fondata al gorgonzola dolce G LL SE AS U

€ 19.00

SPAGHETTO

AOP, capesante e tartufo nero G AS SE LL M

€ 19.00

GNOCCHI DI PATATE

carciofi, guanciale e castelmagno SE G LL U AS

€ 17.00

I RISOTTI

Per i nostri risotti utilizziamo l'autentico Carnaroli della "Riserva San Massimo"

DEL MULINO - min. 2 persone

petto d'oca affumicato, funghi porcini, asparagi AS LL SE

€ 17.00 p.p

ALLA ZUCCA - min. 2 persone

barolo e crema di foie gras AS LL SE

€ 17.00 p.p

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO

pack choi croccante e aceto balsamico AS

€ 26.00

PANCIA DI MAIALINO

crauti, senape e composta di mele AS LL SN

€ 24.00

LA NOSTRA COSTOLETTA

di vitello alla milanese, cotta nel burro chiarificato e sfoglie di patate fritte AS G U LL

€ 29.00

COSCIA D'OCA CBT

patate e arance AS SE

€ 30.00

PETTO D'ANATRA

laccato alle spezie, puntarelle e crema di pomodoro AS SE

€ 26.00

TRIPPA & FOIE GRAS AS SE

€ 25.00

BACCALA' FRITTO

scarola, pinoli e uvetta P AS F

€ 23.00

SELEZIONE DI FORMAGGI

6 tipologie - accompagnati da confetture ed il nostro pan brioche LL G U AS F

€ 20.00