

## Suppléments pizza

2,00 €

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, câpres

3,00 €

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)

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

Gratuit

Basilic, huile piquante, ail, origan

## Les «Focaccie»

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

<b>Focaccia classica</b> Huile d'olive, Parmesan Reggiano	8,00 €
<b>Focaccia casalinga</b> Tomate, ail et origan	8,00 €
<b>Focaccia Friulana</b> Jambon San Daniele	12,00 €
<b>Focaccia al pesto</b> Tomate cerise, pesto de basilic, ail, copeaux de parmesan	11,00 €
<b>Focaccia al tartufo</b> Tapenade de champignons à la truffe, fontina, olives, romarin	14,00 €
<b>Focaccia 3 colori</b> Tomate fraîche, ricotta, épinards, olives toscanes "taggiasche", parmesan	14,00 €
<b>Focaccia di bufala</b> Mozzarella de bufflonne, tomates semi séchées, origan, parmesan	15,00 €

## Pour vos Enfants

Lasagne Junior	10,50 €
Penne aux 4 fromages Junior	9,50 €
Penne crème et jambon Junior	9,50 €
Spaghetti bolognaise Junior	11,00 €
Cannelloni à la viande Junior	11,00 €
Penne au pesto (basilic) Junior	10,00 €
Scaloppina milanese Junior	14,00 €
Scampi à l'ail Junior	10,50 €

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

## Desserts

Tiramisu	7,50 €
Mousse au chocolat	7,50 €
Frutti di stagione : Assortiment de fruits frais de saison	10,50 €
Misto del pastore : Assortiment de fromages italiens + pain	11,00 €

## 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](http://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 danielle 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



**Mulinobianco**  
RISTORANTE  
SINCE 1993

NEW  
2026



1993 - 2026

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







# Pizza

cuite au feu de bois

<b>Margherita</b> Tomate, mozzarella	10,80 €	<b>Pescatore</b> Tomate, mozzarella, thon, oignons	13,80 €
<b>Napoletana</b> Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres	12,80 €	<b>Capricciosa</b> Tomate, mozzarella, pancetta, oignons, oeuf cru	14,80 €
<b>Prosciutto</b> Tomate, mozzarella, jambon	11,80 €	<b>Capri</b> Tomate, mozzarella, artichauts, champignons	12,80 €
<b>Piemontese</b> Tomate, mozzarella, jambon, oignons	12,80 €	<b>Calzone</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons (en chausson)	13,80 €
<b>San Remo</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons	12,80 €	<b>Parmigiana</b> Tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, basilic	13,80 €
<b>Milano</b> Tomate, mozzarella, salami piquant (Ventricina)	12,80 €	<b>Casa</b> Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives, anchois	13,80 €
<b>Bolognese</b> Mozzarella, sauce bolognaise, parmesan râpé	13,80 €	<b>Vegetariana</b> Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons, aubergines, artichauts	16,80 €
<b>Torinese</b> Tomate, mozzarella, jambon, poivrons, oignons	13,80 €	<b>Enzo</b> Tomate, mozzarella, thon, anchois, œuf cru, artichauts	15,80 €
<b>Bon Gusto</b> Tomate, mozzarella, thon, oignons, salami piquant (Ventricina)	15,80 €	<b>Salmone</b> Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, origan	16,30 €
<b>Siciliana</b> Tomate, mozzarella, poivrons, anchois, olives	13,80 €	<b>Bresaola</b> Tomate, mozzarella, bresaola (viande des grisons), roquette, parmesan	14,80 €
<b>4 Formaggi</b> Tomate, mozzarella, Fontina, Bel Paese, Gorgonzola	13,80 €	<b>Nordica</b> Tomate, mozzarella, saumon fumé, épinards, lardons	18,30 €
<b>Romana</b> Tomate, mozzarella, jambon San Daniele, oignons	16,30 €	<b>Pomodorini</b> Tomate, mozzarella, tomates cerises, copeaux de parmesan	12,80 €
<b>Dante</b> Tomate, mozzarella, poivrons, oignons	12,80 €	<b>Carpaccio</b> Tomates fraîches, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, carpaccio de bœuf	18,30 €
<b>Marinara</b> Tomate, ail, fruits de mer, origan	13,80 €	<b>Capra</b> Tomate, mozzarella, lardons fumés, chèvre, roquette	14,80 €
<b>Marco Polo</b> Tomate, mozzarella, scampis, ail	15,30 €	<b>Bufala</b> Tomate, mozzarella, aubergines grillées, boule de mozzarella de bufflonne (125 gr), mortadelle et concassé de pistaches siciliennes	20,30 €
<b>Hawaï</b> Tomate, mozzarella, jambon, ananas	12,80 €	<b>Stacco</b> 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 €
<b>Lardiera</b> Tomate, mozzarella, pancetta, oignons	13,80 €	<b>Salsiccia</b> Tomate, mozzarella, saucisse toscane au fenouil, œuf dur, jambon cuit aux fines herbes, copeaux de parmesan	18,80 €
<b>Fiorentina</b> Mozzarella, ricotta, épinards, ail	12,80 €	<b>Carbonara</b> Tomate, mozzarella, PDT, oignons frits, lardons fumés, œuf et parmesan	16,80 €
<b>Isola</b> Tomate, mozzarella, jambon, oeuf cru	12,80 €		
<b>Crudaiola</b> Tomates fraîches, mozzarella, parmesan, basilic	12,80 €		
<b>4 Stagione</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts	14,80 €		

## Antipasti

<b>Carpaccio de bœuf</b> Fines tranches de bœuf crues à l'huile d'olive extra vierge, roquette et copeaux de Parmesan Reggiano	15,00 €
<b>Prosciutto San Daniele e caprese di bufala</b> Véritable jambon San Daniele AOP du Frioul et l'authentique mozzarella de bufflonne AOP	17,00 €
<b>Carpaccio di pesce</b> Carpaccio de poisson selon arrivage et sa marinade à l'huile d'olive extra vierge, jus de citron et herbes fraîches	17,00 €
<b>Assiette de charcuteries fines italiennes</b>	16,00 €
<b>Croquettes au parmesan</b>	15,50 €
<b>Croquettes aux crevettes de la mer du Nord</b>	19,50 €
<b>Carpaccio di bresaola (viande des grisons)</b> Fines tranches de bresaola, copeaux de parmesan reggiano, roquette, huile d'olive au citron	16,00 €
<b>Caprese di bufala</b> Véritable mozzarella de bufflonne et tomates	14,50 €
<b>Antipasto del mulino</b> Assortiment de spécialités régionales Italiennes froides et chaudes	21,00 €

## Pâtes farcies

<b>Tortellini alla carne con bolognese</b> «Tortellini» farcis au parmesan et jambon cru, sauce bolognaise	16,50 €
<b>Tortellini alla carne con crema e reggiano</b> «Tortellini» farcis au parmesan et jambon cru, sauce crème parmesan	15,50 €
<b>Mezzelune mare e monti</b> «Demi lune» farcies aux scampis et ricotta, sauce tomate ciliegino, émincé de scampi et champignons de Paris	19,50 €
<b>Ravioli ricotta &amp; spinaci</b> Raviolis farcis de ricotta au lait de bufflonne é jeunes pousses d'épinards, sauce tomate et basilic	18,50 €

## Lasagne et Cannelloni

<b>Lasagne traditionnelle</b> Sauce bolognaise à l'haché de veau et bœuf, Parmesan Reggiano	16,00 €
<b>Cannelloni alla ricotta e spinaci</b> Cannelloni farcis à la ricotta et épinards, gratinés au four à la tomate et Parmesan Reggiano	16,00 €
<b>Cannelloni alla carne</b> Cannelloni farcis à la viande hachée	16,00 €

## Pâtes

<b>Spaghetti bolognaise (bœuf et veau)</b>	14,50 €
<b>Spaghetti carbonara</b> Guanciale (joues de porc), oignons, jaune d'œuf et parmesan	16,50 €
<b>Penne ai quattro formaggi</b> Penne aux 4 fromages - Gorgonzola, parmesan reggiano, taleggio, fontina	14,50 €
<b>Penne all'arrabiata</b> Penne en sauce tomate et piment	14,50 €
<b>Fettuccine al pomodoro fresco e basilico</b> Fines tagliatelle à la tomate fraîche et basilic	14,50 €
<b>Linguine allo scoglio</b> Spaghetti plats à l'émincé de poissons frais selon arrivage et crustacés / mollusques	20,50 €
<b>Gnocchi alla caprese</b> Gnocchi de pomme de terre à la tomate fraîche et mozzarella de bufflonne	15,90 €
<b>Orecchiette con salsiccia</b> Petites pâtes rondes à la sauce tomate, saucisse au fenouil, dés de salami piquant (ventricina) et haricots rouges (borlotti)	19,00 €

## Viandes

<b>Scaloppina alla parmigiana</b> Escalopes de veau panées, aubergines gratinées au four, sauce tomate au Parmesan Reggiano + accompagnement	19,50 €
<b>Osso Buco</b> Jarret de veau mijoté en sauce tomate et légumes + accompagnement	20,00 €
<b>Tagliata del mulino</b> «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	24,00 €

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](http://www.mulinobianco.be/suggestions)  
ou **scannez** ce code **QR**



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

