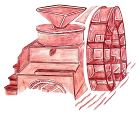
Carta Ristorante



Antipasti 13 €

Cialda di patate e formaggio vegano, plangiata con radicchio tardivo e melassa di aceto balsamico

Insalatina di trota marinata con mela cotogna, uva, noci e soncino

Storione nostrano affumicato con caco vaniglia, crema di formaggio di capra e nocciole tostate

Salada di scottona del Molino con spigata croccante, vinaigrette allo scalogno e miele

Filetto di maiale affumicato con radicchio tardivo, composta di cipolla rossa e uvetta

Petto d'anatra con gelée di melograno e crauto viola marinato

Primi 14 €

Ravioli di pasta di ricotta con ripieno di radicchio, plangiati con vellutata al taleggio e semi di papavero

Strozzapreti di pasta fresca all'uovo con finferli, crema allo zafferano, guanciale croccante e polvere di cipolla disidratata

Ravioli di zucca al profumo di cannella con crema al latte e purea di pistacchio

Riso carnaroli riserva San Massimo con radicchio tardivo, stracchino e noci

Crema di zucca e farro al rosmarino e mandorle tostate

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 igenico-sanitarie.

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

GLUTINE LATTICINI SEDANO PESCE FRUTTA A GUSCIO UOVA ARACHIDI SENAPE CROSTACEI SOIA SESAMO VEGANO

Agriturismo Molino Santa Marta

Secondi

Straccetti di storione fritto con "frico", finocchio e leggera bagnacauda	18 €
Cestini di pasta fillo con polenta di Storo, carciofi fritti e salsa romanesca vegana	16 €
Coscia d'anatra cotta a bassa temperatura con carciofi e riduzione di vin brulé	18 €
Bollito non bollito con crema di topinambur e broccoletti	16 €
Tasca di maiale, pancettata, farcita con prugne e castagne, cotta in forno con patate	18 €
Spiedone di manzo plangiato con zucca arrosto, cavolo kal fritto e maionese alla senape in grani	16 €

Grandi Classici

Vitello tonnato con patate e fagiolini	16 €
Tavolozza del Molino con sfiziose golosità	15 €
Tavolozza all'italiana: speck passato al Teroldego, salame nostrano, lardo alle erbe, carpaccio di bresaola con cipolline all'agrodolce, bacio di mucca, crema zola, peperoni in carpione (consigliato x 2 pax)	24 €
Frico plangiato, mortadella di fegato stagionato, marmellata di cipolle e caco vaniglia	13 €
Riso carnaroli Riserva S.Massimo con pistilli di zafferano e ossobuco alla Milanese	22 €
Guancia di bue brasata al vino rosso	20 €
Controfiletto di manzo nostrano alla piastra con salsa al vino rosso e verdure grigliate †	24 €
Trota nostrana alla griglia con verdure grigliate	18 €
Verzata	22 €
Agnolotti di carne brasata con sugo d'arrosto e pomodoro disidratato	14 €

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 Entrèe di Benvenuto e contornata da salse e 4 tipologie di Sfiziosità.

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