

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 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, FRUTTI DI BOSCO, CROSTONI DI PANE, LISCA DI PESCE AL NERO DI SEPPIA, 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)

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 SEPPIA 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)

FRIARIELLI SALTATI 7€

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 6€

INSALATA MISTA, DRESSING AL TIMO 5€

PRODOTTO CONGELATO

Dressing al balsamico e miele

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

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 FRESCI, CETRIOLI FRESCI, PIADINA CALDA, DRESSING AL BALSAMICO E MIELE 13€ (1-7-9-11)

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 GRATUITITA'. CONSUMAZIONE MINIMA DEL ACCOMPAGNATORE 20 EURO. UN PIATTO GRATIS PER BAMBINO.

fatture e promozioni VANNO RICHIESTE PRIMA DELL'EMISSIONE DELLO SCONTRINO

- NON FACCIAMO CONTI SEPARATI -

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)

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL BURRO DI COZZE E 'NDUJA, CRUMBLE AGRUMATO, COZZE FRESCHE 14€ (1-7-14)

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

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL RAGU DI LAGO, TIMO E POMODORINI 14€ (1-3-7)

PACCHERI DI GRAGNANO, FRIGGITELLI, SPIGOLA E POMODORINI GIALLI 15€ (1-4)

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

BIGOLI DI PASTA FRESCA ALLA CARBONARA DI TROTA AFFUMICATA IN CASA AL MELO 14€ (1-3-4)

LASAGNA DI SCAMORZA, FUNGHI PIOPPINI E SALSCICCIA 13€ (1-7)

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 FRIARIELLI SALTATI, 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, ERBETTE CALDE, CARBONE DI OLIVE, MONTE VERONESE 15€ (7)

X X

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, PAPRIKA DOLCE 20€ (4-7)

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)

MOSCARDINI ALLA MEDITERRANEA CON MEDAGLIONE DI POLENTA 15€ (4)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE: GAMBERI, SCAMPO, CALAMARO, CANESTRELLO, SEPPIA, CANNOLICCHIO GRATINATO, FILETTO DI ORATA - PER 1 PERSONA - 33€ (1-2-7)

GRIGLIATA DI CROSTACEI: GAMBERI, SCAMPI - PER 1 PERSONA - 22€ (2-7)

o o

Secondo Vegano

BISTECA 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 PIU' LEGGERE E SALUTARI, MA IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE, RISPETTO ALL'USO DELL'OLIO DI PALMA, È NOTEVOLMENTE RIDOTTO.

Per i nostri prodotti delle feste, vieni a trovarci a Raffilu

RAFFILU.COM