



## PORTATE DISPONIBILI

### ANTIPASTI DI VERDURE

---

- *Millefoglie di verdure di stagione con crema al Grana Padano DOP*
- *Caramelle di pasta salata con melanzane arrosto, crema di pomodori secchi e olio al basilico*
- *Raviolone al vapore, plangiato, farcito con radicchio di Verona e vellutata al taleggio nostrano*
- *Rotolo di spinaci e ricotta in pasta fillo croccante, velluta d'avena con crumble di noci*
- *Timballo al quartirolo con salsa alle olive e sedano bianco*
- *Sfera di peperone con pappa al pomodoro e crema di aglio orsino*
- *Bruschetta del Molino con zucchine grigliate alla menta, scamorza affumicata e zabaione salato*

### ANTIPASTI DI CARNE

---

- *Prosciutto d'anatra con stick di ceci e composta di pere*
- *Pulled Pork in carrozza con emulsione al bergamotto*
- *Suprema di faraona con tulipano di pane e cavolo cappuccio*
- *Involentino di arista di maiale farcito con crema al latte e piccole verdure, dorato al forno con frutta di stagione sciropata*
- *Cubo di vitello tonnato con fagiolini all'agro e capperi fritti*
- *Salada di manzo nostrano con verdure croccanti alla diavola*
- *Piadina del molino con mozzarella, straccetti di pollo al sesamo e profumo di zenzero*

## ANTIPASTI DI PESCE

---

- *Storione mantecato con lamponi, crema di piselli alla menta*
- *Trota marinata con crema di avocado e croccante*
- *Mortadella di pesce d'acqua dolce con pistacchio e kiwi*
- *Storione con panure alle erbe fini e spaghetti di zucchina*
- *Storione fritto con asparagi al bacon*

## PRIMI DI RISO

---

IL RISO CHE UTILIZZIAMO È IL CARNAROLI CLASSICO DELLA RISERVA SAN MASSIMO



- *Riso con Fiori di zucca e stracchino*
- *Riso con Zucca arrosto e polvere di amaretti*
- *Riso con fiori di zucca, olivette di salsiccia e polvere di funghi porcini*
- *Riso con radicchio e crema di Gorgonzola DOP*
- *Riso con polvere di barbabietola e straccetti di trota nostrana*
- *Riso con cavolo viola e bocconcini di storione nostrano*
- *Riso con porro e Bitto DOP e riduzione al vino rosso*
- *Riso con crema di pomodori secchi e dadolata di melanzana*
- *Riso con coda di manzo nostrano e polvere di arancio*
- *Riso con piselli e crema di zucchine alla menta*

## PRIMI DI PASTA

---

- *Conchiglioni di pasta di semola ripieni di carni bianche alla cacciatora, gratinati, con crema al Grana Padano*
- *Strozzapreti di pasta fresca con zucca arrosto e guanciale croccante*
- *Maccheroncino di pasta fresca con stracotto di cinghiale e polvere di olive nere*
- *Mezze maniche di pasta di semola con crema di porri e patate con ragù di salsiccia*
- *Fusilloni di pasta di semola con piccole verdure e Castelmagno DOP*
- *Pipe di pasta di semola con ragù di pesce d'acqua dolce al profumo di finocchietto e polvere di cruschi*
- *Spaghetti di pasta fresca con vellutata al carbone vegetale, zabaione salato e pancetta affumicata croccante*
- *Rotolo di patate al pesto leggero, gratinato con battuta di pomodoro fresco*
- *Agnolotto di carne con velluta leggera e salsa al brasato*
- *Ravioli di pasta fresca con patata e Grana Padano, vellutata allo zafferano al pepe di Sichuan*
- *Ravioli di zucca con vellutata leggera, caffè e crumble alle nocciole*
- *Mezzelune di broccoletti con patate, uvetta e olio all'acciuga*
- *Ravioli i ripieni di stracotto d'anatra con sugo d'arrosto e rosmarino*
- *Ravioli di pesce d'acqua dolce con salsa pomodoro, peperone alla brace e pistacchio*
- *Fagottino ripieno di crema zola e speck con crema al biscotto*

## SECONDI

---

- *Filetto di scottona nostrana con riduzione al vin brûlé e patate al forno*
- *Controfiletto di manzo nostrano al vino rosso con sfogliatina di patate*
- *Scamoncino di vitello nostrano al forno, aromi e patata crema*
- *Spiedo di straccetti di manzo nostrano con senape all'antica e crauti \**
- *Reale di vitello nostrano pancettato con sugo d'arrosto e caponatina di verdure \* (nella proposta menù con patate al forno)*
- *Stinco di vitello nostrano disossato con crema di patate arrosto e fagiolini croccanti*
- *Cappello del prete di manzo nostrano, brasato con polenta di ceci frita*
- *Coscia e sotto coscia di faraona alla birra con cipolline Como*
- *Galantina di coniglio con pancetta, pomodorini e patate al rosmarino*
- *Guancetta di maiale in umido con gremolada e patata al forno*
- *Trancio di trota nostrana e verdure grigliate con emulsione al bergamotto*
- *Scaloppa di storione nostrano al vino bianco, limone e prezzemolo con patate al forno*

I PIATTI **SOTTOLINEATI** FANNO PARTE DELLA PROPOSTA MENU CLASSICA, “**MENÙ DEL MOLINO**”

*L'antipasto è solitamente lasciato a discrezione dello Chef,  
nulla vieta che siate Voi ad indicarci cosa inserire anche per questa portata.*

*Il Dolce è a Vostra scelta e può essere sostituito con una Torta artigianale del Molino (+3€)*

*Agriturismo*  
*Molino Santa Marta*

DOVE LA TERRA, INCONTRA LA PASSIONE