

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, GRISSINO DI GRANO ARSO, CROSTONI DI PANE, PANE CARASAU AL ROSMARINO (1-7-8-12)  
PER DUE PERSONE 27€ / PER TRE PERSONE: 35€

**TAGLIERE DI MARE:** MORTADELLA DI TONNO, CALAMARI E PISTACCHI, MORTADELLA DI SPADA, POLPO E PISTACCHI, BRESAOLA DI TONNO AL VALPOLICELLA, PROSCIUTTO DI SPADA ALLE ERBE, SALAME DI TONNO E FINOCCHIETO, 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, CROSTONI DI PANE, LISCA DI PESCE AL NERO DI SEPIA, PANE CARASAU AL ROSMARINO (1-4-8)  
PER DUE PERSONE 28€ / PER TRE PERSONE: 36€

**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, GRISSINO DI GRANO ARSO, CROSTONI DI PANE, PANE CARASAU AL ROSMARINO (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)

NUVOLE DI CAVOLFIORE FRITTI CON KETCHUP ALLA BARBABIETOLA 11€ (1-7)

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

CARPACCIO DI BRESAOLA AL LIME E ZENZERO FATTA IN CASA, SPINACINO FRESCO AL LIME, FORMAGGIO AFFINATO ALL'AMARONE, POMODORINI SEMI SECCHI AL BALSAMICO, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, GRISSINO DI GRANO ARSO (1-7)  
13.50€

TARTARE DI MANZO DI VERONA TAGLIATA A COLTELLO, BURRATA 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 (1-4)  
15€

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, RICOTTA AL CEDRO, PAN BRIOCHE TOSTATO 14€ (1-4-7)

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

CALAMARI FRITTI, LIME, CARBONE DI OLIVE TAGGIASCHE 16€ (1-4-5)

PESCE ABBATTUTO SECONDO LE VIGENTI NORMATIVE HACCP

## CONTORNI

PATATE FRITTE\* 5€ (1-5-8)

PATATE FRITTE\* AL TARTUFO E PARMIGIANO 7€ (1-7)

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

SPINACINO FRESCO, POMODORINI SICILIANI, MONTE VERONESE 6€ (7)

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 5€

\*PRODOTTO CONGELATO

## 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)

## 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)  
~~2.50€~~

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

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

fatture e promozioni VANNO RICHIESTE PRIMA DELL'EMISSIONE DELLO SCONTRINO

VEGANO O RICETTA CHE A RICHIESTA POTREBBE DIVENTARE VEGANA.

## Primi

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA AL POMODORO, CREMA DI BASILICO, CACIO CAVALLO 12€ (1-3-7-8)

PARMIGIANA DI MELANZANE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 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 PAPPALIA AL POMODORO, FONDUTA DI PARMIGIANO, CREMA DI BASILICO 13€ (1-3-7-8)

GNOCCHI DI PATATE, 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, CHIPS AL NERO DI SEPIA 15€ (1-4)

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

BIGOLI DI PASTA FRESCA ALLA CARBONARA DI TROTA AFFUMICATA AL MELO (1-3-7)  
14€

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

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE, POMODORINI PACHINO ARROSTITI 16€ (1-14)

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA ALLA GENOVESE DI MANZO, PECORINO 13€ (1-3-7)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ALLA BOLOGNESE CON RICOTTA AL CEDRO 13€ (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 (2-7)  
15€ - PER PERSONA -  
RISOTTO PER UN MINIMO DI 2 PERSONE

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

## Secondi di Carne

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE\* 14€ (1-3-5)

TAGLIATA DI PLUMA IBERICA SU LETTO DI ERBETTE CALDE, FORMAGGIO AFFINATO E CHIPS DI BARBABIETOLA (5-7)  
20€

FIorentina, SCOTTONA ITALIANA  
1.3 KG, 1.4 KG 6 €/HG

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

POLLO ITALIANO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SPINACINO AL LIME, CARBONE DI OLIVE, MONTE VERONESE 15€ (7)

## Burger solo a PRANZO

BACONBURGER

Burger di manzo

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

## Secondi di Pesce

ORATA AL CARTOCCIO CON ZEST DI LIMONE, POMODORINI SICILIANI E OLIVE TAGGIASCHE 15€ (4)

FRITTO MISTO DI MARE\* CON ZUCCHINE PANATE ALLA BARBABIETOLA E CETRIOLI SOTTACETO FRITTI 20€ (1-2-4-5)

FISH & CHIPS DEL LAGO: PERSICO, SALSA TARTARA E PATATE FRITTE\* 16€ (1-4-7)

POLIPO ROSTICCIATO\*, CREMA DI ZUCCA, PATATE NOVELLE, CARBONE DI OLIVE, INSALATA RICCIA 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 14,50€ (1-5-8)

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

SPIEDINO DI RANA PESCATRICE, BACON AFFUMICATO FATTO IN CASA 18€ (4)

## Secondo Vegano

BISTECCA DI CAVOLO AL LUGANA, CREMA DI ZUCCA E PATATE NOVELLE 12€