



Bienvenue au Mulino Bianco

Votre satisfaction est notre priorité, votre fidélité, notre plus grande joie ...

A votre service depuis 1993

Horaire et prise de commande

Service du midi

Cuisine : Dernière prise de commande à **14h00**
Restaurant : Le restaurant ferme ses portes à **16h00**

Service du soir

Cuisine : Dernière prise de commande à **21h45**
(Vendredi et samedi : **22h15**)

Nous ne sommes pas des stars, nous n'avons pas d'étoile, mais nous essayons de briller ...



Apéritifs et boissons

Les bulles

Coupe de prosecco	8,00 €
Coupe de champagne	11,00 €
Kirr Royal	10,00 €
Fior di rosa - Spumante rosé vénitien	39,00 €
Prosecco di Valdobbiadene DOCG « Fagher »	39,00 €
Franciacorta Marchesi Antinori DOCG	69,00 €
Franciacorta Marchesi Antinori rosé DOCG	80,00 €
Franciacorta DOCG Cuvé Real Antica Fratta	65,00 €
Franciacorta DOCG Saten Antica Fratta	70,00 €
Franciacorta DOCG Essence Nature Dosage Zero Antica Fratta	75,00 €
Champagne maison	68,00 €
Champagne Joseph Perrier	95,00 €
Champagne Veuve Clicquot	110,00 €

D'Italie ...

Aperol spritz, Hugo spritz, Limoncello spritz	9,50 €
Martini rouge ou blanc	7,00 €
Cynar	7,50 €
Campari nature	7,00 €
Campari orange	8,50 €
Negroni « 1/3 Gin - 1/3 Campari - 1/3 Martini rouge »	8,50 €
Americanos « Campari - Martini rouge - eau pétillante »	8,50 €

Et d'ailleurs ...

Porto blanc	7,00 €
Porto rouge 10 ans	9,00 €
Picon vin blanc	8,50 €
Blanc cassis	7,00 €
Ricard	8,00 €
Rhum Bacardi	8,50 €
Whisky J&B	8,50 €
Jack Daniel's	9,00 €
Pisang orange	7,50 €
Pineau des Charentes	7,00 €
Batida de Coco	7,50 €



Apéritifs et boissons

Les gin

Gin Hendrick's (Ecosse)	13,00 €
Gin Brockmans (Angleterre)	14,50 €
Gin Monkey 47 (Allemagne)	14,00 €
Gin Bobby's (Pays-Bas)	12,50 €
Gin Mare (Espagne)	13,50 €
Gin The Botanist Dry (Ecosse)	12,50 €
Gin Italian Style (Italie)	11,50 €
Gin de Binche (Belgique)	13,00 €
LieGin Violette (Belgique)	14,50 €

Les apéritifs sans alcool

Pisang orange	7,00 €
Bitter	4,00 €
Crodino	4,50 €
Mojito	7,00 €
Spritz	7,50 €

Les softs

Eau plate et pétillante 0,5L	4,50 €
Eau plate et pétillante 1L	8,00 €
Coca – Coca zéro	3,00 €
Fanta – Sprite	3,00 €
Aranciata rossa - Soda à l'orange sanguine de Sicile	4,00 €
Jus de fruits (orange, pomme, pêche, tomate, ananas)	3,00 €
Perrier	3,50 €
Ice tea – Ice tea pêche	3,50 €
Shweppes Tonic – Shweppes Agrumes	3,50 €
Coca – Coca zéro 1L	9,50 €
Sirop de grenadine – menthe	0,20 €

Les bières

Five brasserie Saint Feuillien	3,00 €
Jupiler	3,00 €
Jupiler sans alcool	3,50 €
Saint Feuillien blonde	4,50 €
Saint Feuillien «Grand Cru»	5,00 €
Saint Feuillien «Cuvée de Noël» (en saison)	5,00 €
Grisette blanche	4,50 €
Saint Feuillien «Saison»	5,00 €
Saint Feuillien «Fruit»	4,50 €
Triple karmeliet	5,00 €
Paix Dieu	5,50 €
Orval	5,50 €

Les vins maison

Rouge - Blanc - Rosé 25 cl	7,50 €
Rouge - Blanc - Rosé 50 cl	14,00 €
Rouge - Blanc - Rosé 1 litre	26,00 €



La cuisine

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	7,00 €
Focaccia casalinga Tomate, ail et origan	7,50 €
Focaccia bresaola Viande des grisons, copeaux de Parmesan et huile d'olive	12,00 €
Focaccia al pesto Pistou de basilic, tomates cerise et copeaux de parmesan	10,00 €
Focaccia siciliana Anchois, olives noires et origan	8,50 €
Focaccia al formaggio Gorgonzola et mozzarella	9,50 €
Focaccia friulana Jambon San Daniele	12,00 €
Focaccia al tartufo Tapenade de champignons à la truffe, fontina, olives et romarin	13,50 €
Focaccia tre colori Tomate fraîche, ricotta, épinards, olives toscanes «Taggiasche» et parmesan	14,00 €
Focaccia di Bufala Mozzarella de bufflonne, tomates semi-sechées, origan et parmesan	15,00 €

Les entrées

Carpaccio di pesce Fines tranches de thon rouge, Saint-Jacques et crevettes	22,00 €
Carpaccio de bœuf Fines tranches de bœuf cru, huile d'olive extra vierge, roquette, copeaux de parmesan Reggiano	18,50 €
Prosciutto San Daniele & caprese di bufala Véritable jambon San Daniele du Frioul et l'authentique mozzarella de bufflonne	20,50 €
Crocchette con gamberetti Croquettes aux crevettes grises de la mer du Nord et sauce tartare «maison»	22,00 €
Crocchette al formaggio Croquettes au fromage sur carpaccio de bresaola (viande des grisons)	17,00 €
Scampi tre gusti Scampis aux trois goûts	21,00 €
Tartare de thon rouge, avocat et câpres	21,00 €
Trio de croquettes (Selon disponibilité)	26,00 €
Antipasto «di lusso» del Mulino	19,00 € / 1 pers
Assortiment de spécialités régionales Italiennes froides et chaudes... laissez-vous faire !	36,00 € / 2 pers
	49,00 € / 3 pers



La cuisine

Les pâtes

	Entrée	Plat
Spaghetti al pomodoro fresco & basilico Spaghetti aux tomates fraîches et basilic	15,00 €	19,50 €
Ravioli ricotta & spinaci Raviolis farcis de ricotta au lait de bufflonne & épinards, sauce aux tomates fraîches et basilic	17,00 €	22,00 €
Linguine allo scoglio Spaghetti plats à l'émincé de poissons frais selon arrivage et crustacés / mollusques	19,50 €	26,00 €
Mezze lune mare e monti Demi lunes farcies à la ricotta et scampi, tomate fraîche aux champignons et scampis	17,00 €	23,00 €
Festival di pasta 4 variétés de pâtes selon disponibilité		35,00 €
Orecchiette con salsiccia Petites pâtes rondes à la sauce tomate, saucisse au fenouil, dés de salami piquant (Ventricina) et haricots rouges (Borlotti)	17,50 €	23,00 €

Les viandes

Scaloppina alla parmigiana Escalope de veau panée, aubergines gratinées au four, sauce tomate au parmesan, accompagnées de tagliatelle à l'huile d'olive		25,00 €
Saltimbocca alla romana Fines tranches de veau au jambon San Daniele du frioul, sauge et vin blanc		24,50 €
Ossobuco Jarret de veau mijoté en sauce tomate et émincé de légumes		27,00 €
Tagliata del Mulino Fines tranches de bœuf grillées, roquette, copeaux de Parmesan Reggiano et vinaigrette au balsamique millésimé, huile d'olive, citron et herbes aromatiques		29,50 €

Les poissons

Merci de consulter nos suggestions ...



Le four au feu de bois

Pizzas cuites au feu de bois

Margherita / Tomate, mozzarella	10,80 €
Napoletana / Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres	12,80 €
Prosciutto / Tomate, mozzarella, jambon	11,80 €
Piemontese / Tomate, mozzarella, jambon, oignons	12,80 €
San Remo / Tomate, mozzarella, jambon, champignons	12,80 €
Milano / Tomate, mozzarella, salami piquant (Ventricina)	12,80 €
Pescatore / Tomate, mozzarella, thon, oignons	13,80 €
Bon Gusto / Tomate, mozzarella, thon, oignons, salami piquant (Ventricina)	15,80 €
Isola / Tomate, mozzarella, jambon, œuf cru	12,80 €
Siciliana / Tomate, mozzarella, poivrons, anchois, olives	13,80 €
4 Formaggi / Tomate, mozzarella, Bel Paese, Fontina, Gorgonzola	13,80 €
Romana / Tomate, mozzarella, oignons, jambon San Daniele	16,30 €
Dante / Tomate, mozzarella, poivrons, oignons	12,80 €
Marinara / Tomate, ail, fruits de mer, origan	13,80 €
Marco Polo / Tomate, mozzarella, scampis, ail	15,30 €
Hawaï / Tomate, mozzarella, jambon, ananas	12,80 €
4 Stagione / Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives	14,80 €
Torinese / Tomate, mozzarella, jambon, poivrons, oignons	13,80 €
Capricciosa / Tomate, mozzarella, pancetta, oignons, œuf cru	14,80 €
Capri / Tomate, mozzarella, artichauts, champignons	12,80 €
Calzone (chausson) / Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons	13,80 €
Parmigiana / Tomate, mozzarella, parmesan, aubergines, basilic	13,80 €
Salmone / Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, origan	16,30 €
Lardiera / Tomate, mozzarella, Pancetta, Oignons	13,80 €
Casa / Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives, anchois	13,80 €
Crudaiola / Tomates fraîches, mozzarella, parmesan, basilic	12,80 €
Vegetariana / Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons, aubergines, artichauts	16,80 €
Bresaola / Tomate, mozzarella, bresaola (viande des grisons), roquette, parmesan	14,80 €
Pomodorini / Tomate, mozzarella, tomates cerises, copeaux de parmesan	12,80 €
Carpaccio / Tomates fraîches, mozzarella, copeaux de parmesan, carpaccio de bœuf, roquette	18,30 €
Capra / Tomate, mozzarella, chèvre, lardons fumés, roquette	14,80 €
Nordica / Tomate, mozzarella, saumon fumé, épinards, lardons fumés	18,30 €
Fiorentina / Mozzarella, ricotta, épinards, ail	12,80 €
Bolognese / Mozzarella, sauce bolognaise, parmesan râpé	13,80 €
Enzo / Tomate, mozzarella, thon, anchois, œuf cru, artichauts	15,80 €



Le four au feu de bois

Pizzas cuites au feu de bois (suite)

Stacco / Tomate, mozzarella, courgettes grillées, tomates semi-séchées, tartare de scampi (2 pièces), mozzarella de bufflonne fumée, olives toscanes «Taggiasche», ail, copeaux de fiore sardo (fromage de brebis de Sardaigne), origan	21,80 €
Carbonara / Tomate, mozzarella, PDT, oignons frits, lardons fumés, œuf et parmesan	16,80 €
Bufala / Tomate, mozzarella, aubergines grillées, boule de mozzarella de bufflonne (125 gr), mortadelle et concassé de pistaches siciliennes	20,30 €
Salsiccia / Tomate, mozzarella, saucisse toscane au fenouil, œuf dur, jambon cuit aux fines herbes, copeaux de parmesan	18,80 €

Un «plus» sur votre Pizza ?

- 2,00 €** : Olives, oignons, parmesan, roquette, jambon, ananas, fontina, tomates fraîches, œuf cru ou œuf dur, champignons, ricotta, gorgonzola, mozzarella, artichauts, poivrons, épinards, tomates cerises, fromage de chèvre, Tomates semi-séchées, PDT, oignons frits, concassé de pistaches de Sicile, copeaux de parmesan, coulis de tomate, anchois, câpres.
- 3,00 €** : Pancetta, salami piquant (Ventricina), salami doux (Felino), Speck, thon à l'huile d'olive, aubergines violettes à l'huile, bresaola (viande des grisons), lardons fumés, aubergines grillées, courgettes grillées, olives toscanes taggiasche à l'huile d'olive EV, copeaux de fiore sardo, mortadella, julienne de mozzarella de bufflonne fumée, julienne de mozzarella de bufflonne, tartare de scampi (2 pièces).
- 4,00 €** : Fruits de mer, sauce bolognaise, saucisse toscane au fenouil, jambon cuit aux fines herbes.
- 5,00 €** : Véritable jambon San Daniele, scampis (4 pièces), saumon fumé, carpaccio de bœuf, boule de mozzarella de bufflonne (125 gr) entière.
- Offert** : Basilic, huile piquante, ail, origan.

La cuisine des enfants

Lasagne	11,50 €
Penne 4 fromages	9,50 €
Penne crème jambon	9,50 €
Spaghetti bolognaise	11,00 €
Cannelloni à la viande	11,00 €
Cannelloni à la ricotta et épinard	11,00 €
Escalope de veau à la milanaise (panée)	13,50 €
Spaghetti carbonara (œuf, pancetta, parmesan)	11,00 €
Filet pur	16,00 €
Penne au véritable pesto basilic	10,00 €



Bienvenue

Cher(e)s client(e)s,

Nous sommes heureux de vous accueillir au Mulino Bianco et espérons que vous y passerez un agréable moment. Afin que ce moment reste un plaisir pour tous, il est de notre devoir de tenir compte des restrictions alimentaires de nos clients souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, veuillez le signaler à notre personnel de salle qui prendra votre commande. Celui-ci se fera un plaisir de vous informer sur la composition des produits proposés et vous guidera dans le choix des plats adaptés. Nos recettes évoluent au gré des saisons et selon l'imagination de nos chefs. Nous attirons donc votre attention sur le fait que la composition d'un plat peut varier d'un jour à l'autre. Pensez donc à signaler systématiquement vos allergies ou intolérances.

Merci et bon appétit.

La direction

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances alimentaires selon le règlement (UE) n° 1169/2011

1. Céréales contenant du Gluten, à savoir le blé (comme l'épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine, ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wagenh.) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception de ces fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.