



Antipasti 13€

- Pomodoro ripieno con piccole verdure marinate allo Spritz, marmellata di cipolla e porro croccante* 
- Waffle di patate con storione nostrano affumicato, crema yogurt all'erba cipollina e misticanza*    
- Salada di scottona del Molino con piccole verdure marinate allo Spritz e quartiolo* 
- Trota nostrana marinata con mais, patate e bietola rossa, emulsione al bergamotto e bottarga di gallina*    
- Prosciutto d'anatra con friggirelli, ricotta di capra al profumo di limone, zenzero e prezzemolo*   
- Fiore di zucca ripieno con pappia al pomodoro, cruschi e basilico, impanato e fritto con crema al Grana*      

Primi 14€

- Mezzaluna di pasta fresca ripiena di patate al rosmarino con vellutata ai porcini*   
- Malfatti di patate e mirtilli con minuta di cinghiale e polvere di cavolo nero*    
- Chicche di pane con zuppetta di borlotti, aglio nero e pomodoro disidratato*  
- Riso carnaroli riserva San Massimo con funghi e fiori di zucca*  
- Riso carnaroli riserva San Massimo con fichi, timo limone e cremoso vegetale*   

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 e contiene dunque proteine del latte e lattosio. Grissini e schiacciatine, anch'essi di nostra produzione, ne sono invece privi.

Secondi 16€

Rosticciata di vitello con cipolline, funghi e patate alle erbe dell'orto 

Biscotto caramellato con cavolo dorato alle spezie orientali e pomodorini vaniglia 

Guancetta di maiale stufata con parmigiana di melanzane 

Cartoccio di pesce d'acqua dolce con giardinetto di verdure, pesto leggero e salsa gamberi 

Pomodoro ripieno con coda di bue brasata, sfilacciata, gratinata con Bitto e olio al peperoncino 

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 x 2 pax)  24€

Tavolozza Rustica: formaggio plangiato, mortadella di fegato stagionato, marmellata di cipolle e polenta fritta (consigliato x 2 pax)  24€

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

Agnolotti di *carne brasata* con sugo d'arrosto  14€

Guancia di bue brasata al vino rosso  20€

Trota nostrana alla griglia con verdure grigliate  18€

Verzata  22€

Controfiletto di Manzo nostrano alla piastra con salsa al vino rosso e verdure grigliate 24€

Vitello tonnato con patate e fagiolini  16€

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)