

Carta Ristorante



Antipasti

- Tronchetto di mais, fagioli e patate, fritto, cipolla sudata profumata all'alloro e battuta di pomodoro*   13€ 
- Trota nostrana marinata con mela croccante, radicchio, arachidi al profumo di lime*   13€ 
- Storione affumicato con pan polenta, gelato d'avocado, granella di nocciola e cremoso di capra*      13€ 
- Salada di scottona con peperoni in carpione*  13€ 
- Lombatina di coniglio con zuppetta di lenticchie al frutto della passione e sedano rapa*  13€
- Prosciutto d'anatra con composta d'arancio e scarola marinata all'Aperol*  13€

Primi

- Ravioloni di patate ripieni di Zola DOP e mascarpone, fonduta di bietola rossa e pancetta croccante*    14€
- Riso carnaroli riserva San Massimo con zucchine, pomodoro essicato e salsiccia*   14€
- Orzotto con verdure, zucca e funghi al profumo di basilico*   14€ 
- Maltagliati al grano saraceno, minuta di cinghiale, gratinati con burro nocciola e cavolo Kale*     14€
- Involtino di pasta farcito con verza, cotto alla brace con funghi, castagne e vellutata ai porcini*   14€

“Mi ha sempre affascinato il processo creativo:
l'accostamento di sapori, l'abbinamento delle forme.”

Qualtiero Marchesi



Tutte le paste fresche con ripieno vengono preparate presso la nostra cucina con ingredienti freschi e conservate alla temperatura di - 20 °C, per garantire la corretta conservazione delle caratteristiche organolettiche e igienico-sanitarie.



Il Pane, di nostra produzione, è realizzato con Latte fresco della nostra Cascina. Il prodotto finito contiene dunque proteine del latte e lattosio. Grissini e schiacciatine, anch'essi di nostra produzione, ne sono invece privi.

Secondi

Arrostino d'anatra farcito con ceci e uvetta con radicchio tardivo al vin brulé	 	18€
Trippa fritta con finocchio, crema al Grana Padano DOP e datterini appassiti	  	16€
Pollo nostrano con intingolo di carciofi e piselli al burro acido		16€
Coscia e sottocoscia d'oca, cotta nel suo grasso con aromi, salsa verde e mostarda di Cremona	   	26€ 
Rotolo di Maialino con battuto d'erbe, plangiato con crema di melanzana e fagioli rossi	 	16€
Spiedino di Carciofi con lenticchie e agrodensò al melograno		16€
Trancio di storione in graticola con panzanella del Molino all'aglio nero	   	16€

Grandi Classici

Tavolozza del Molino: selezione di Sfiziosità e salame nostrano	     	15€ 
Tavolozza all'Italiana: speck passato al Teroldego, salame nostrano, lardo alle erbe, carpaccio di bresaola con cipolline all'agrodolce, fagioli rossi all'aceto balsamico, crema Zola, peperoni in carpione (consigliato x 2 pax)		24€ 
Riso carnaroli Riserva S.Massimo con pistilli di zafferano e ossobuco alla Milanese	  	22€ 
Agnolotti di carne brasata con bruscitt e zafferano	   	14€ 
Guancia di bue brasata al vino rosso	 	20€ 
Trota con gel di scamorza affumicata e zucchine grigliate	  	18€ 
Verzata di maiale	 	22€
Controfiletto di Manzo nostrano con crema di peperoni, agrodolce e spezie		22€ 

Fiorentina
del Molino

(SU ORDINAZIONE)



Dal mercoledì al Sabato, previa ordinazione, è possibile degustare a ristorante la **Fiorentina di manzo nostrano** (1,2-1,3 kg) accompagnata da un **Entrée di Benvenuto** e contornata da **salse e 4 tipologie di Sfiziosità**.

1 Fiorentina + Benvenuto + Sfiziosità e salse : 80,00 € (consigliata per 1-2 persone)



GLUTINE



LATTICINI



SEDANO



PESCE



FRUTTA A GUSCIO UOVA



ARACHIDI



SENAPE



CROSTACEI



SOIA



SESAMO



SENZA GLUTINE



VEGANO



NOSTRANO

Agriturismo
Molino Santa Marta