

Menù

RISTORANTE
PIZZERIA



PIZZERIE D'ITALIA 2024



LA PIZZA DEL MULINO

Tutti gli impasti sono realizzati grazie alla lievitazione naturale.

Le farine provengono dalle nostre coltivazioni BIO.

Gli ingredienti variano a seconda della loro stagionalità.

I nostri produttori di provenienza



Slow Food®

Pomodoro San Marzano, pomodorini gialli A.Z. Agricola Danicoop Gustarosso SA

Mortadella classica Azienda Bonfatti Lento FE

Culatello di Zibello D.O.P. Azienda Podere Cadassa PR

Guglielmi Olio Extra Vergine di Oliva di Puglia I.G.P.



LE NOSTRE FARINE

(MACINATE A PIETRA tipo 1 semintegrale)

Mulino Quaglia farina Petra Vighizzolo d'Este PD



tutte le pizze possono essere preparate a richiesta con farina di KAMUT®

BOCCONCINI DI PIZZA

da degustare serviti a spicchi (non modificabili)

SPECIALE: mozzarella di bufala campana D.O.P., melanzane cubettate, prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini e scaglie di Grana Padano. 12,00

SPECK: mozzarella di bufala campana D.O.P., rucola, speck e scaglie di Grana Padano. 12,00

TIRABACI: mozzarella di bufala campana D.O.P., verdure di stagione, insalata verde, prosciutto crudo di Parma, pomodorini e scaglie di Grana Padano. 12,00

BACON: mozzarella di bufala campana D.O.P., bacon e scaglie di Grana Padano. 12,00

BONFATTI: mozzarella di bufala campana D.O.P., mortadella Bonfatti, dressing di pistacchio, pomodorini pachino e granella di pistacchio di Bronte. 12,00

BUFALINO: mozzarella di bufala campana D.O.P., melanzane cubettate, ricotta, bresaola della Valtellina, pomodorini, rucola e scaglie di Grana Padano. 12,00



LE FOCACCE AL FORMAGGIO tipo Recco

✓ LA CLASSICA: stracchino D.O.P. 9,00

PIZZATA: salsa di pomodoro, olive taggiasche, capperi e stracchino D.O.P. 11,00

LA FOCACCIA 1: culatello di Zibello Podere Cadassa e stracchino D.O.P. 14,00

LA FOCACCIA 2: stracchino D.O.P. e jamon Serrano Iberico 12,00

TARTUFO: crema di tartufo, stracchino D.O.P. e prosciutto crudo di Parma. 11,00

* prodotto surgelato
✓ piatto vegetariano
suplemento e variazioni 2,00
coperto 2,00



CALZONI

CALZONE LISCIO: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte e prosciutto cotto. 7,00

CALZONE FARCITO: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, carciofini, olive taggiasche, prosciutto cotto e champignons. 8,00

PIZZE DI KAMUT BIO

✓ **FIOR DI KAMUT:** pasta di KAMUT, pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte e origano. 7,00

✓ **GIARDINO DI KAMUT:** pasta di KAMUT, fiordilatte, zucchine grill, melanzane grill, pomodorini. 9,00

LE CLASSICHE DELLA TRADIZIONE

con impasto tipo 1 di farina semintegrale



FRUTTI DI MARE: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, polipi, cozze e olive. 12,00

BOSCAIOLA: fiordilatte, funghi porcini e prosciutto crudo di Parma 18 mesi. 10,00

SALSICCIA E FRIARIELLI: fiordilatte, salsiccia, friarielli e basilico. 9,00

TONNO E CIPOLLA: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, filetti di tonno e cipolla di Tropea. 9,00

✓ **PACHINO:** pomodorini, basilico e mozzarella di bufala campana D.O.P.. 9,00

4 STAGIONI: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi e funghi champignon freschi. 8,00

✓ **VERDURE:** pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte e verdure di stagione. 8,00

✓ **BUFALINA:** mozzarella di bufala campana D.O.P., olio evo e basilico. 8,00

CARRETTIERA: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, tonno, funghi champignon freschi e origano. 8,00

✿ prodotto surgelato

✓ piatto vegetariano
suplemento e variazioni 2,00
coperto 2,00

PIZZE FRITTE

Ricotta, provola, salame e fiordilatte. 8,00

Provola, fiordilatte, prosciutto cotto e pomodoro San Marzano D.O.P. 8,00

CALZONE FRITTO: ricotta, salame e pepe. 8,00

PIZZE FRITTE DOPPIA COTTURA

fritta e poi ripassata in forno
servite a spicchi

MONTANARA 01: mortadella Bonfatti, ricotta, pistacchi di Bronte e zest di limone. 10,00

MONTANARA 02: stracciatella di burrata, alici del Cantabrio e basilico. 10,00

BRASILIANA: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte e salamino piccante D.O.P. 8,00

PROSCIUTTO E FUNGHI: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, prosciutto cotto e funghi champignon freschi. 7,50

NAPOLI: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte e acciughe di Cetara. 7,00

PROSCIUTTO: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte e prosciutto cotto. 7,00

ROMANA: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, acciughe, capperi e olive taggiasche. 7,00

✓ **4 FORMAGGI:** fiordilatte, fontina valdostana, gruviera, gorgonzola e scaglie di Grana Padano. 7,00

✓ **ORTOLANA:** stracchino, rucola e pomodorini. 7,00

TIROLESE: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, gorgonzola e speck affumicato. 7,00

✓ **PUGLIESE:** pomodoro San Marzano D.O.P., cipolla rossa di Tropea, origano e scaglie di Grana Padano. 7,00

✓ **MARGHERITA:** pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte e olio evo. 5,00

✓ **MARINARA:** pomodoro San Marzano D.O.P., aglio, origano e olio evo. 4,00



LE NOSTRE PROPOSTE SPECIALI

con impasto tipo 1 di farina semintegrale

ANDRIA: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, burrata di Andria, jamón Serrano Ibérico. 12,00

CRUDO E STRACCIATELLA: pomodoro San Marzano D.O.P., prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, stracciatella di burrata, pomodorini e gocce di pesto. 12,00

EMILIA: fiordilatte, mortadella Bonfatti, burrata di Andria e pomodorini secchi. 12,00

SCOZZESE: fiordilatte, salmone affumicato, gamberetti *, pomodorini e rucola. 12,00

✓ **TARTUFATA:** fiordilatte, crema di tartufo bianco d'Alba, funghi porcini e scaglie di Grana Padano. 11,00

LA 'NDUJA E LA BURRATA PUGLIESE: pomodorini, burrata di Andria, olive taggiasche e basilico fresco. 11,00

SUD: mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodoro San Marzano D.O.P., gocce di 'nduja di Spilinga e alici. 10,00

D'ORO: pomodori pachino, mozzarella di bufala campana D.O.P., rucola, scaglie di Grana Padano e prosciutto crudo di Parma 18 mesi. 10,00

PISTACCHIO: crema di pistacchio di Bronte, mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodorini e mortadella Bonfatti. 10,00

IBERICA: mozzarella di bufala campana D.O.P., e jamón Serrano Ibérico. 10,00

CURIOSA: mozzarella di bufala campana D.O.P., gamberetti*, scaglie di Grana Padano, rucola. 10,00

✓ **DELIZIA:** mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodorini, porcini, rucola e scaglie di Grana Padano. 10,00

DIAVOLA A MODO NOSTRO: fiordilatte, datterino giallo, olive taggiasche, 'nduja di Spilinga, spianata piccante e basilico. 10,00

SPILINGA: mozzarella di bufala campana D.O.P., provola affumicata, melanzane fritte e 'nduja di Spilinga. 10,00

LEGGERA: fiordilatte, stracchino, bresaola della Valtellina, zucchine e scaglie di Grana Padano. 10,00

FIOR DI BURRATA: pomodorini, burrata, prosciutto crudo di Parma 18 mesi e basilico. 10,00

GRAN DUCATO DI PARMA: fiordilatte, patate lesse, mandorle, gorgonzola e coppa di Parma. 9,00

'NDUJA: mozzarella di bufala campana D.O.P., 'nduja di Spilinga, pomodori secchi e basilico. 9,00

STUZZICA: taleggio, mortadella Bonfatti, fiordilatte e granella di pistacchio di Bronte. 9,00

PIZZICA: mozzarella di bufala campana D.O.P., ricotta e 'nduja di Spilinga. 9,00

MESSICANA: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, salame piccante, funghi, olive taggiasche, tabasco. 9,00

PIZZA LIGHT: stracchino, prosciutto crudo di Parma 18 mesi e scaglie di Grana Padano. 9,00

SAPORITA: pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, cipolla rossa di Tropea, salsiccia e gorgonzola. 9,00

CANTABRICA: fiordilatte, pomodorini gialli del Vesuvio, acciughe del Cantabrico, capperi di Salina e basilico fresco. 9,00

✓ **BLUE:** gorgonzola, porro e lamelle di pera. 8,00

DOLCE VITA BIANCA: fiordilatte, bresaola della Valtellina, scaglie di Grana Padano e rucola. 8,00

* prodotto surgelato

✓ piatto vegetariano

suplemento e variazioni 2,00

coperto 2,00

ANTIPASTI

Insalata di mare caldo. 15,00

Soutè di cozze. 11,00

Polipo tiepido, patate lesse, pomodorini e olive Taggiasche. 15,00

Cocktail di mazzancolle con salsa rosa espressa e pepe. 14,00

Insalata di mare. 14,00

Jamón Serrano e mozzarella di bufala campana D.O.P. con focaccia calda. 13,00

Burrata di Andria con crostini di pane, alici di Cetara, olio e pepe. 12,00

Gnocco fritto e salumi D.O.P. 12,00

PRIMI

Paccheri di Gragnano trafileti al bronzo, julienne di totani e filetti di pomodoro fresco. 14,00

Scialatielli di pasta fresca al Profumo di mare. 14,00

Paccheri di Gragnano trafileti al bronzo con pomodorini pachino, melanzane cubettate e pesce spada*. 13,00

Risotto ai frutti di mare. 14,00

Spaghetti alle vongole veraci. 13,00

Penne pomodoro basilico e cozze. 12,00

Penne al Mulino. 9,00

✓ Penne all'arrabbiata. 8,00

SECONDI

Tagliata di tonno rosso in crosta di sesamo e radicchio trevigiano*. 17,00

Filetto di branzino grigliato con contorno di verdure*. 15,00

Tagliata di pesce spada con rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano *. 15,00

Fritto misto di mare con calamari, gamberi e verdure croccanti*. 15,00

Tagliata di manzo, rucola e grana. 15,00

Calamari alla griglia*. 13,00

Calamari fritti*. 13,00

Sottofiletto alla griglia. 12,00

CONTORNI

✓ Misto di verdure alla griglia. 7,00

✓ Insalata mista. 4,00

✓ Patatine fritte. 4,00

* prodotto surgelato
✓ piatto vegetariano
suplemento e variazioni 2,00
coperto 2,00

PIATTI LIGHT

A: Bresaola, fagiolini, uova sode e carote. 10,00

B: Petto di pollo alla griglia, grana, riso integrale e pomodori. 10,00

C: Petto di pollo alla griglia, pomodori, rucola e ricotta. 10,00

LE NOSTRE INSALATE

Insalata 3: Insalatina, pomodori, acciughe, olive, sedano, tonno, uovo sodo. 10,00

Insalata 8: Insalatina, pomodori, mozzarella, tonno, soia, uovo sodo. 10,00

✓ La Greca: feta, pomodoro, olive, cipolla rossa, cetriolo, lattuga, salsa di yogurt. 10,00

Caesar Salad: Pollo grigliato, bacon, lattuga, cialda di parmigiano, salsa Caesar. 11,00

DOLCI DELLA CASA 6,00

Chiedere al personale di sala

* prodotto surgelato
✓ piatto vegetariano
suplemento e variazioni 2,00
coperto 2,00

CAFFETTERIA E LIQUORI

Caffè espresso 1,50

Limoncello 3,00

Caffè corretto 2,50

Amari 4,00

Caffè decaffeinato 2,50

Grappe 4,00

Caffè d'orzo 2,50

Whisky 5,00

Per qualsiasi informazione su **SOSTANZE** e **ALLERGENI** è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.



Glutine

TABELLA ALLERGENI



Senape e derivati



Crostacei e derivati



Soia e derivati



Semi di sesamo e derivati



Uova e derivati



Latte e derivati



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2



Pesce e derivati



Frutta a guscio e derivati



Lupino e derivati



Arachidi e derivati



Sedano e derivati



Molluschi e derivati

tel. 0131 252737

aperto: PRANZO 12-14,30 - CENA 19-24 - chiuso il giovedì