



## CARTA DEL MOLINO

### ANTIPASTI

- Lingua di vitello nostrano marinata in CBT con bagna cauda all'aglio nero (11,00)*
- Salada di manzo nostrano con puntarelle e Grana Padano (11,00)*
- Pancia di maiale marinata con spezie piccanti e agrumi, carote croccanti e pasta kataifi (11,00)*
- Trota marinata con trecce di sfoglia ai semi di papavero e paté di pesce piccante (11,00)*
- Storione delle nostre acque sorgive mantecato con barbabietola e papaya (11,00)*

### PRIMI

- Paccheri ripieni di purea di borlotti con salsiccia, crema di zafferano e patate (12,00)*
- Riso Riserva S.Massimo alla parmigiana con limone candito e ostrica di pollo glassata (13,00)*
- Crespelle di grano saraceno con spinaci e ragù di fagianella (13,00)*
- Girella di patate e zucca plangiata con crema al curry (12,00)*

### SECONDI

- Tulipano di tacchino dorato con prugne, pancetta e crema funghi (15,00)*
- Trota nostrana alla plangia con radicchio tardivo piastrato (16,00)*
- Trippa frita con pomodorini secchi, cipolla di Breme e fagiolini croccanti (15,00)*
- Cappello del prete di manzo nostrano con cime di rapa e peperone crusco (16,00)*
- Stracotto di coniglio alla cacciatora in crosta con confettura di mela, rabarbaro e scarolata (16,00)*
- Animelle di vitello nostrano con salsa nocciola (16,00)*

### GRANDI CLASSICI

- Tavolozza del Molino con salame nostrano e Sfizioità (12,00) (chiedere al personale in sala, allergeni tutti)*
- Riso carnaroli Riserva S.Massimo con pistilli di zafferano e ossobuco alla Milanese (20,00)*
- Agnolotti di carne brasata con crema funghi e crumble alle nocciole (13,00)*
- Guancia di bue brasata al vino rosso (16,00)*
- Controfiletto di manzo del nostro allevamento con finferli alla diavola (20,00)*



GLUTINE



LATTICINI



SEDANO



PESCE



FRUTTA A GUSCIO



UOVA



ARACHIDI



SENAPE



CROSTACEI



SOIA



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



NOSTRANO

## PROPOSTE VEGANE

*Scarolata plangiata con vellutata allo zafferano e capperi fritti (10.00)*



*Patata plangiata con radicchio al vino rosso (10.00)*



*Verdure grigliate con riso soffiato caramellato (10.00)*



*Paccheri borlotti e patate (11.00)*



*Zucca alla cannella con funghi alla nocciola (11.00)*



*Insalata di puntarelle, carote, limone candito e pasta kataifi (11.00)*



I PIATTI PRESENTATI SONO RIVOLTI ESCLUSIVAMENTE AI COMMENSALI CON DIETA STRETTAMENTE VEGANA

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