

Carta Ristorante







Antipasti 13€

Carciofi fritti con salsa rosa al pepe di Sichuan     

Insalatina di faraona con ciliegie al vin brulé, rapanelli e cetrioli




Salada di manzo del Molino con finocchio croccante e agrodensò allo spritz





Prosciutto d'anatra con Pak-Choi e chutney 

Storione affumicato, nostrano, alla Nizzarda   

Trota marinata, nostrana con nettarine allo sciroppo di sambuco 

Primi 14€

Malfatti di patate con olivette di salsiccia, fonduta di cipollotto rosso al sugo d'arrosto   

Ravioli di pasta fresca ripieni di stracotto d'anatra al profumo di limone e pepe    

Involentino di pasta fillo croccante farcito al risone di semola, asparagi e battuta di pomodoro fresco all'erba cipollina    

Gnocchetti pane con minuta di cinghiale, emulsione di mela e mirtilli       

Riso carnaroli riserva San Massimo con fiori di zucca, ragù di coniglio profumato al cardamomo  




Riso carnaroli riserva San Massimo con piselli, prezzemolo e riduzione al Campari  



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 16€

Arrostino di faraona farcito con piselli, pomodoro disidratato e stracotto di peperoni e cipolla   


Coscia e sovracoscia di pollo disossati con zucchine e zucca in salsa Scapece  

Vitello tonnato con patate e fagiolini  

Storione nostrano, plangiato, con insalatina di fragole, patate e rabarbaro fresco 


Cappello del prete di manzo CBT con asparagi, mimosa d'uovo e salsa Pearà     

Asparagi all'agro con emulsione alla mela e mandorle tostate   






Brochette di scottona con pomodoro camone ed emulsione all'aceto di mele 

Grandi Classici

Tavolozza del Molino con *Sfiziosità e salame nostrano*        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 x2 pax)  24€

Riso carnaroli Riserva S.Massimo con pistilli di zafferano e *ossobuco alla Milanese*   22€

Agnolotti di *carne brasata* con burro al pomodoro e crema di pistacchio      14€

Guancia di bue brasata al vino rosso  20€

Trota nostrana alla griglia con emulsione alla mela   18€

Verzata di maiale  22€

Controfiletto di Manzo nostrano alla piastra con salsa al pepe di sichuan 24€

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)