Liberi di scegliere:

i nostri classici o i piatti di stagione?

Senza glutine GLUTEN FREE o senza carne MEAT FREE ?

GLI ANTIPASTI

	ANTIPASTO DEL MULINO Bresaola con arance, uvetta e pinoli, caprini brulé, insalata di radicchio con speck e pane croccante, zucchine alla menta e pinoli, mattonella di tacchino con pistacchi e mortadella, squacquerone con fichi caramellati e noci tostate. Questo antipasto può essere condiviso al massimo da due persone. ! grano, uovo, latticini, senape	€ 10
GLUTEN FREE	ANTIPASTO DEL MULINO Bresaola con arance, uvetta e pinoli, caprini brulé, insalata di radicchio con speck, zucchine alla menta e pinoli, tortino di patate e speck, squacquerone con fichi caramellati. Questo antipasto può essere condiviso al massimo da due persone. ! uovo, latticini, senape	€ 10
MEAT FREE	ANTIPASTO DEL MULINO Verdure alla brace, caprino con marmellata di cipolle, insalata di radicchio con crumble di parmigiano e aceto balsamico, insalata di zucchine con pinoli e menta, tortino di carote e piselli al prezzemolo, squacquerone con fichi caramellati. ! grano, uovo, latticini, senape	€ 10
	GRAN FRITTO Erbe aromatiche, olive ascolane, mozzarelle, pollo fritto con fiocchi di mais, tortelli con mentuccia e pecorino. ! grano, uovo, latticini	€ 9
MEAT FREE	GRAN FRITTO Erbe aromatiche, mozzarelle, tortelli con mentuccia e pecorino, panzerotti con mozzarella e pomodoro. ! grano, uovo, latticini	€ 9
	PANCIA DI SIMONE Pancia di vitello in porchetta con germogli, salsa allo yogurt e finocchietto e Scrocchiarella. ! grano, latticini	€ 12
GLUTEN FREE	PANCIA DI SIMONE Buonissima anche senza Scrocchiarella ma con i cracker senza glutine. ! latticini	€ 12

Nelle nostre preparazioni possono essere presenti allergeni. Li troverete indicati con questo simbolo !
e specificati nominalmente per ogni singola voce del menu. Inoltre, per qualunque ulteriore informazione aggiuntiva o chiarimento, il nostro personale di servizio è a vostra disposizione.

In base alla disponibilità del mercato, per talune/alcune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.

DAL NOSTRO TERRITORIO...

...LA MORA
Tagliere a Km Zero di Mora Romagnola dell'Azienda Agricola Zavoli di Saludecio con la nostra piada *La Grezza* e il *PanMulino*. Fausto e tutta la sua famiglia non solo producono i salumi, ma allevano direttamente i maiali e coltivano anche il foraggio per la loro alimentazione, insomma... non gli piace dipendere da nessuno! — € 15

! grano, uovo, latticini, mandorle

...IL BUON PASTORE
Tagliere a KM ZERO di formaggio del Buon Pastore di Montefiore Conca con mostarda e marmellate del Mulino e la nostra piada *La Grezza* e il *PanMulino*. Una giovane coppia, un antico mestiere: Andrea pascola il suo bel gregge e Annarosa fa la magia, formaggi squisiti di solo latte crudo! — € 15

! grano, uovo, latticini, mandorle

...E SE LA MORA SPOSA IL BUON PASTORE?
Un matrimonio perfetto pieno di gusto e di profumi, un tagliere ricchissimo e completo da gustare con la nostra piada *La Grezza* e il *PanMulino*. — € 20

! grano, uovo, latticini, mandorle

GLUTEN FREE

I taglieri La Mora, Il Buon Pastore e La Mora che sposa il Buon Pastore, possono essere serviti con del pane speciale senza glutine.

Nelle nostre preparazioni possono essere presenti allergeni. Li troverete indicati con questo simbolo !
e specificati nominalmente per ogni singola voce del menu. Inoltre, per qualunque ulteriore informazione aggiuntiva o chiarimento, il nostro personale di servizio è a vostra disposizione.

In base alla disponibilità del mercato, per talune/alcune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.

LA PASTA

Per la nostra pasta utilizziamo solo farina biologica dell'Azienda Agricola Rossetti ottenuta da grano tipo "bolero" tipico della Valle del Conca e macinata a pietra.

Tutti i nostri condimenti possono essere gustati anche con paste senza glutine della ditta Scharr: ravioli, tagliatelle e penne.

TAGLIATELLE AL RAGÙ NOBILE ! grano, uovo, sedano, solfiti	€ 12
PAPPARDELLE AL PESTO DI SPINACI CON PENDOLINI E PINOLI ! grano, uovo, latticini	€ 12
PIZZICOTTI RIPIENI DI BORRAGINE CON GORGONZOLA E NOCI ! grano, uovo, latticini, noci	€ 15
TAGLIATELLE ALL'ANATRA ALL'ARANCIA ! grano, uovo, sedano, solfiti	€ 15
TORTELLONI CON POMODORO FRESCO, BASILICO, MENTA E MANDORLE ! grano, uovo, latticini	€ 15
TORTELLI RIPIENI DI CARNE CON FONDUTA E TARTUFO NERO ! grano, uovo, latticini	€ 18
CARBONARA CRIMINALE La nostra carbonara la facciamo con l'uovo intero e per molti è un atto criminale, poi come se non bastasse, invece del pecorino romano usiamo il Parmigiano Reggiano, altro oltraggio, e per finire ci abbiamo aggiunto il tartufo nero! ! grano, uovo, latticini	€ 14
STROZZAPRETI CON VERDURE ALLA BRACE E SALSICCIA Buonissimi anche senza salsiccia ! grano, solfiti	€ 12
SPAGHETTI MANCINI ALLA CREMA DI PISTACCHI SALATI ! grano, solfiti	€ 12

PIATTO ...QUELLI DELL'87!

I nostri gnocchi ripieni è uno di quei piatti che da quando abbiamo aperto nel 1987, non se ne sono mai andati!!

GNOCCHI RIPIENI DI RICOTTA E NOCI SALTATI CON PETTO D'OCA AFFUMICATO

! grano, uovo, latticini, noci

€ 15

IL BRACIERE

Il nostro Braciere arde di solo carbone vegetale che dona alla carne un retrogusto tipico che nessun altro tipo di cottura potrà mai dare. La Ditta Ugolini da più di 30 anni è il nostro fornitore di fiducia.

	COSTATA TOMAHAWK	per hg € 6
	TAGLIATA AI PORCINI	€ 20
	TAGLIATA CON SALE GROSSO E ROSMARINO	€ 16
	MISTO BRACE Con tagliata, salsicce, costine, spedino di pollo (solo cosce e anche disossate) alle spezie.	€ 18
	SPIEDINI DI POLLO MARINATI ALLE SPEZIE	€ 16
MEAT FREE	TOMINO ALLA BRACE AI PORCINI ! latticini	€ 15

IN PADELLA

	FILETTO DI MAIALE CON JULIENNE DI VERDURE FRITTE E SALSA AL VINO BIANCO ! grano, uovo, latticini, solfiti	€ 16

IL FORNO

GLUTEN FREE	COSCETTE DI POLLO DISOSSATE ALL' ARANCIA E CURRY SU LETTO DI RADICCHIO DI CHIOGGIA	€ 16
GLUTEN FREE	STINCHETTI ALLA BIRRA ROSSA ! solfiti	€ 16
	RIBS AL SIDRO DI MELE CON PATATE RUSTICHE ! grano, soia, senape	€ 15
GLUTEN FREE	RIBS AL SIDRO DI MELE CON PATATE AL FORNO ! soia, senape	€ 15
MEAT FREE	BURGER DI SEDANO RAPA CON JULIENNE DI VERDURE FRITTE ! grano, uovo	€ 15

I CONTORNI

GLUTEN FREE	ERBE COTTE	€ 5
GLUTEN FREE	PATATE AL FORNO	€ 5
	PATATE RUSTICHE ! grano	€ 5
GLUTEN FREE	POMODORI VESUVIO AL FORNO CON BASILICO E CAPPERI	€ 6
GLUTEN FREE	VERDURE ALLA BRACE	€ 6

I DOLCI

I nostri dolci sono "lovaccioni" come noi!

	AGRICANTO Semifreddo fiordilatte con amaretti, amarene e Agricanto. ! grano, uovo, latticini, solfiti	€ 6
GLUTEN FREE	AGRICANTO Gelato fiordilatte con amarene, scaglie di cioccolato e Agricanto. ! uovo, latticini, solfiti	€ 6
	LOVO LOVO Crema zabaione, mascarpone, morbido al caffè e croccantino di mandorle. ! grano, uovo, latticini, solfiti, mandorle	€ 6
	CUORETENERO Tortino alle nocciole con cuore di fondente accompagnato con gelato alla crema. ! grano, uovo, latticini, nocciole	€ 6
	CITRUS Crema gelato con salsa agli agrumi e sfogliatine. ! grano, uovo, latticini	€ 6
GLUTEN FREE	CITRUS Crema gelato con salsa agli agrumi. ! uovo, latticini	€ 6
	FIOR DI SALE Cheese cake con biscotto alle arachidi, caramello e arachidi al sale di Cervia. ! grano, uovo, latticini	€ 6
	PISTACCHIO Semifreddo al pistacchio con frutti di bosco e granella di pistacchi. ! grano, uovo, latticini	€ 6

PORTAMIVIACONTE

Non avete finito la vostra bottiglia di vino?
Potete portarla a casa nella nostra comoda bag e continuare a godervela sperando che pensiate un pò a noi.

1. SCEGLIETE IL VOSTRO VINO IN TUTTA LIBERTÀ

2. GUSTATEVELO SOLO FINCHÈ VI VA

3. PORTATE A CASA QUEL CHE RIMANE

4. E CONTINUATE A GUSTARLO FINO ALL'ULTIMO SORSO

PORTAMICONTE

Avete una passione per i vini e non vedete l'ora di assaggiare il vostro ultimo acquisto?
Vi hanno regalato una bottiglia speciale che volete aprire ma non avete tempo di organizzare una cena adeguata a casa vostra?

Al Mulino abbiamo la soluzione!
Venite a cenare qui con la vostra bottiglia! Noi te la stappiamo e te la serviamo con un piccolo costo aggiuntivo.

Diritto di tappo*: € 5 per bottiglia.

1. PORTATE LA VOSTRA BOTTIGLIA

2. PAGATE SOLO IL SERVIZIO

3. DEGUSTATE IL VOSTRO VINO CON I NOSTRI PIATTI

*Somma corrispondente al servizio, alla stappatura, al lavaggio di bicchieri e decanter.

La nostra selezione di vini:

rosso, bianco o bollicine?

I VINI ROSSI

! solfiti

! BONARDA DOC OLTREPO' PAVESE ~ Giorgi	€ 18	€ 4
! NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG ~ La Braccesca	€ 30	€ 7
! LAGREIN DOC ~ Niklas	€ 25	€ 6
! CÀ STORTA ~ SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. BIOLOGICO	€ 18	€ 4
SMEMBAR ~ SANGIOVESE DI ROMAGNA BIOLOGICO Azienda Agricola Biologica Maria Galassi	€ 22	€ 5
! VIGNA IL GENERALE ~ SANGIOVESE DI ROMAGNA Predappio Di Predappio ~ Riserva Nicolucci	€ 35	€ 9
! NERO D'AVOLA ~ Cusumano	€ 22	€ 5

DAL NOSTRO TERRITORIO...

! SANGIOVESE DI ROMAGNA Tenuta del Monsignore	€ 12	€ 3
! VIGNA AL MONTE ~ SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. D.O.C. Azienda Agricola Biologica Podere Vecciano	€ 22	€ 5
! MERLOT ~ Cantine Enio Ottaviani	€ 30	€ 7
! E NÈR CABERNET SAUVIGNON RISERVA ~ Le Rocche Malatestiane	€ 25	€ 6
! "SIGISMONDO" SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE Le Rocche Malatestiane	€ 20	€ 4
! SANGIOVESE DI ROMAGNA IGT ~ Le Rocche Malatestiane	€ 15	€ 3
! ROSÈ FRIZZANTE DA UVE SANGIOVESE 100% ~ Le Rocche Malatestiane	€ 15	

I VINI BIANCHI

! solfiti

! MONTÙ BIANCO FRIZZANTE DELL'EMILIA ~ Bassi	€ 15	
! GEWURSTRAMINER ~ Hofstatter	€ 25	€ 6
! RIBOLLA GIALLA DEL COLLIO ~ Marco Felluga	€ 22	€ 5
! FIABA ~ FORLÌ BIANCO IGT ~ Azienda Agricola Biologica Maria Galassi	€ 20	€ 5

DAL NOSTRO TERRITORIO...

! CUPIDO ~ Tenuta del Monsignore	€ 15	€ 3
! FAMOUS ~ Tenuta Santa Lucia	€ 25	€ 6

LE BOLLICINE

! solfiti

! PROSECCO DI VALDOBBIADENE STRADA DI GUIA EXTRA DRY ~ Foss Marai	€ 20	€ 5

DAL NOSTRO TERRITORIO...

! METODO CLASSICO SANTA LUCIA ~ Tenuta Santa Lucia	€ 30	€ 7

Nè acqua nè vino:
una bibita bio?

Abbiamo scoperto delle bibite biologiche e analcoliche prodotte dalla Galvanina, una sorgente del nostro bel territorio.

Sono buonissime e secondo noi rappresentano una valida alternativa di qualità per chi non beve vino ma non vuole neanche pasteggiare solo ad acqua, o peggio, con una bibita zuccherosa.

Insieme a Dino ne abbiamo selzionate alcune che si abbinano con la maggiro parte delle nostre preparazioni.

Ginger
Bibita biologica che bilancia la nota piccante delle radici di zenzero con una serie di spezie e erbe.

Tonica Mediterranea
Caratterizzata da un ottimo profilo aromatico, le fragranze sono ben bilanciate e sprigionano una balsamicità accattivante.

The Bianco
Con aromi naturali di pompelmo e di fiori di sambuco

GALVANINA