



## ANTIPASTI

- *Degustazione di **CARNE** nostrana: salada di manzo con broccoletti alla diavola, insalatina di vitello tonnato, suprema di pollo con emulsione all'aglio orsino e crauto viola marinato, caramella di pasta matta con radicchio e crema di zola (allergeni tutti) - 15,00*
- *Carosello di **PESCE** del Molino: Trota marinata con emulsione all'aglio orsino, Storione dorato con cipolla di Tropea, Storione marinato con caco mela e melograno, Nizzarda con trota affumicata (allergeni tutti) - 15,00*
- *Caramelle di pasta matta fritte, ripiene di radicchio brasato al vino rosso con crema al grana Padano e semi di papavero (glutine, latte, arachide) - 13,00*
- *Suprema di pollo nostrano con emulsione all'aglio orsino e crauto viola marinato (uovo) - 13,00*
- *Vitello tonnato con fagiolini e patate (pesce, uovo) - 13,00*
- *Storione dorato con cruschi e composta di cipolla di Tropea (pesce, sesamo, latte, glutine) - 14,00*

## PRIMI PIATTI

- *Malfatti di polenta e caprino fresco, plangiati, con crema di scalogno e polvere di funghi porcini (glutine, latte, uova) - 13,00*
- *Riso carnaroli autentico Riserva S. Massimo con porri castagne e Bitto DOP (latte, sedano) - 14,00*
- *Riso carnaroli autentico Riserva S. Massimo con zucca, ricotta affumicata e granella di amaretti (sedano, latte, glutine, frutta guscio) - 14,00*
- *Lasagnette di crespelle gratinate con ragù di fagianella e misticanze dell'orto (uova, glutine, latte, sedano) - 14,00*
- *Ravioli di pasta fresca ripieni di purea di borlotti con burro al timo e salsiccia (uova, glutine, latte) 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 quindi proteine del latte e lattosio. Grissini e schiacciatine, anch'essi di nostra produzione, ne sono invece privi.

## SECONDI PIATTI

- *Cappello del prete cotto a bassa temperatura con crema d'aglione Toscano e scarola (latte, pesce) - 18,00*
- *Spiedino di coniglio pancettato con mela e composta di mirtilli - 16,00*
- *Ciambella di pane alla curcuma, cotta a vapore, con stracotto di coda di bue sfilacciata (sedano, glutine, latte) - 18,00*
- *Trota salmonata nostrana con crema di yogurt all'erba cipollina e cavolini di Bruxelles (pesce, latte) - 16,00*
- *Coscia e sottocoscia di faraona con cipolline Como in agrodolce alla pesca (glutine, senape) - 16,00*

## GRANDI CLASSICI

- *Tavolozza del Molino: selezione di **Sfiziosità** e **salame nostrano** (tutti allergeni) - 13,00*
- *Riso carnaroli Riserva S. Massimo con pistilli di zafferano e **ossobuco** alla Milanese (latte, sedano) - 20,00*
- *Agnolotti di carne brasata con crema di funghi misti (sedano, uova, glutine, latte) - 14,00*
- ***Guancia di bue** brasata al vino rosso (sedano) - 16,00*
- *Verzata di maiale (sedano) - 20,00*
- ***Controfiletto di Manzo** nostrano con pomodoro plangiato e crema di zola dolce (latte) - 20,00*
- *Mondeghille del Molino con battuta di pomodoro e pistacchio (glutine, arachide, frutta a guscio) - 16,00*

**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

- *Cestino di sfoglia con radicchio brasato al vino rosso e agrodolce alla pera (glutine) - 13,00*
- *Zucca plangiata con ragù di funghi e nocciola (frutta guscio) - 13,00*
- *Misto di verdure grigliate e aromi dell'orto con pepe di sichuan - 13,00*
- *Degustazione vegana: Tortino di patate e funghi, composta di cipolla di Tropea con polenta, conchiglione di pasta di semola ripieno di purea di borlotti e composta di mirtilli, broccoletti di Bruxelles in salsa diavola (glutine) - 15,00*