

2025

ESTD. 2010

EAT SEASONAL,
FRESH & LOCAL

the VECCHIO MULINO BEACH

FOLLOW US  

DEPARTMENT OF FOOD, GRAPES, SPIRITS & SOCIAL AFFAIRS

MAKE TASTE NOT WASTE

VECCHIOMULINOBEACH.COM

PIZZOTE
sfornate ogni giorno

**PANE DELLA
FORTEZZA**

PREPARATO OGNI
MATTINA
PRIMA
DEL TRAMONTO

PASTA FRESCA

FATTA IN CASA CON FARINE DI GRANI ANTICHI



La salumeria di pesce VIENE PREPARATA CON LUNGI AFFINAMENTI IN SPECIALI CAMEREDI REFRIGERATE CON UNA COSTANTE SANIFICAZIONE AD OZONO. IL RISULTATO SONO SALUMI CHE RICORDANO LE CONTROPARTI DI CARNE MA CHE AL CONTEMPO ESALTANO LE CARATTERISTICHE TIPICHE DEL PESCE. GRAZIE ALLA SALUMERIA DI PESCE, RIUSCIAMO AD UTILIZZARE PIÙ DELL'80% DEL PESCATO.

PESCHIAMO QUINDI MENO, UTILIZIAMO DI PIÙ E RENDIAMO IL PIATTO PIÙ SOSTENIBILE.

La salumeria di carne VIENE PREPARATA E AFFINATA PARTENDO DA CARNE LOCALE DI ALTISSIMA QUALITÀ. LE ERBE UTILIZZATE VENGONO DAL NOSTRO GIARDINO DI AROMATICHE.

Il pane IL NOSTRO FORNAIO SFORNA TUTTI I GIORNI, USANDO FARINE INTEGRALI E GRANI ANTICHI PER DONARCI UN GUSTO ED UN AROMA UNICO.

La cucina circolare FA PARTE DELLA NOSTRA FILOSOFIA PER EVITARE LO SPRECO.

I nostri dessert GRANDI LIEVITATI E PRODOTTI DI FINE CIOCCOLATERIA SONO PREPARATI DAI NOSTRI PASTICCIERI SEGUENDO LE STAGIONI ED IL TEMPO DI LIEVITO E CIOCCOLATO.

Fancy Gin IL NOSTRO GIN DISTILLATO IN PARTNERSHIP CON UN FAMOSO ERBORISTA USANDO FOGLIE DI ULIVO CADUTE DALLA RACCOLTA DI OLIVE GARDA DOP PRESSO IL RESIDENCE LA BERTOLETTA A PESCHIERA DEL GARDA E LIMONI DAL NORD DEL LAGO DI GARDA.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:

A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI (1):

B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1):

C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO:

D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:

A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI:

B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:

A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1):

B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA:

C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA:

D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:

A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA:

B) LATTIOLO.

8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA),

NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOINENSIS

(WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI

MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI

SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI

CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

***fatture e promozioni* VANNO RICHIESTE PRIMA
DELL'EMISSIONE
DELLO SCONTRINO**

- NON FACCIAMO CONTI SEPARATI -

COPERTO 2,50€

Antipasti

SALUMERIA NOSTRANA E PRODOTTI TIPICI FATTI IN CASA

TAGLIERE ALL'ITALIANA: LONZINO IBERICO ALLE ERBETTE, COPPA AFFINATA ALLE VINACCE DELLA VALPOLICELLA, BRESAOLA AL LIME E ZENZERO, PANCETTA AL FIENO E CAMOMILLA, SALAME CLASSICO - MOZZARELLA DI BUFALA, GIARDINIERA DI CAROTA AL MIELE E GINEPRO, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, POMODORINI SEMI SECCHI, MELANZANE SOTTO OLIO, 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)

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, 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)

dall'orto

HUMMUS DI CAROTE, CURCUMA E CECI, VERDURE DI STAGIONE, POMODORINI SEMI SECCHI, CROSTONI DI PANE, PANE CARASAU AL ROSMARINO 11€ (1-11-9)

FLAN DI ZUCCA E FONDUTA DI MONTE VERONESE CON PAN BRIOCHES TOSTATO 7€ (1-7-3)

SELEZIONE FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, MOSTARDE E MIELE 14€ (7)

SELEZIONE FORMAGGI AFFINATI ED ERBORINATI, MOSTARDE E MIELE 16€ (7)

carne

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

FIOCCETTO 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 E BURRATA 15€ (7)

pesce

ALICI CANTABRICHE GOLD CODESA, OLIVE AFFUMICATE, POMODORINI SEMI SECCHI, BURRATA, PAN BRIOCHE TOSTATO 15€ (1-4-7) - ALICI CANTABRICHE PESCATE NELLE NOTTI DI PRIMAVERA, LA QUALITÀ CHE HA RESO LA CANTABRIA FAMOSA IN TUTTO IL MONDO

DEGUSTAZIONE DI ALICI CANTABRICHE CODESA 30€ - UN PERCORSO GUSTATIVO PER ESPLORARE LE DIFFERENZE TRA LE DUE PESCATE: ALICI CANTABRICHE GOLD E SERIE LIMITATA, SERVITE CON OLIVE AFFUMICATE, POMODORINI SEMI SECCHI, BURRATA, PAN BRIOCHE TOSTATO (1-4-7)

DUETTO DI MARE E LAGO: SPADA MARINATO ALLA BARBABIETOLA, TROTA AFFUMICATA ED ASPARAGI DI MARE SU PANE CARASAU AL ROSMARINO 15€ (1-4)

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)

LUCCIO DI LAGO IN SALSA VERDE SU POLENTA GREZZA, MACINATA PER NOI DAL MOLINO BARTOLINI, CAPRINO 14€ (4)

SAUTEES DI COZZE AL POMODORO CON CROSTONE DI PANE FATTO IN CASA 15€ (1-14)

fritture

CALAMARI' E ALGHE FRITTE, LIME, CARBONE DI OLIVE TAGGIASCHE 16€ (1-4-5)

CROCHETTE E FRITTURE MISTE 12€ (1-3-5)

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

dall'orto

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

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

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ALLA CREMA DI PORCINI E SCAGLIE DI FORMAGGIO AFFINATO ALL'AMARONE 15€ (1-3-7)

SCIALATIELLI FATTI IN CASA, PROVOLA E MELANZANE 15€ (1-3-7)

resce

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 RAGU DI POLIPO, 'NDUJA, OLIVE E POMODORINI 16€ (1-3-4)

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL RAGU DI LAGO, TIMO E POMODORINI 16€ (1-3-7)

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 16€ (1-3-4)

carne

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA ALLA GENOVESE DI MANZO, PECORINO 13€ (1-3-7)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ALLA BOLOGNESE 'COME UNA VOLTA' CON RICOTTA AL CEDRO 13€ (1-3-7)

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA AL RAGU BIANCO DI VITELLO, FUNGHI PIOPPINI E RICOTTA SALATA 15€ (1-3-7)

La pasta fresca
FATTA IN CASA TUTTI I GIORNI
CON FARINE DI GRANI ANTICHI
DAL MOLINO BERTOLINI
DI CAPRINO VERONESE

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)

Dressing al balsamico e miele

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

Secondi Vegano e Vegetariani

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

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

i BAMBINI MANGIANO Gratis

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

**WURSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE*
~~2,50€~~ (1-5-8)**

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.

Secondi di Carne

PLUMA IBERICA SU LETTO DI ERBETTE SALTATI,
FORMAGGIO AFFINATO AL VINO E CHIPS DI BARBABIETOLA 22€ (1-5-7)

TAGLIATA DI MANZO (250 GR) SERVITA CON RUCOLA E MONTE VERONESE 22€ (7)

COSTATA DI MANZO, BURRO AL CHIMICHURRI 22€ (7)

FIorentINA, SCOTTONA ITALIANA
1,3 KG . 1,4 KG 6,50 €/HG

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA
SERVITE CON LA NOSTRA SALSA BARBEQUE AL TE NERO 16€

GRAN COTOLETTA DI MAIALE (500 GR) CON RUCOLA E POMODORINI 18€ (1-3-5)

GALLETTO ALLA GRIGLIA (600GR)
16€

SOLO A PRANZO

BURGER DI MANZO

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



Contorni

PATATE FRITTE 5,50€ (1-5-8)

PATATE FRITTE CON SALSA CHEDDAR 6,50€ (1-5-7-8)

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 6€

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

INSALATINA DI FINOCCHI, OLIVE TAGGIASCHE ED ARANCIA 7€

ERBETTE DI CAMPO SALTATE 6€ (7)

INSALATA MISTA, DRESSING AL TIMO 5€

Secondi di Pesce

ORATA AL CARTOCCIO CON ZEST DI LIMONE,
POMODORINI SICILIANI E OLIVE TAGGIASCHE 15€ (4)

FRITTO DI MARE: CALAMARI, GAMBERI, TRIGLIA*,
VERDURE PASTELLATE,
CETRIOLI SOTTACETO FRITTI
E ALGHE PASTELLATE
22€ (1-2-4-5)

FILETTO DI TROTA IN CROSTA DI MANDORLE
SERVITO SU ERBETTE DI CAMPO E SALSA AIOLI 14,50€ (4-5-8)

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

TATAKI DI TONNO PINNE GIALLE,
ERBETTE DI CAMPO, MAYONNAISE AL WASABI 21€ (3-4-8)

FISH & CHIPS*:
CON MAYONNAISE AL WASABI 16€ (1-4-5-7)