

Suppléments pizza

1,00 €

Olives, oignons, parmesan, roquette, jambon, ananas, tomates fraîches, tomates cerises, Tomates semi-séchées, coulis de tomate, œuf cru ou dur, champignons, ricotta, gorgonzola, mozzarella, fontina, artichauts, poivrons, épinards, fromage de chèvre, PDT, oignons frits, concassé de pistaches de Sicile, copeaux de parmesan, anchois

2,00 €

Pancetta, speck, salami piquant (Ventricina), salami doux (Felino), 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)

3,00 €

Fruits de mer, sauce bolognaise, saucisse toscane au fenouil, jambon cuit aux fines herbes

4,50 €

Véritable jambon San Daniele, scampis (4 pièces), saumon fumé, carpaccio de bœuf, boule de mozzarella de bufflonne (125 gr) entière

Gratuit

Basilic, huile piquante, ail, câpres, origan

Les «Focaccie»

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

Focaccia classica 7,00 €

Huile d'olive, Parmesan Reggiano

Focaccia casalinga 7,00 €

Tomate, ail et origan

Focaccia Friulana 10,00 €

Jambon San Daniele

Focaccia al pesto 9,50 €

Tomate cerise, pesto de basilic, ail, copeaux de parmesan

Focaccia al tartufo 12,00 €

Tapenade de champignons à la truffe, fontina, olives, romarin

Focaccia 3 colori 12,00 €

Tomate fraîche, ricotta, épinards, olives toscanes "taggiasche", parmesan

Focaccia di bufala 12,00 €

Mozzarella de bufflonne, tomates semi séchées, origan, parmesan

Pour vos Enfants

Lasagne Junior 8,50 €

Penne aux 4 fromages Junior 8,50 €

Penne crème et jambon Junior 8,50 €

Spaghetti bolognaise Junior 9,50 €

Cannelloni à la viande Junior 9,50 €

Penne au pesto (basilic) Junior 9,00 €

Scaloppina milanese Junior 12,50 €

Scampi à l'ail Junior 9,50 €

TOUTES NOS
PIZZAS PEUVENT
ÊTRE PRÉPARÉES AU
FORMAT JUNIOR

- 1,50 €

Desserts

Tiramisu 6,50 €

Mousse au chocolat 6,50 €

Frutti di stagione : Assortiment de fruits frais de saison 9,50 €

Misto del pastore : Assortiment de fromages italiens + pain 10,00 €

Boissons

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

Coca-cola zéro • 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 € Eau plate ou pétillante • 50 cl 2,50 €



- 30% sur tous nos vins à emporter

Scannez ce code QR pour consulter et télécharger notre carte des vins ou sur notre site www.mulinobianco.be



Nous utilisons uniquement des ingrédients de première qualité pour nos préparations tels que la mozzarella de bufflonne et le vinaigre balsamique de Modène ou encore le jambon san daniele du frioul.

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).



LE JAMBON SAN DANIELE AOP

Le Prosciutto di San Daniele naît entre les mains expertes de maîtres charcutiers qui, grâce à un savoir ancestral et à des règles strictes, transforment la viande et le sel en un chef-d'œuvre de saveur et de délicatesse. Chaque jambon est le résultat d'une fabrication artisanale qui respecte une tradition transmise depuis des siècles par des familles et des générations. Le San Daniele est fabriqué uniquement avec des porcs nés, élevés et abattus exclusivement en Italie. Les porcs sont nourris selon un régime alimentaire contrôlé, prévu par le cahier des charges de production, à base de lactosérum et de céréales nobles

NEW
2023



1993 - 2023

M. Bianco Mulinobianco

PIZZAS ET PLATS
À EMPORTER OU À LIVRER
CONSULTEZ NOTRE LISTE À L'INTÉRIEUR.

1 **Service traiteur**
Commandez par téléphone au
0492 / 223 112
et venez emporter vos plats au
56 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
Et faites-vous livrer !

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

Livraisons tous les jours
de 12h à 14h et de 18h à 22h
(jusqu'à 22h30 le vendredi et le samedi)

-10%
SUR LES PIZZAS
EMPORTÉES



Pizza

cuite au feu de bois

Margherita Tomate, mozzarella	8,80 €	Pescatore Tomate, mozzarella, thon, oignons	11,80 €
Napoletana Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres	10,80 €	Capricciosa Tomate, mozzarella, pancetta, oignons, oeuf cru	12,80 €
Prosciutto Tomate, mozzarella, jambon	9,80 €	Capri Tomate, mozzarella, artichauts, champignons	10,80 €
Piemontese Tomate, mozzarella, jambon, oignons	10,80 €	Calzone Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons (en chausson)	11,80 €
San Remo Tomate, mozzarella, jambon, champignons	10,80 €	Parmigiana Tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, basilic	11,80 €
Milano Tomate, mozzarella, salami piquant (Ventricina)	10,80 €	Casa Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives, anchois	11,80 €
Bolognese Mozzarella, sauce bolognaise, parmesan râpé	11,80 €	Vegetariana Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons, aubergines, artichauts	14,80 €
Torinese Tomate, mozzarella, jambon, poivrons, oignons	11,80 €	Enzo Tomate, mozzarella, thon, anchois, œuf cru, artichauts	13,80 €
Bon Gusto Tomate, mozzarella, thon, oignons, salami piquant (Ventricina)	13,80 €	Salmon Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, origan	14,30 €
Siciliana Tomate, mozzarella, poivrons, anchois, olives	11,80 €	Bresaola Tomate, mozzarella, bresaola (viande des grisons), roquette, parmesan	12,80 €
4 Formaggi Tomate, mozzarella, Fontina, Bel Paese, Gorgonzola	11,80 €	Nordica Tomate, mozzarella, saumon fumé, épinards, lardons	16,30 €
Romana Tomate, mozzarella, jambon San Daniele, oignons	14,30 €	Pomodorini Tomate, mozzarella, tomates cerises, copeaux de parmesan	10,80 €
Dante Tomate, mozzarella, poivrons, oignons	10,80 €	Carpaccio Tomates fraîches, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, carpaccio de bœuf	16,30 €
Marinara Tomate, ail, fruits de mer, origan	11,80 €	Capra Tomate, mozzarella, lardons fumés, chèvre, roquette	12,80 €
Marco Polo Tomate, mozzarella, scampis, ail	13,30 €	Bufala Tomate, mozzarella, aubergines grillées, boule de mozzarella de bufflonne (125 gr), mortadelle et concassé de pistaches siciliennes	18,30 €
Hawaiï Tomate, mozzarella, jambon, ananas	10,80 €	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	19,80 €
Lardiera Tomate, mozzarella, pancetta, oignons	11,80 €	Salsiccia Tomate, mozzarella, saucisse toscane au fenouil, œuf dur, jambon cuit aux fines herbes, copeaux de parmesan	16,80 €
Fiorentina Mozzarella, ricotta, épinards, ail	10,80 €	Carbonara Tomate, mozzarella, PDT, oignons frits, lardons fumés, œuf et parmesan	14,80 €
Isola Tomate, mozzarella, jambon, oeuf cru	10,80 €		
Crudaiola Tomates fraîches, mozzarella, parmesan, basilic	10,80 €		
4 Stagione Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts	12,80 €		

Antipasti

Carpaccio de bœuf Fines tranches de bœuf crues à l'huile d'olive extra vierge, roquette et copeaux de Parmesan Reggiano	13,50 €
Scampi 3 gusti Scampi aux 3 goûts	15,00 €
Prosciutto San Daniele e caprese di bufala Véritable jambon San Daniele AOP du Frioul et l'authentique mozzarella de bufflonne AOP	15,00 €
Carpaccio di pesce Carpaccio de poisson selon arrivage et sa marinade à l'huile d'olive extra vierge, jus de citron et herbes fraîches	14,00 €
Assiette de charcuteries fines italiennes	15,00 €
Croquettes au parmesan	14,00 €
Croquettes aux crevettes de la mer du Nord	18,50 €
Carpaccio di bresaola (viande des grisons) Fines tranches de bresaola, copeaux de parmesan reggiano, roquette, huile d'olive au citron	14,00 €
Caprese di bufala Véritable mozzarella de bufflonne et tomates	14,50 €
Antipasto del mulino Assortiment de spécialités régionales Italiennes froides et chaudes	21,00 €

Pâtes farcies

Tortellini alla carne con bolognese «Tortellini» farcis au parmesan et jambon cru, sauce bolognaise	14,50 €
Tortellini alla carne con crema e reggiano «Tortellini» farcis au parmesan et jambon cru, sauce crème parmesan	14,00 €
Mezzelune mare e monti «Demi lune» farcies aux scampis et ricotta, sauce tomate ciliegino, émincé de scampi et champignons de Paris	17,50 €
Ravioli ricotta & spinaci Raviolis farcis de ricotta au lait de bufflonne é jeunes pousses d'épinards, sauce tomate et basilic	17,00 €

Lasagne et Cannelloni

Lasagne traditionnelle Sauce bolognaise à l'haché de veau et bœuf, Parmesan Reggiano	14,50 €
Cannelloni alla ricotta e spinaci Cannelloni farcis à la ricotta et épinards, gratinés au four à la tomate et Parmesan Reggiano	14,50 €
Cannelloni alla carne Cannelloni farcis à la viande hachée	14,50 €

Pâtes

Spaghetti bolognaise (bœuf et veau)	13,50 €
Spaghetti carbonara Guanciale (joints de porc), oignons, jaune d'œuf et parmesan	14,50 €
Penne ai quattro formaggi Penne aux 4 fromages - Gorgonzola, parmesan reggiano, taleggio, fontina	13,50 €
Penne all'arrabiata Penne en sauce tomate et piment	13,50 €
Fettuccine al pomodoro fresco e basilico Fines tagliatelle à la tomate fraîche et basilic	14,00 €
Linguine allo scoglio Spaghetti plats à l'émincé de poissons frais selon arrivage et crustacés / mollusques	18,50 €
Ruote alle melanzane Rondins de pâtes et aubergines, gratinés au four à la tomate et parmesan	16,00 €
Gnocchi alla caprese Gnocchi de pomme de terre à la tomate fraîche et mozzarella de bufflonne	14,90 €
Tonnarelli all'astice Fines pâtes aux œufs, tomates "ciliegino" de Sicile, petits pois et ½ homard	26,00 €
Orecchiette con salsiccia Petites pâtes rondes à la sauce tomate, saucisse au fenouil, dés de salami piquant (ventricina) et haricots rouges (borlotti)	18,00 €

Viandes

Scaloppina alla parmigiana Escalopes de veau panées, aubergines gratinées au four, sauce tomate au Parmesan Reggiano + accompagnement	17,00 €
Scaloppina al modo nostro Escalope de veau panée, courgettes grillées, mozzarella de bufflonne fumée, coulis de tomates «ciliegino» et parmesan + accompagnement	18,00 €
Osso Buco Jarret de veau mijoté en sauce tomate et légumes + accompagnement	18,00 €
Tagliata del mulino «Merci de préciser la cuisson souhaitée !» Tranches de contrefilet de bœuf, roquette, copeaux de parmesan reggiano 24 mois, vinaigrette à l'huile d'olive EV, vinaigre balsamique millésimé et herbes aromatiques	22,00 €
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	27,00 €

La plupart de **nos suggestions** peuvent être **emportées** ou **livrées** avec une **remise de 10%** sur les prix affichés au restaurant.

Consultez notre site sur www.mulinobianco.be/suggestions ou **scannez** ce code QR



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

