

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**

La carta
di
stagione



OLTRE IL DOLCE

LO SGROPPINO

montato al momento con limone, acqua di cedro, polvere di cappero

DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATO GRAN CRU VALRHONA

piccoli quadrotti di cioccolato fondente con intensità ed aromi differenti

SELEZIONE DI TISANE BIO

I DISTILLATI

La nostra collezione è pronta da scoprire, servita con piccoli bon bon. Scegli direttamente dalla nostra esposizione o lasciati accompagnare dal nostro staff.

Benvenuti a tavola.

Qui ogni piatto nasce con il desiderio
di raccontare storie e ricordi.

SINCE 1996

COPERTO

con stuzzicappetito

CAFFÈ

accompagnato da piccola pasticceria

ACQUA

DESSERT

ZABAIONE CALDO

con il nostro gelato alla crema
LL AS U

RISO

pesche e vaniglia
LL

ANGURIA

fior di latte, menta, liquirizia
LL

BAVARESE ALLO YOGURT

mango, cacao
LL

PANNA COTTA

cremoso alle more, frutta di stagione
LL

MILLEFOGLIE

fragole e lamponi, la loro salsa, gelato
LL F G

DEGUSTAZIONE DI GELATI E SORBETTI

una selezione di nostra produzione tra cremosità e freschezza

Scegli i tuoi tre gusti

GELATI: crema, pistacchio, nocciola, cioccolato LL U F

SORBETTI: limone, fragola, mojito, passion fruit, albicocca

ANTIPASTI

LA SELEZIONE DEL MULINO

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

L'OCA NEL PIATTO "Salumeria Nicolino" - Mortara

salame cotto, galantina, bresaola, petto d'oca affumicato, il ns.patè di fegato
pan brioche (salumi selezionati secondo la disponibilità)
AS F U G LL SE

I SALUMI SPAGNOLI, PAN Y TOMATE

"Jamon Iberico Bellota" sigillo rosso Casalba, "Jamon cocido" prosciutto
cotto iberico, "Cecina de vaca" Casalba
G AS

BATTUTA DI FASSONA

senape e limone, patate croccanti, polvere di capperi
AS LL SN

TORCIONE DI FOIE GRAS

pesche, aceto balsamico, pan brioche
AS F U G LL

CALAMARI E GAMBERI

coulis di pomodori, salsa verde, cous cous tostato
AS C M G

TONNO AL COLTELLO

burrata, verdure sott'olio
AS LL P SE

ASSOLUTO DI ZUCCHINE

flan, fiore ripieno, millefoglie
AS LL U

PRIMI PIATTI

LASAGNA

gamberi, burrata, prezzemolo
G L L S E A S U C

GNOCCHI GIALLI

fiori di zuccina, robiola e tartufo nero
S E G L L U A S

TAGLIATELLE "40 TUORLI"

al ragout tradizionale d'oca
G L L U A S S E

TAGLIOLINO AL BASILICO

pomodorini confit, crema di pinoli, tartare di gamberi
G L L U A S S E C

PACCHERI ALLA CARBONARA

guancialetto croccante e pecorino
A S G U L L S E

SPAGHETTO

vongole, peperoncino, bottarga
G A S S E M

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
A S L L S E

ALLA MEDITERRANEA - min. 2 persone

crema di pomodoro bruciato, mozzarella, basilico, capperi, olive
A S L L S E

SECONDI PIATTI

PICANHA DI MANZO CBT

carote, fagiolini, lavanda
A S

PANCIA DI VITELLO A LUNGA COTTURA

pomodori, cipolla rossa, olio al peperoncino
A S

LA NOSTRA COSTOLETTA

di vitello alla milanese, cotta nel burro chiarificato e
sfoglie di patate fritte
A S G U L L

FILETTO DI MANZO

purè mantecato a freddo, aneto, zucchine
A S L L S E

PETTO D'ANATRA ALLE FOGLIE DI FICO

melanzane marinate, fichi, menta
A S S E

ROMBO ARROSTO

acqua di pomodoro, cetrioli, rucola
P S E A S

SELEZIONE DI FORMAGGI

6 tipologie - accompagnati da confetture ed il nostro pan brioche
L L G U A S F

LE VERDURE

LE CHIPS - LE PATATE AL FORNO

LA GIARDINIERA

LE VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE - AL VAPORE

L'INSALATA MISTA DI STAGIONE