



## ANTIPASTI

- Degustazione di **CARNE** nostrana: assaggi degli antipasti di carne - 15,00€ (allergeni tutti)
- Carosello di **PESCE** del Molino: assaggi degli antipasti di pesce - 15,00€ (allergeni tutti)
- *Insalatina di trota marinata con macedonia di frutta e verdura* - 13,00€
- *Storione dorato con lenticchie, pera cotogna e datterino essicato* - 13,00€
- *Crostatina di mais con trota affumicata, crema d'avena e farro, funghi porcini e agretto* - 13€
- *Tonno di coniglio con topinambur, sedano rapa, puntarelle croccanti, yogurt di capra agli agrumi e mandorle tostate* - 13,00€
- *Carpaccio di petto d'oca con giardiniera creativa* - 14,00€
- *Salada di manzo nostrano con zucca arrosto, cicorino in agrodolce e conquat* - 13,00€

## PRIMI PIATTI

- *Riso Carnaroli riserva S. Massimo con radicchio tardivo, matecato con crema di capra e bruschett d'oca* - 14,00€
- *Ravioli ripieni di purea di broccoli con cruschi e ragù di fagianella* - 13,00€
- *Rotolo di pasta di verza, fritto, farcito con Bitto e patate con passata di pomodoro fresco* - 13€
- *Malfatti di patate con minuta di cinghiale e carciofi* - 13,00€



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.











“La semplicità è la cosa più difficile da raggiungere.”

Quattiero Marchesi

## SECONDI PIATTI

- *Filetto di trota nostrana, grigliata con carciofi e maionese vegana alla curcuma* - 16,00€   
- *Coscia e sottocoscia di pollo nostrano, disossata, in crosta di midollo di vitello, lardo, pomodori secchi al profumo di basilico* - 16,00€   
- *Guancetta di maiale stufata con cipolla rossa, paprika e birra artigianale* - 16,00€  
- *Arrostino di faraona, pancettato, farcito con frittatina con mortadella, piselli e pistacchio* - 16€   

## GRANDI CLASSICI




- *Tavolozza del Molino: selezione di Sfiziosità e salame nostrano (tutti allergeni)* - 15,00€
- *Riso carnaroli Riserva S.Massimo con pistilli di zafferano e ossobuco alla Milanese* - 20,00€   
- *Agnolotti di carne brasata con funghi porcini al rosmarino* - 14,00€    
- *Guancia di bue brasata al vino rosso* - 18,00€  
- *Verzata di maiale* - 20,00€ 
- *Controfiletto di Manzo nostrano con salsa al vino rosso e radicchio tardivo plangiato* - 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 Sfiziosità*. Prezzo: 80,00 € (quantità per circa 2 persone).

## PROPOSTE VEGANE

- *Tavolozza vegana: giardiniera creativa, carciofi con maionese vegana alla curcuma, polenta con funghi, cicorino in agrodolce, ananas sciroppato* - 15,00€ 
- *Crostatina di mais con crema d'avena farro funghi porcini e agretto* - 11,00€ 
- *Macedonia di frutta e verdura con Puntarelle croccanti* 12,00€ 
- *Sformatino di riso allo zafferano con Lenticchie e pera cotogna* 13,00 €



*Agriturismo*  
*Molino Santa Marta*