

Al Molino propone

IL PIATTO UNICO DELLA SETTIMANA

A scelta tra carne e pesce

€ 25,00

(compreso di acqua, caffè, calice di vino e coperto)

a pranzo da mercoledì a venerdì
escluso i festivi

Menù "I Quattro Borghi"

(viene servito esclusivamente per l'intero tavolo)

Cecina de Lèon DOP "Cecinas Pablo" e confettura di cipolla

Risotto Carnaroli riserva al pomodoro San Marzano, burrata, basilico e lievito disidratato

Controfiletto di manzetta selezione "sashi", carota e pak choi

cilindro fondente, cheese cake e passion fruit

€ 50,00

vini esclusi

Il prezzo si riferisce a persona e comprende acqua, caffè, servizio e pane fatto in casa
sono esclusi il vino ed eventuali altre bevande

Gli Antipasti

Il Cantarelli incontra l'Arte...

Degustazione di antipasti e l'opera di Guerino Rusconi

(servito minimo per due) € 22 a persona

Sgombro affumicato, soffice alle fave, cipolla marinata € 13

L'uovo "di Rebecca e di Riccardo" croccante, patata schiacciata e crema di Soresina riserva € 13

Battuta di scottona 16 mesi, ravanello acidulo e gocce di basilico € 15

Cecina de León DOP "Cecinas Pablo" e confettura di cipolla € 18

Jamón iberico Patanegra 100% Bellota "Igelmò Gómez"

tagliato a coltello € 25

La nostra selezione di salumi € 14

Il crudo di pesce € 36

il nostro pane e servizio € 3

Per ragioni sanitarie e di tutela della vostra salute tutti i prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -20° per almeno 24 ore secondo normativa alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.
Disponibile la lista degli alimenti allergeni utilizzati in alcune delle nostre preparazioni

Primi

Risotto Carnaroli riserva al pomodoro San Marzano, burrata,
basilico e lievito disidratato € 14

Spaghettoni di Gragnano, aglio nero fermentato, bianco di seppia
e briciole al prezzemolo € 15

Fusilloni trafiletti al bronzo, patate, cozze e provola della Val d'Itria € 14

I Secondi

Ventresca di tonno obeso, taccole pomodoro candito e salsa olandese € 22

Petto d'anatra barberie, carota, ciliegia di Vignola e scalogno al camino € 19

La pluma d'iberico Patanegra 100% bellota alla plancia, patate e verdure € 20

Il controfiletto di manzetta selezione "sashi" alla plancia, patate e verdure € 20

Degustazione di formaggi italiani e francesi € 11 piccola
€ 17 grande