

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: LONZINO DI MAIALE ALLE ERBETTE, 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)

SALUMERIA DI MARE:

DEGUSTAZIONE DI MORTADELLE DI MARE: MORTADELLA DI TONNO, CALAMARI E PISTACCHI - MORTADELLA DI SPADA, POLPO E PISTACCHI - OLIVE AFFUMICATE AL MELO, ASPARAGI DI MARE, POMODORINI SEMI SECCHI, CROSTONI DI PANE, LISCA DI PESCE AL NERO DI SEPPIA, PANE CARASAU AL ROSMARINO 18€ (1-4-8)

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

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 PIZZOTTA IN PADELLA A LUNGA LIEVITAZIONE, SERVITA CON POMODORO DEL PIENNOLO, FIOCCHETTO DI CULATELLO, 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)

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 SEPPIA 18€ (1-7-14)

CALAMARI FRITTI, CETRIOLI FRITTI, LIME, CARBONE DI OLIVE TAGGIASCHE 16€ (1-4-7)

PESCE ABBATTUTO SECONDO LE VIGENTI NORMATIVE HACCP

CONTORNI

PATATE FRITTE* 5.50€ (1-5-8)

PISELLI E LA NOSTRA RICOTTA AGLI AGRUMI 6.50€ (7)

POLENTA FRITTA SERVITA CON SALSA MARINARA 6€ (1-5-7-8)

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

TAGLIOLINO AL POMODORO, BASILICO E PECORINO 11€ (1-7)

GNOCCHI FATTI IN CASA RIPIENI DI FORMAGGI FILANTI, POMODORINO DEL PIENNOLO, LA NOSTRA RICOTTA E BATTUTA DI OLIVE AL FORNO 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) 

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

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€

COSTATA DI MANZO, BURRO AL CHIMICHURRI 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 DI MARE:
CALAMARI, GAMBERI, POLIPO E MOSCARDINI*
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, PAPIKA 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)

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

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 -