

COPERTO 2.20 €

EAT seasonal, FRESH & LOCAL

MAKE TASTE NOT WASTE



VECCHIOMULINOBEACH.COM

Antipasti

salumeria nostrana e prodotti tipici fatte in casa

TAGLIERE ALL'ITALIANA: COPPA ALL'AMARONE, BRESAOLA, PANCETTA ALLE VINACCE, CRUDO DI PARMA 24 MESI, RICOTTA AL CEDRO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, GIARDINIERA DI CAROTA AL MIELE E GINEPRO, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, POMODORINI SEMI SECCHI AL BALSAMICO, MELANZANE SOTTO OLIO, PATE DI OLIVE NERE, SFOGLIE FATTE IN CASA DI CURCUMA E SEMI DI CHIA, E ALLA BARBABIETOLA, CROSTONI DI PANE
27€ - CONSIGLIATO PER DUE PERSONE (1-7-8-12)

TAGLIERE DI MARE: MORTADELLA DI TONNO, CALAMARI E PISTACCHI, MORTADELLA DI SPADA, POLPO E PISTACCHI BRESAOLA DI TONNO AL VALPOLICELLA, BACON DI SPADA ALLE ERBE, OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, GIARDINIERA DI CAROTA AL MIELE E GINEPRO, MELANZANE SOTTO OLIO, ASPARAGI DI MARE, POMODORINI SEMI SECCHI AL BALSAMICO, FRUTTI DI BOSCO, SFOGLIE FATTE IN CASA DI CURCUMA E SEMI DI CHIA, E ALLA BARBABIETOLA, CROSTONI DI PANE
27€ - CONSIGLIATO PER DUE PERSONE (1-4-8)

TAGLIERE VEGETARIANO: HUMMUS DI CAROTA, CURCUMA E CECI, POMODORINI, CAPONATA DI VERDURE, OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, GIARDINIERA DI CAROTA AL MIELE E GINEPRO, MELANZANE SOTTO OLIO, PATE DI OLIVE NERE, RICOTTA AL CEDRO, TOMINO, SFOGLIE FATTE IN CASA DI CURCUMA E SEMI DI CHIA, E ALLA BARBABIETOLA, CROSTONI DI PANE
22€ - CONSIGLIATO PER DUE PERSONE (1-7-8-9-11)

HUMMUS DI CAROTE, CURCUMA E CECI, VERDURE DI STAGIONE, POMODORINI SEMI SECCHI AL BALSAMICO, SFOGLIE FATTE IN CASA DI CURCUMA E SEMI DI CHIA 11€ (1-11-9)

CRUDO DI PARMA 24 MESI, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, OLIVE AGLI AGRUMI, POMODORI SECCHI AL BALSAMICO, CROSTONI DI PANE 15€ (1-7)

TARTARE DI MANZO A COLTELLO, LIMUSINE SCALIGERA (KM 0), CON STRACCIATELLA PUGLIESE 15€ (1-7)

DUETTO DI MARE E LAGO: SPADA MARINATO ALLA BARBABIETOLA, TROTA AFFUMICATA ED ASPARAGI DI MARE SU CROSTONE FATTO IN CASA DI CURCUMA E SEMI DI CHIA 15€ (1-4)

SAUTÉ DI COZZE DELLA SARDEGNA AL CARTOCCIO, SFUMATE AL LUGANA CON RICCO SUGO AL POMODORO, CROSTONE DI PANE 15€ (1-12-14)

ALICI CANTABRICHE, OLIVE AFFUMICATE, POMODORINI SEMI SECCHI AL BALSAMICO, RICCOTA AL CEDRO, PAN BRIOCHE TOSTATO 14€ (1-4-7)

BACCALA MANTECATO FRITTO, SALSA DEL PESCATORE, SALSA VERDE 14€ (1-4-7-8-9)

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, BURRATA PUGLIESE E SALSA DI POMODORINI GIALLI DEL VESUVIO (1-7-14) 18€

PESCE ABBATTUTO SECONDO LE VIGENTI NORMATIVE HACCP

Secondi di Carne

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE* 14€ (1-3)

TAGLIATA DI PLUMA IBERICA SU LETTO DI ERBETTE CALDE, FORMAGGIO AFFINATO E CHIPS DI BARBABIETOLA 20€ (7)

FIorentina, SCOTTONA ITALIANA
13 KG 14 KG 6 €/HG

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA SERVITE CON LA NOSTRA SALSA BARBEQUE AL THE NERO 15€

Burger solo a PRANZO

BACONBURGER

Burger di manzo

CON CHEDDAR, IL NOSTRO BACON, INSALATA, SALSA, BUN ARTIGIANALE, PATATINE FRITTE* (1-7-11) 15€

Secondo vegetariano

PARMIGIANA DI MELANZANE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 12€ (1-3-7-8)



CONTORNI

PATATE FRITTE* 5€ (1-5-8)

TUBERI ARROSTO (PATATE VIOLA, GIALLE, DOLCI, CAROTE E SEDANO RAPA) 6.50€ (7)

INSALATA RUCOLA E GRANA 5€ (7)

CAPONATA DI VERDURE DI STAGIONE 5€ (9)

*PRODOTTO CONGELATO

Primi

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL POMODORO, CREMA DI BASILICO, PROVOLONE DEL MONACO DEI MONTI LATTARI 12€ (1-3-7-8)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON CREMA AI PORCINI E SCAGLIE DI FORMAGGIO AFFINATO ALL'AMARONE (1-3-7) 15€

RAVIOLI RIPIENI DI PAPPÀ AL POMODORO, FONDUTA DI PARMIGIANO, CREMA DI BASILICO 13€ (1-3-7-8)

GNOCCHI DI PATATE COTTE CON LA BUCCIA, GAMBERI ROSSI, BURRATA, PESTO AL PISTACCHIO 15€ (1-2-7-8)

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL RAGU DI LAGO, TIMO E POMODORINI 14€ (1-3-4)

PACCHERI DI GRAGNANO, RANA PESCATRICE, POMODORINI GIALLI DEL VESUVIO, FRIGGITELLI 15€ (1-4)

SCIALATIELLI FATTI IN CASA ALLO SCOGLIO* 17€ (1-2-3-7-14)

BIGOLI DI PASTA FRESCA ALLA CARBONARA DI TROTA AFFUMICATA AL MELO 13€ (1-3-7)

CANNELLONI DI LUCCIO, FONDUTA DI PARMIGIANO, SALSA VERDE, BISQUE DI ASTICE 14€ (1-4-3-7-8)

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE DI CHIOGGIA, POMODORINI PACHINO ARROSTITI, AFFUMICATI AL TAVOLO 16€ (1-14)

BIGOLI DI PASTA FRESCA CON RAGU DI SEPIA AL LEMONGRASS 14€ (1-3-4-14)

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA ALLA GENOVESE DI MANZO, PECORINO 12€ (1-3-7)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ALLA BOLOGNESE CON RICOTTA AL CEDRO 12€ (1-3-7)

RISOTTO CACIO E PEPE AFFUMICATO, TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, BISQUE DI ASTICE E GAMBERI, SCORZA DI LIME FRESCO 13€ - PER PERSONA - (2-7)

RISOTTO PER UN MINIMO DI 2 PERSONE

FACCIAMO PASTA FRESCA OGNI GIORNO SOLO CON FARINE ITALIANE DI GRANI ANTICHI

Secondi di Pesce

ORATA AL CARTOCCIO CON PATATE, CIPOLLE DI TROPEA ED OLIVE 15€ (4)

FRITTO MISTO DI MARE* CON ZUCCHINE PANATE ALLA BARBABIETOLA 17€ (1-2-4)

ROSTICCIA DI POLIPO* SU CREMA DI PATATE AFFUMICATA CON CARBONE DI OLIVE E PAPRIKA AFFUMICATA 20€ (1-4-7)

MOSCARDINI* ALLA MEDITERRANEA CON POLENTA ALLE ERBE 15€ (1-2-14)

FILETTO DI TROTA IN CROSTA DI MANDORLE SERVITO SU ERBETTE DI CAMPO E SALSA AIOLI (1-5-8) 14.50€

TATAKI DI TONNO PINNE GIALLE DEL MEDITERRANEO ERBETTE DI CAMPO, MAYONNAISE AL WASABI 19€ (4-8)

MEDAGLIONE DI RANA PESCATRICE, BACON ARTIGIANALE, CREMA DI PEPERONI ARROSTITI (4) 18€



Insalatone

GRECA: INSALATA VERDE, POMODORINI, VERDURE GRIGLiate, FETA E OLIVE, PIADINA CALDA 10€ (1-7)

MEDITERRANEA: HUMMUS DI CAROTA E CURCUMA, MISTICANZA, CECI, CIPOLLE DI TROPEA, RICOTTA SALATA, OLIVE, QUINOA, POMODORINI FRESCHI, CETRIOLI FRESCHI, PIADINA CALDA 13€ (1-7-9-11)

PER I NOSTRI FRITTI, USIAMO SOLO OLIO DI ARACHIDI CHE NON SUPERA MAI I 180° C. LE NOSTRE FRITTURE NON SONO SOLO PIÙ LEGGERE E SALUTARI, MA IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE, RISPETTO ALL'USO DELL'OLIO DI PALMA, È NOTEVOLMENTE RIDOTTO.

i bambini mangiano Gratis

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA AL POMODORO E BASILICO (1-3-6) 6€

WURSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE* (1-3-5-8) 7.50€

LA PROMOZIONE SI APPLICA SOLO AD UN BAMBINO (MASSIMO 8 ANNI) PER TAVOLO. COPERTO E BEVANDE NON SONO INCLUSE NELLA GRATUITITÀ. CONSUMAZIONE MINIMA DEL ACCOMPAGNATORE 20 EURO. UN PIATTO GRATIS PER BAMBINO.

fatture e promozioni VANNO RICHIESTE PRIMA DELL'EMISSIONE DELLO SCONTRINO