Mulino Bianco
RISTORANTE
SINCE 1993

# 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 …

32 DEPUIS 1993

Apéritifs et boissons

## Les bulles

| | |
|---|---|
| Coupe de prosecco | 9,00 € |
| Coupe de champagne | 11,50 € |
| 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 Remue Gaspard | 72,00 € |
| Champagne Joseph Perrier | 95,00 € |
| Champagne Veuve Clicquot | 110,00 € |

## D'Italie ...

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

## Et d'ailleurs ...

| | |
|---|---|
| Porto blanc | 7,00 € |
| Porto rouge 10 ans | 9,00 € |
| Picon vin blanc | 9,00 € |
| Blanc cassis | 7,00 € |
| Ricard | 8,00 € |
| Rhum Bacardi | 8,50 € |
| Whisky J&B | 9,50 € |
| Jack Daniel's | 10,00 € |
| Pisang orange | 8,50 € |
| 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 | 27,00 € |

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** — **7,00 €**
Huile d'olive, Parmesan

**Focaccia casalinga** — **7,50 €**
Tomate, ail et origan

**Focaccia bresaola** — **12,00 €**
Viande des grisons, copeaux de Parmesan et huile d'olive

**Focaccia al pesto** — **10,00 €**
Pistou de basilic, tomates cerise et copeaux de parmesan

**Focaccia siciliana** — **8,50 €**
Anchois, olives noires et origan

**Focaccia al formaggio** — **9,50 €**
Gorgonzola et mozzarella

**Focaccia friulana** — **12,00 €**
Jambon San Daniele

**Focaccia al tartufo** — **13,50 €**
Tapenade de champignons à la truffe, fontina, olives et romarin

**Focaccia tre colori** — **14,00 €**
Tomate fraiche, ricotta, épinards, olives toscanes «Taggiasche» et parmesan

**Focaccia di Bufala** — **15,00 €**
Mozzarella de bufflonne, tomates semi-sechées, origan et parmesan

## Les entrées

**Carpaccio di pesce** — **22,00 €**
Fines tranches de thon rouge et Saint-Jacques, herbes aromatiques et vinaigrette au citron

**Carpaccio de bœuf** — **19,50 €**
Fines tranches de bœuf cru, huile d'olive extra vierge, roquette, copeaux de parmesan Reggiano

**Prosciutto San Daniele & caprese di bufala** — **20,50 €**
Véritable jambon San Daniele du Frioul et l'authentique mozzarella de bufflonne/burrata

**Crocchette con gamberetti** — **22,00 €**
Croquettes aux crevettes grises de la mer du Nord et sauce tartare «maison»

**Crocchette al formaggio** — **17,00 €**
Croquettes au fromage sur carpaccio de bresaola (viande des grisons)

**Scampi del Mulino** — **21,00 €**
Scampis en sauce tomate légèrement relevée, scamorza fumée

**Antipasto «di lusso» del Mulino** — **21,00 € / 1 pers**
Assortiment de spécialités régionales Italiennes froides et chaudes… **laissez-vous faire !** — **39,00 € / 2 pers**
**57,00 € / 3 pers**

La cuisine

## Les pâtes

| | Entrée | Plat |
|---|---|---|
| **Spaghetti al pomodoro fresco & basilico**<br>Spaghetti aux tomates fraîches et basilic | 17,00 € | 21,50 € |
| **Ravioli ricotta & spinaci**<br>Raviolis farcis de ricotta au lait de bufflonne & épinards, sauce aux tomates fraîches et basilic | 18,00 € | 23,00 € |
| **Linguine allo scoglio**<br>Spaghetti plats à l'émincé de poissons frais selon arrivage et crustacés / mollusques | 20,50 € | 27,00 € |
| **Mezze lune mare e monti**<br>Demi lunes farcies à la ricotta et scampi, tomate fraîche aux champignons et scampis | 18,00 € | 24,00 € |
| **Festival di pasta**<br>4 variétés de pâtes selon disponibilité | | 35,00 € |
| **Orecchiette con salsiccia**<br>Petites pâtes rondes à la sauce tomate, saucisse au fenouil, dés de salami piquant (Ventricina) et haricots rouges (Borlotti) | 18,50 € | 24,00 € |

## Les viandes

**Scaloppina alla parmigiana** — 25,00 €
Escalope de veau panée, aubergines gratinées au four, sauce tomate au parmesan, mozzarella

**Saltimbocca alla romana** — 24,50 €
Fines tranches de veau, coppa, sauge et vin blanc

**Osso Buco** — 28,00 €
Jarret de veau mijoté en sauce tomate et émincé de légumes

**Tagliata del Mulino** — 29,50 €
Fines tranches de bœuf grillées, roquette, copeaux de Parmesan Reggiano et vinaigrette au balsamique millésimé, huile d'olive, citron et herbes aromatiques

**Filetto di vitello** — 29,00 €
Filet mignon de veau au citron, beurre et vin blanc

**Accompagnements :** *Tagliatelle tomate, frites, salade, purée à la truffe*

## 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 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 €** |
| **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 desoja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque, à savoir : amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylusavellana), noix (Juglansegia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoinensis (wagenh.) K. Koch), noix du brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistaciavera), noix de macadamiaou du Queensland (Macadamiaternifolia),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.