

COPERTO 2.30 €

EAT SEASONAL, FRESH & LOCAL

MAKE TASTE NOT WASTE

FOLLOW US  

VECCHIOMULINOBEACH.COM

Antipasti

SALUMERIA NOSTRANA E PRODOTTI TIPICI FATTI 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 28€ (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, VERDURE DI STAGIONE, 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 CON POMODORINI SECCHI, OLIVE, CAPPERI, FINOCCHI, BURRATA E CRUMBLE AL PEPE 15€ (1-7)

POMODORI VERDI FRITTI SERVITI CON RICOTTA AL CEDRO FATTA IN CASA E BACON AFFUMICATO AL MELO 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)

PROSCIUTTO DI SPADA ALLE ERBE SERVITO CON CIPOLLE DI TROPEA AI LAMPONI, CROSTONI, PANE CARASAU 16€ (1-4)

ARANCINO: RISO DI VERONA ALLO ZAFFERANO, RIPIENO DI TRIGLIA CON IL SUO BRODINO 12€ (1-4)

SAUTÉ DI COZZE 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)

POLENTA FRITTA 6€ (1-7)

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 6€

INSALATA MISTA, DRESSING AL TIMO 5€

PRODOTTO CONGELATO

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)

Dressing al balsamico e miele

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

i bambini mangiano Gratis

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

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.

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.

Primi

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA AL POMODORO, CREMA DI BASILICO, CACIO CAVALLO 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 POLIPO, OLIVE E 'NDUJA 16€ (1-4) 

GNOCCHI FATTI IN CASA RIPIENI DI BURRATA E GAMBERI, BISQUE DI ASTICE E GRANELLA DI PISTACCHI 15€ (1-2-3-7-8)

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

FUSSILONE CON PESTO DI ZUCCHINE, TONNO DEL MEDITERRANEO, MANDORLE TOSTATE E BOTTARGA AFFINATA IN CERA D'API 14€ (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)

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 AL LIMONE FEMMINELLA SERVITO CON SASHIMI DI GALLINELLA E LA SUA RIDUZIONE 16.5€ - PER PERSONA - (1-4-7) - RISOTTO PER UN MINIMO DI 2 PERSONE -

La pasta fresca
FATTA IN CASA TUTTI I GIORNI
CON FARINE BIOLOGICHE
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 22€ (5-7)

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

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

PULLED PORK COTTO PER 24 ORE, SERVITO CON LA SUA RIDUZIONE ALLA BBQ
SU CREMA DI POLENTA 18€ (7)

TAGLIATA DI MANZO, BURRO AL CHIMICHURRI, MEDAGLIONE DI POLENTA,
CAROTE AL FORNO 22€ (7)

SOLO A PRANZO

PANE AL LATTE, PULLED PORK, CRAUTI, CHEDDAR
SERVITO CON PATATE FRITTE* 15€ (1-7)

✕ ✕

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)

TRANCIO DI OMBRINA CON CREMA DI PATATA VIOLA
E FONDO BRUNO DI MARE 20€ (4-7)

CANESTRELLI E CANNOLICCHI GRATINATI
CON IL NOSTRO FAMOSO PAN BRIOCHE E BURRO ALLE ERBE 16€ (1-14-7)

Secondi Vegano e Vegetariani

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

COTOLETTA DI MELANZANE CON POMODORO E MOZZARELLA A 13€ (1-7)

fatture e promozioni VANNO RICHIESTE PRIMA
DELL'EMISSIONE
DELLO SCONTRINO

- NON FACCIAMO CONTI SEPARATI -