

COPERTO 2.30 €

EAT seasonal, FRESH & LOCAL

MAKE TASTE NOT WASTE

FOLLOW US  


VECCHIOMULINOBEACH.COM


## Antipasti

Salumeria nostrana e prodotti tipici fatte in casa

**TAGLIERE ALL'ITALIANA:** COPPA DI MAIALE COTTA AL VALPOLICELLA RIPASSO, COPPA AFFINATA ALLE VINACCE DELLA VALPOLICELLA, BRESAOLA AL LIME E ZENZERO, PANCETTA AL FIENO E CAMOMILLA, SALAME CLASSICO - 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, MELANZANE SOTTO OLIO, PATE DI OLIVE NERE, GRISSINO DI GRANO ARSO, CROSTONI DI PANE, PANE CARASAU AL ROSMARINO  
PER DUE PERSONE 27€ (1-7-8-12)

**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 FINOCCHIETTO - OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, GIARDINIERA DI CAROTA AL MIELE E GINEPRO, MELANZANE SOTTO OLIO, ASPARAGI DI MARE, POMODORINI SEMI SECCHI, FRUTTI DI BOSCO, CROSTONI DI PANE, LISCA DI PESCE AL NERO DI SEPIA, PANE CARASAU AL ROSMARINO  
PER DUE PERSONE 29€ (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, GRISSINO DI GRANO ARSO, CROSTONI DI PANE, PANE CARASAU AL ROSMARINO   
22€ - CONSIGLIATO PER DUE PERSONE (1-7-8-9-11)

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

SOFFICE PIZZA IN PADELLA CON MOZZARELLA DI BUFALA FRESCA, FIOCCHETTO DI CULATELLO, CREMA DI BASILICO 12€ (1-7)

FIOCCHETTO DI CULATELLO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, OLIVE AGLI AGRUMI, POMODORI SECCHI AL BALSAMICO, GRISSINO DI GRANO ARSO 15€ (1-7)

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

TARTARE DI MANZO DI VERONA TAGLIATA A COLTELLO, BURRATA 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, RICOTTA AL CEDRO, PAN BRIOCHE TOSTATO 14€ (1-4-7)

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, BURRATA E SALSA DI POMODORINI GIALLI DEL VESUVIO, CHIPS AL NERO DI SEPIA 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 5.50€ (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 CON DRESSING AL TIMO 6€ (7) 

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 6€ 

INSALATA MISTA, DRESSING AL TIMO 5€ 

PRODOTTO CONGELATO

*Dressing al timo*

OLIO DI OLIVA INFUSO AL TIMO, ACETO DI VINO ROSSO, SALE E PEPE

*Dressing al balsamico e miele*

OLIO DI OLIVA, MIELE, ACETO BALSAMICO, SALE E PEPE

FATTE IN CASA *Extra Salse*

KETCHUP ALLA BARBABIETOLA 0.50€

SALSA TARTARA FATTA IN CASA 0.50€ (3)

SALSA BBQ AL TE NERO 0.50€

MOLTI PIATTI POSSONO ESSERE PREPARATI SENZA GLUTINE

## Insalatone

**GRECA:** INSALATA VERDE, POMODORINI, VERDURE GRIGLIATE, FETA E OLIVE, PIADINA CALDA, DRESSING AL BALSAMICO E MIELE 10€ (1-7)

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

**CONTADINA:** PESCHE E RADICCHIO VERONESE ALLA GRIGLIA, RICOTTA AGRUMATA, SPINACINO, MENTA FRESCA, PAPIKA DOLCE AFFUMICATA E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, CROSTONI DI PANE DI CAMPO AI CEREALI 12€ (1-7)

**i BAMBINI MANGIANO Gratis**

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

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

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

## 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 ALLA CREMA DI PORCINI E SCAGLIE DI FORMAGGIO AFFINATO ALL'AMARONE 15€ (1-3-7)

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL CACIO E PEPE AFFUMICATO, TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, SCORZA DI LIME FRESCO 16€ (1-3-7-2)

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA CON RAGU DI TONNO FRESCO ALLA SICILIANA 15€ (1-3-4)

GNOCCHI DI PATATE, GAMBERI ROSSI, BURRATA, PESTO AL PISTACCHIO 15€ (1-2-3-7-8)

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, CARBONE DI OLIVE 15€ (1-4)

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

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

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)

PASTA FRESCA DI PRODUZIONE PROPRIA CON FARINE ITALIANE BIO 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 20€ (5-7)

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 TE NERO 15€

POLLO ITALIANO COTTO A BASSA TEMPERATURA, OLIO AL TIMO, 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€

XX

## 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\*: CON SALSA TARTARA FATTA IN CASA 16€ (1-4-7)

POLIPO ROSTICCIATO\*, CREMA DI PATATE AFFUMICATE IN CASA, PEPE AFFUMICATO AL MELO, CARBONE DI OLIVE, PAPIKA DOLCE (4-7) 20€

FILETTO DI TROTA IN CROSTA DI MANDORLE, SERVITO SU ERBETTE DI CAMPO E SALSA AIOLI 14.50€ (4-5-8)

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

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

OO

## Secondo Vegano

BISTECCA DI CAVOLO AL LUGANA, CREMA DI ZUCCA, INSALATA RICCIA 12€

 VEGANO O RICETTA CHE A RICHIESTA POTREBBE DIVENTARE VEGANA.

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.

*fatture e promozioni*

VANNO RICHIESTE PRIMA DELL'EMISSIONE DELLO SCONTRINO

- NON FACCIAMO CONTI SEPARATI -