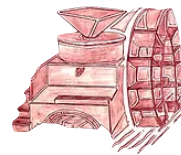


CARTA RISTORANTE



Antipasti

- Degustazione di CARNE nostrana: tartare di **manzo** nostrano con uovo al profumo d'arrosto, salada di **manzo** con cavolfiore all'aceto, **vitello** tonnato e capperi fritti, coppa di maiale speziata con friggietello in agrodolce (allergeni tutti) (14,00)
- Carosello di PESCE del Molino: mortadella di **trota** nostrana grigliata con emulsione al bergamotto, **storione** nostrano grigliato con zucchine e menta, **trota** marinata con cavolo cappuccio e **storione** in pasta fillo e lampono (allergeni tutti) (14,00)

Storione in pasta fillo con borragine e lamponi (13,00)



Sfogliatina caramellata con **vitello** tonnato e capperi fritti (13,00)



Salada di manzo con cavolfiore all'aceto, scarola plangiata e scaglie di grana (13,00)



Primi

Fagottino di crespelle farcito con Gorgonzola DOP e speck con crema di noci (13,00)



Riso carnaroli Riserva S.Massimo con fiori di zucca, salsiccia e polvere di porcini (13,00)



Riso carnaroli Riserva S.Massimo con asparagi e trota al profumo di bergamotto e liquirizia (13,00)



Conchiglioni di pasta di semola con piselli, Bitto DOP e mortadella (14,00)



Secondi

Nocette di **coniglio** nostrano con caprino plangiato e crema al caffè (16,00)



Costina plangiata con zucchine all'aceto di mele e miele e uva sciropata (16,00)



Olivette di tacchino e patate in guazzetto di pomodoro e finocchi al vapore (16,00)




Trota nostrana plangiata con perino rosso, tapenade di olive al basilico (16,00)



Grandi Classici

Tavolozza del Molino: selezione di *Sfizio*sità e salame nostrano (13,00)

(allergeni tutti) 

Riso carnaroli Riserva S.Massimo con pistilli di zafferano e *ossobuco* alla Milanese (20,00)



Agrolotti di *carne brasata* con salsa mou (13,00)



Guancia di bue brasata al vino rosso (16,00)



Controfiletto di Manzo nostrano con cubo di melanzana arrosto e pomodoro (20,00)



Verzata di maiale (20,00)



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 Sfizio*sità.
Prezzo proposto: 80,00 (quantità per circa 2 persone).

Proposte Vegane

Conghioglioni di pasta di semola con piselli, scarola plangiata e funghi (13,00)



Sfoglia caramellata con carciofi e mirtilli (13,00)



Spaghetti di zucchine e carote, olive e pomodori essiccati all'aceto balsamico (13,00)



Fusilloni di semola con funghi e mirtilli (13,00)



Zucca alla plangia e pistacchio (13,00)



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.



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