



I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

Una cena romantica a due, un pranzo tra amici o con tutta la famiglia riunita?

Un menu degustazione, uguale per tutti con un prezzo già concordato,

è la soluzione perfetta: pratico, vantaggioso e pieno di gusto!

Come funziona? Semplicissimo! Scegli quello che ti piace di più, e prenotalo!



Km zero

Sangiovese di Romagna Tenuta del Monsignore

TAGLIATELLE AL RAGÙ NOBILE

CARBONI ARDENTI

Misto di carne cotta sulla nostra brace di vero e solo carbone vegetale, fornito da 30 anni dalla Ditta Ugolini Pietro e Figli: spiedino di salsiccia, spiedino di pollo, costarelle, filetto di maiale con pancetta e mele, salsa barbecue.

PATATE RUSTICHE FRITTE,
ERBE COTTE E PIADINA DEL MULINO «LA GREZZA»

CREMA ALLO SQUACQUERONE CON FRUTTI DI BOSCO

CAFFÈ

Un menu rustico con piatti tradizionali come la tagliatella, la più amata dai romagnoli e la carne alla brace, di vero carbone vegetale fornita dalla ditta Ugolini da più di 30 anni. Le materie prime sono del territorio, come i salumi dell'Azienda agricola Zavoli di Saludecio e i formaggi del Buon Pastore di Montefiore Conca. Il dessert poi è fatto con lo squacquerone, più territorio di così!

+
€ 40,00

bevande incluse, digestivi a parte

Un menu composto da piatti che hanno resistito al tempo e che ancora oggi piacciono moltissimo ai nostri clienti, insomma...un classico!

L'antipasto è vario, sfizioso e leggero.

Gli strozzapreti con le verdure alla brace e la salsiccia erano già nel menu dell'87, quando abbiamo aperto.

Il filetto di maiale con la julienne di verdure fritte è arrivato dopo, ma è intramontabile.

Il dessert? Un'esplosione di freschezza e di gusto: gelato alla crema e caramello agli agrumi.

€ 35,00

bevande incluse, digestivi a parte



Mulino Classic

Sangiovese di Romagna Tenuta del Monsignore

BRESAOLA CON ARANCE, UVETTA E PINOLI
CAPRINO CON MARMELLATA DI CIPOLLE
INSALATA DI RADICCHIO E PANE CROCCANTE

STROZZAPRETI CON VERDURE ALLA BRACE, SALSICCIA E PREZZEMOLO

FILETTO DI MAIALE CON JULIENNE DI VERDURE FRITTE
E SALSA AL VINO BIANCO
PATATE AL FORNO

CREMA GELATO CON CARAMELLO AGLI AGRUMI

CAFFÈ



SOTTO SOPRA

Sangiovese di Romagna Tenuta del Monsignore

PAPPARDELLE CON RADICCHIO E PANCETTA AFFUMICATA

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI
Bresaola con arance, uvetta e pinoli, caprino con marmellata di cipolle, insalata di radicchio con pane croccante e speck, mattonella con pistacchi e mortadella al prezzemolo, insalata di zuccine con pinoli e menta, squacquerone con rucola e marmellata di pendolini, piadina.

FRITTO MISTO

Erbe aromatiche, mazzarelle, peperoni ripieni, bocconcini di pollo e farinata, olive ascolane

GELATO FIORDILATTE CON AGRICANTO E SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

CAFFÈ

Un menu diverso dal solito, infatti comincia con un primo e prosegue con una serie di antipasti, ecco perché l'abbiamo chiamato "Sottosopra".

Tanti sapori da scoprire e gustare in libertà: vario, abbondante, ricco di gusto ma leggero, anche nel prezzo.

€ 30,00

bevande incluse, digestivi a parte