



## PORTATE DISPONIBILI 2025

### ANTIPASTI DI VERDURE

---

- *Millefoglie di verdure di stagione con crema al grana Padano*
- *Caramelle di pasta salata con melanzane arrosto, ricotta di latte di capra e tapenade di olive*
- *Raviolone al vapore, plangiato, farcito con radicchio di Verona e vellutata al taleggio nostrano*
- *Timballo al quartirolo con salsa di olive e sedano*
- *Bruschetta del Molino con zucchine grigliate alla menta, scamorza affumicata e zabaione salato*

### ANTIPASTI DI CARNE

---

- *Prosciutto d'anatra con pomodoro plangiato e crema di cetriolo marinato*
- *Costine di maiale cotte a bassa temperatura con cipolline all'agrodolce*
- *Suprema di faraona con emulsione al bergamotto e crauto viola*
- *Involtino di arista di maiale farcito con crema di latte e piccole verdure, dorato al forno con ananas sciroppato*
- *Vitello tonnato del Molino con fagiolini all'agro e capperi fritti*
- *Salada di manzo nostrano con sedano rapa alla diavola*
- *Straccetti di pollo dorato con zucchine grigliate e datterini*

## ANTIPASTI DI PESCE

---

- *Storione mantecato con patata plangiata, vinaigrette ai lamponi e misticanza*
- *Trota marinata alla Nizzarda del Molino*
- *Storione marinato con insalatina di kiwi e mortadella*
- *Spiedino di storione con composta di cipolla e mela plangiata*
- *Storione alla Milanese con timballo di spinaci e battuta di pomodoro fresco*

## PRIMI DI RISO

---

IL RISO UTILIZZATO È IL "CARNAROLI CLASSICO" DELLA RISERVA SAN MASSIMO



- *Riso con fiori di zucca e stracchino*
- *Riso con zucca arrosto e polvere di amaretti*
- *Riso con zafferano, olivette di salsiccia e polvere di funghi*
- *Riso con crema di gorgonzola DOP e guanciale croccante*
- *Riso con borlotti e crema di scalogno*
- *Riso con porro e storione mantecato*
- *Riso con crema di pomodori secchi e dadolata di melanzane*
- *Riso con coda di manzo nostrana al profumo d'arancio*

## PRIMI DI PASTA

---

- *Conchiglioni di pasta di semola, ripieni di carni bianche alla cacciatora, gratinati, con crema al grana Padano DOP*
- *Strozzapreti di pasta fresca con zucca arrosto e guanciale croccante*
- *Pappardelle di pasta fresca con stracotto di cinghiale e polvere di olive nere*
- *Mezzemaniche di pasta di semola con crema di porri e patate con ragù di salsiccia*
- *Fusilloni di pasta di semola con piccole verdure e Castelmagno DOP*
- *Spaghetti di pasta fresca con zabaione e radicchio brasato al vino rosso*
- *Rotolo di patate al pesto leggero, gratinato, con battuta di pomodoro fresco*
- *Agnolotti di carne brasata con leggera vellutata e salsa brasato*
- *Ravioli di pasta fresca con patata e grana Padano, vellutata allo zafferano e pepe di Sichuan*
- *Ravioli di pasta fresca ripieni di stracotto d'anatra con sugo d'arrosto e rosmarino*
- *Ravioli di pasta fresca ripieni di zucca con leggera vellutata e pistacchio*
- *Ravioli di pasta fresca ripieni di pesce d'acqua dolce con battuta di pomodoro fresco e olio al basilico*
- *Fagottino di crespelle ripieno di crema di zola e speck con crema al biscotto*

## SECONDI

---

- *Controfiletto di manzo nostrano, con salsa al vino rosso e patate al forno*
- *Scamoncino di vitello arrosto, nostrano, al forno con aromi e patate crema*
- *Spiedino di straccetti di manzo nostrano con ananas e peperoni plangiati*
- *Reale di vitello pancettato con sugo d'arrosto e patate al forno*
- *Cappello del prete di manzo nostrano, brasato con polenta fritta*
- *Coscia e sottocoscia di faraona con patate sabbiose*
- *Spiedino di coniglio pancettato con composta di mirtilli e verdure grigliate*
- *Guancetta di maiale in umido con gremolada e patate al forno*
- *Trancio di trota nostrana con verdure grigliate ed emulsione al bergamotto*
- *Storione in crosta di mandorle, limone e prezzemolo*

*Il Benvenuto del Molino è solitamente lasciato a discrezione dello Chef,  
nulla vieta che siate Voi ad indicarci cosa inserire anche per questa portata.*

*Il Dolce è a Vostra scelta tra quelli à la carte o può essere sostituito con una Torta artigianale del Molino (+3€)*

*Per maggiori info cerca sul web [molinosantamarta.it/ristorante](http://molinosantamarta.it/ristorante) o contattaci allo 0294970601*

*Agriturismo*  
*Molino Santa Marta*

**DOVE LA TERRA, INCONTRA LA PASSIONE**