



Pizza

cuite au feu de bois

Margherita Tomate, mozzarella	7,80 €	Hawai Tomate, mozzarella, jambon, ananas	9,80 €
Napoletana Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres	8,80 €	Lardiera Tomate, mozzarella, pancetta, oignons	9,80 €
Prosciutto Tomate, mozzarella, jambon	8,80 €	Salmon Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons	12,80 €
Piemontese Tomate, mozzarella, jambon, oignons	9,80 €	Crudaïola Tomates fraîches, mozzarella, parmesan	9,80 €
San Remo Tomate, mozzarella, jambon, champignons	9,80 €	4 Stagione Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts	11,80 €
Milano Tomate, mozzarella, salami piquant (Ventricina)	9,80 €	Pescatore Tomate, mozzarella, thon, oignons	10,80 €
Bolognese Mozzarella, sauce bolognaise	10,80 €	Capricciosa Tomate, mozzarella, pancetta, oignons, oeuf cru	10,80 €
Torinese Tomate, mozzarella, jambon, poivrons, oignons	10,80 €	Capri Tomate, mozzarella, artichauts, champignons	9,80 €
Bon Gusto Tomate, mozzarella, thon, oignons, salami piquant (Ventricina)	12,80 €	Calzone Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons (en chausson)	10,80 €
Siciliana Tomate, mozzarella, poivrons, anchois, olives	9,80 €	Parmigiana Tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, basilic	10,80 €
4 Formaggi Tomate, mozzarella, Fontina Bel Paese, Gorgonzola	10,80 €	Casa Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives, anchois	10,80 €
Romana Tomate, mozzarella, jambon San Daniele, oignons	12,80 €	Vegetariana Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons, aubergines	12,80 €
Dante Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, huile piquante	9,80 €	Isola Tomate, mozzarella, jambon, oeuf	9,80 €
Marinara Tomate, ail, fruits de mer	10,80 €	Speck Tomate, mozzarella, speck, Fontina	10,80 €
Marco Polo Tomate, mozzarella, scampis, ail	11,80 €	Fiorentina Mozzarella, ricotta, épinards	9,80 €

Bresaola 11,80 €

Tomate, mozzarella, bresaola (grison), roquette, parmesan

Nordica 14,80 €

mozzarella, saumon fumé, épinards, lardons

Pomodori 9,80 €

Tomate, mozzarella, tomates cerises, copeaux de parmesan

Carpaccio 14,80 €

Tomates fraîches, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, carpaccio de bœuf

Capra 11,80 €

Tomate, mozzarella, lardons fumés, fromage de chèvre, roquette

Suppléments pizza

• **1,00 €** : fromage de chèvre, olives, oignons, parmesan, roquette, jambon, ananas, tomate fraîche, tomates cerises, oeuf cru ou oeuf dur, champignons, gorgonzola, pancetta, mozzarella, Bel Paese, artichauts, poivrons, Fontina, ricotta, épinards
• **2,00 €** : lardons, bresaola, salami piquant (Ventricina), salami doux (Felino), speck, aubergines, thon à l'huile d'olive, mozzarella fumée
• **3,00 €** : fruits de mer, sauce bolognaise
• **4,00 €** : saumon fumé, véritable jambon San Daniele, scampi, carpaccio de bœuf
• **4,50 €** : mozzarella de bufflonne (bufala)
• **Gratuit** : basilic, huile piquante, ail, câpres, anchois, origan.

Les «Focaccie»

Fine pâte à pizza cuite au feu de bois : idéal à l'apéro ou en accompagnement de vos plats

Focaccia classica • Huile d'olive, Parmesan Reggiano **7,00 €**

Focaccia casalinga • Tomate, ail et origan **7,00 €**

Focaccia Friulana • Jambon San Daniele **10,00 €**

Focaccia al pesto • tomate cerise, pesto de basilic, ail et copeaux de parmesan **9,50 €**

Desserts

Tiramisu **5,00 €**

Mousse au chocolat **5,00 €**

Frutti di stagione • Assortiment de fruits frais de saison **7,50 €**

Misto del pastore • Assortiment de fromages italiens + pain **8,00 €**

Boissons

Coca-cola • 33 cl 2,50 € **Sprite** • 33 cl 2,50 €

Coca-cola Light • 33 cl 2,50 € **Ice Tea** • 33 cl 2,50 €

Fanta • 33 cl 2,50 € **Ice Tea pêche** • 33 cl 2,50 €

Jupiler • 33 cl 2,50 €

Tous les vins de notre cellier peuvent être emportés à - 30%

Un tarif des vins au format PDF est consultable ou téléchargeable sur notre site internet

www.mulinobianco.be

Mulinobianco

**NEW
2020**



1993 - 2020

- UNE SOIRÉE ENTRE AMIS ? ... EN FAMILLE ?
- UN DÎNER AUX CHANDELLES ?
- ENVIE D'UNE CUISINE RAFFINÉE, SANS SE FATIGUER ?

**PIZZAS ET PLATS
À EMPORTER OU À LIVRER**

CONSULTEZ NOTRE LISTE À L'INTÉRIEUR.

1 Service traiteur
Commandez par téléphone au
064 / 67 80 81
et venez emporter vos plats au
26 chaussée de Soignies 7070 Le Rœulx, et bénéficiez
d'une remise de 10% sur votre commande

2 Service livraison
Commandez par téléphone au
0492 / 222 399
Nouveau n° de téléphone
Et faites-vous livrer !

Restaurant ouvert tous les jours
(sauf le samedi midi)
de 12h à 14h15 et de 18h à 22h,
le vendredi et le samedi jusqu'à 22h30

Livraisons tous les soirs
de 18h à 22h (22h30 le vendredi et le
samedi) et le dimanche de 12h à 14h



POUR TOUTE COMMANDE DE MINIMUM 4 PIZZAS NOUS VOUS OFFRONS LE STUZZICHINO (MISE EN BOUCHE).



Antipasti

Carpaccio de bœuf Fines tranches de bœuf crues à l'huile d'olive extra vierge, roquette et copeaux de Parmesan Reggiano	12,50 €
Scampi del Mulino Scampi en sauce tomate, crème et ail	12,50 €
Prosciutto San Daniele Véritable jambon San Daniele du Frioul et sa garniture	14,00 €
Carpaccio di pesce Carpaccio de poisson selon arrivage et sa marinade à l'huile d'olive extra vierge, jus de citron et herbes fraîches	12,50 €
Assiette de charcuteries fines italiennes	14,00 €
Croquettes au parmesan	13,00 €
Croquettes aux crevettes (2 x 90 gr)	16,00 €
Carpaccio di bresaola (grison) Fines tranches de bresaola, copeaux de parmesan reggiano, roquette, huile d'olive au citron	12,50 €
Caprese di bufala Véritable mozzarella de bufflonne et tomates	13,00 €

Pâtes

Spaghetti bolognaise	12,00 €
Spaghetti carbonara Pancetta, oignons, œuf et parmesan	13,00 €
Penne ai quattro formaggi Penne aux 4 fromages - Gorgonzola, parmesan reggiano, taleggio, fontina	12,00 €
Penne all'arrabiata Penne en sauce tomate et piment	12,00 €
Fettuccine al pomodoro fresco e basilico Fines tagliatelle à la tomate fraîche et basilic	12,00 €
Linguine à la marinara Spaghetti plats à l'émincé de poissons frais selon arrivage et crustacés	17,00 €
Ruote alle melanzane Rondins de pâtes et aubergines, gratinés au four à la tomate et parmesan	14,00 €
Tagliatelle all'ortolana Tagliatelle aux aubergines, courgettes et tomates en ballotin de jambon San Daniele	14,00 €
Gnocchi alla caprese Gnocchi de pomme de terre à la tomate fraîche et mozzarella de bufflonne	13,50 €
Tagliatelle ai funghi Tagliatelle aux champignons de saison et sa crème de fromages aromatisée à la truffe	16,00 €

Pâtes farcies

Tortellini alla carne con bolognese «Tortellini» farcis au parmesan et jambon cru, sauce bolognaise	12,00 €
Tortellini alla carne con crema e reggiano «Tortellini» farcis au parmesan et jambon cru, sauce crème parmesan	12,00 €
Ravioli casarecci Ravioli farcis à la ricotta et épinards, sauce tomate au basilic	14,00 €
Mezzelune ai scampi «Demi lune» farcies aux scampis et ricotta, sauce tomate crème et émietté de scampi	16,00 €

Lasagne et Cannelloni

Lasagne traditionnelle Sauce bolognaise et Parmesan Reggiano	12,50 €
Cannelloni alla ricotta e spinaci Cannelloni farcis à la ricotta et épinards, gratinés au four à la tomate et Parmesan Reggiano	12,50 €
Cannelloni alla carne Cannelloni farcis à la viande hachée	12,50 €

Pour vos Enfants

Lasagne Junior	6,50 €
Penne aux 4 fromages Junior	6,50 €
Penne crème et jambon Junior	6,50 €
Spaghetti bolognaise Junior	7,50 €
Cannelloni à la viande Junior	8,00 €
Penne au pesto (basilic) Junior	7,00 €
Scaloppina milanese Junior	9,50 €

TOUTES NOS
PIZZAS PEUVENT
ÊTRE PRÉPARÉES AU
FORMAT JUNIOR
- 1,50 €

Viandes

Scaloppina alla parmigiana Escalopes de veau panées, aubergines gratinées au four, sauce tomate au Parmesan Reggiano + accompagnement	15,00 €
Scaloppina milanese Escalopes de veau panées, citron + accompagnement	13,50 €
Scaloppina ai funghi Escalopes de veau à la sauce archiduc - champignons de Paris, crème, cognac + accompagnement	15,00 €
Osso Buco Jarret de veau mijoté en sauce tomate et légumes + accompagnement	16,00 €
Tagliata del mulino «Merci de préciser la cuisson souhaitée !» Fines tranches de bœuf grillées, coulis de tomate à l'ail, origan, romarin et câpres	19,00 €
Filetto alle caprese «Merci de préciser la cuisson souhaitée !» Filet pur de bœuf à la mozzarella de bufflonne et tomate fraîche, coulis de tomate, ail et basilic	23,00 €

Nous utilisons uniquement des ingrédients de première qualité pour nos préparations tels que la mozzarella de bufflonne et le vinaigre balsamique de Modène.

LA MOZZARELLA DI BUFALA



La mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, est considérée comme un produit d'excellence de la gastronomie italienne et elle représente également la plus importante marque déposée du centre-sud d'Italie protégée par le label DOP (Dénomination d'Origine Protégée). Vue son importance en tant que produit typique, la mozzarella de bufflonne de la Campanie a des règles de production qui obéissent à des normes strictes contenues dans le règlement mis au point par le consortium pour la sauvegarde institué en 1981, qui est le seul organisme reconnu par le ministère italien des politiques agricoles, alimentaires et forestières pour la sauvegarde, la vigilance, la valorisation et la promotion de la DOP Mozzarella de bufflonne campanienne. L'appellation mozzarella vient de l'opération dite de mozzatura, c'est-à-dire de séparation du caillé en petites boules. La mozzarella n'est produite qu'avec du lait entier de bufflonne de race italienne, immatriculée et élevée en semi-liberté. La coagulation est obtenue à une température réchauffée à 33-36° avec des ferments naturels, prélevés sur la production précédente. On le fragmente ensuite en noix, qu'on laisse reposer pendant 5 heures, puis filés dans de l'eau chaude à 95°, jusqu'à obtenir la taille voulue. Ils sont ensuite conservés dans de l'eau froide et salée. La taille de la production est variable, allant de la boule à la noisette de 10 jusqu'à 1000 g. La croûte lisse, et d'une épaisseur d'un millimètre, doit rester d'une couleur blanche, proche de la porcelaine. La mozzarella présente un feuilletage léger et élastique, pendant les 10 premières heures qui suivent sa confection avant de devenir ensuite plus fondante. La saveur est caractéristique et ne peut pas se confondre avec les productions industrielles au lait de vache. Une variante peut être fumée au feu de paille.

LE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Modène est une ville italienne située dans la province du même nom en Emilie-Romagne. Elle est mondialement connue pour 3 choses: la Ferrari, le vinaigre balsamique et Luciano Pavarotti. Le vinaigre balsamique traditionnel de Modène est l'un des produits les plus anciens et certainement le plus typique des produits alimentaires de la région. Procédé : Les raisins sont cuits à feu doux jusqu'à perdre 60% de leur volume afin d'obtenir l'ingrédient fondamental à l'élaboration du vinaigre balsamique: le moût de raisin cuit. Après une longue série de passages en fûts d'essences de bois divers (chêne, cerisier, châtaignier, merisier et frêne), le vinaigre se concentre de plus en plus par évaporation et se transforme au fil des années jusqu'à l'obtention du précieux liquide. La batterie de tonneaux ayant une capacité décroissante, qui part du tonneau le plus grand (contenant le produit le plus jeune) et va jusqu'à celui plus petit (destiné à recueillir le liquide plus mûr).

Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP :

Produit provenant uniquement des raisins trebbiano et lambrusco de la province de Modène. La fermentation lente et la maturation par passages successifs en fûts de capacité décroissante, est le seul procédé autorisé par le consortium. Le seul contenant autorisé est cette petite bouteille de forme originale dessinée par Giugiaro. Deux vinaigres reconnus. L'Affinato (minimum 12 ans avec une densité d'environ 1.30) et l'Extravecchio, (minimum 25 ans avec une densité d'environ 1.35).

Aceto balsamico di Modena IGP :

L'indication géographique protégée (IGP) est un signe officiel européen d'origine et de qualité qui permet de défendre les noms géographiques et offre une possibilité de déterminer l'origine d'un produit alimentaire quand il tire une partie de sa spécificité de cette origine. Sept cépages locaux, du vinaigre de vin et éventuellement du caramel sont les seuls ingrédients autorisés pour l'élaboration de ce vinaigre. Un vieillissement de minimum 2 mois est nécessaire pour le vinaigre I.G.P. Un vieillissement de 3 ans minimum pour obtenir l'appellation «Invecchiato». La densité varie selon la durée de vieillissement. Elle doit se situer entre 1.06 et 1.32. L'acidité doit être supérieure à 6%.

Condimento all'aceto balsamico di Modena IGP :

Cette appellation est donnée à tous les vinaigres balsamiques qui ne répondent pas aux critères et conditions imposés par le consortium aux DOP et IGP. Celle-ci ne constitue en aucun cas une sous-catégorie de vinaigres balsamiques mais bien un produit de qualité souvent moins acide (moins de 6%) et plus dense (densité comprise entre 1.25 et 1.34).

