

COPERTO 2.50 €

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 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 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)

UOVO BIOLOGICO GARDA EGG A KM:0, FONDUTA AL CACIO E TARTUFO NERO E CROSTONI DI PAN BRIOCHE FATTO IN CASA 12€ (1-3-7)

SOFFICE PIZZOTTA IN PADELLA A LUNGA LIEVITAZIONE, SERVITA CON POMODORO DEL PIENNOLO A CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E BASILICO 12€ (1-7-8)

SOFFICE PIZZOTTA IN PADELLA AI CEREALI E CON LUNGA LIEVITAZIONE, SERVITA CON BURRATA, MORTADELLA E PISTACCHI 12€ (1-7-8)

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)

**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)

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 SERVITA CON SALSA MARINARA 6€ (1-7)

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 6€

INSALATINA DI FINOCCHI, OLIVE TAGGIASCHE ED ARANCIA 7€

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.

MOLTI PIATTI POSSONO ESSERE PREPARATI SENZA GLUTINE

## Primi

MACCHERONCINI DI PASTE FRESCA AL POMODORO, GRANA VERDE, BURRATA 12€ (1-3-7-8)

GNOCCHI FATTI IN CASA RIPIENI DI FORMAGGI FILANTI, POMODORINO DEL PIENNOLO, BURRATA E CARBONE DI OLIVE 15€ (1-3-7)

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 17€ (1-3-7-2)

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL POLIPO, OLIVE E 'NDUJA 16€ (1-4) 

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

FUSSILONE DI GRAGNANO IGP CON PESTO DI ZUCCHINE, TONNO DEL MEDITERRANEO, MANDORLE TOSTATE E BOTTARGA AFFINATA IN CERA D'API 14€ (1-4)

SCIALATIELLI FATTI IN CASA ALLO SCOGGIO\* 17.50€ (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)

*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 ERBETTE SALTATI, FORMAGGIO AFFINATO E CHIPS DI BARBABIETOLA 22€ (1-5-7)

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€

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

**SOLO A PRANZO**  
**BURGER DI MANZO**

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

✕ ✕

## 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 22€ (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 SALMONE GLASSATO AL MIELE E AGLIO,  
CON INSALATINA DI FINOCCHI, OLIVE ED ARANCE A CRUDO 18€ (4-7)

CANESTRELLI E CANNOLICCHI GRATINATI  
CON IL NOSTRO 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)

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 -