



ANTIPASTI

- Degustazione di CARNE nostrana: salada di manzo con puntarelle alla diavola, insalatina di vitello tonnato, noccioline di coniglio con tomino e salsa curry, prosciutto d'anatra con perle di aceto balsamico e carciofi (allergeni tutti) - 15,00€ 
- Carosello di PESCE del Molino: sfogliatina caramellata con trota affumicata e maionese allo zafferano, storione mantecato con porro e crema all'aglio dolce, trota marinata con purea pere alla senape, cestino di pasta salata con storione, finocchio fritto ed emulsione allo zenzero (allergeni tutti) - 15,00€ 
- Cremoso di capra con broccoletti, crema di pomodori secchi e polvere di olive - 13,00€   
- Noccioline di coniglio con tomino plangiato, peperone piccante ripieno di crema al topinambur e salsa al curry - 13,00€  
- Prosciutto d'anatra con carciofi, perle di aceto balsamico e carota nera essicata - 13,00€
- Vitello tonnato con fagiolini e patate - 13,00€   
- Storione mantecato con porro, crema di aglio dolce e olio ai cruschi - 14,00€   

PRIMI PIATTI

- Riso Carnaroli riserva S. Massimo con pera cotogna, cotechino e melograno - 14,00€   
- Riso carnaroli riserva S. Massimo con finferli, porcini, erba cipollina, al sugo d'arrosto - 14,00€  
- Tortelloni di pasta di ricotta fritti, farciti con fagianella, crema di zabaglione salato e shiso - 14,00€     
- Chicche di patate al carbone vegetale con stracotto di cinghiale, fonduta di cipollotto - 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.

SECONDI PIATTI

- *Straccetti di storione fritto con finocchio, emulsione allo zenzero e finocchietto* - 16,00€    
- *Filetto di trota nostrana, grigliata con finger lime e patate plangiate* - 16,00€  
- *Arrostino di pollo, pancettato, farcito con zucca, castagne e salsiccia* - 16,00€ 
- *Cappello del prete "bollito non bollito" con puntarelle e salsa all'aceto di mele e miele* - 18,00€  
- *Suprema di faraona con carciofi, crema di anacardi e porto rosso* - 18,00€  

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* - 20,00€   
- *Agnolotti di carne brasata con crema di funghi misti* - 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: cipolline Como in agrodolce, ananas sciroppato, puntarelle croccanti alla diavola, cavolo cappuccio marinato, polenta con funghi spadellati* - 15,00€
- *Zucca e radicchio tardivo plangiata con agrodensò all'arancia* - 13,00€
- *Tortino di patate e carciofi con crema topinambur e polvere di bietola* - 13,00€

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