

Suppléments pizza**2,00 €**

Olivs, 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 !

Focaccia classica

Huile d'olive, Parmesan Reggiano

8,00 €

Focaccia casalinga

Tomate, ail et origan

8,00 €

Focaccia Friulana

Jambon San Daniele

12,00 €

Focaccia al pesto

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

11,00 €

Focaccia al tartufo

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

14,00 €

Focaccia 3 colori

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

14,00 €

Focaccia di bufala

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



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 fermentations naturelles, prélevées sur la production précédente. On le fragmente ensuite en noix, qu'on laisse reposer pendant 5 heures, puis filé 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 de capacités décroissantes, 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 bouteille de tonneau 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 contenu 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

**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

-10%
SUR LES PIZZAS
EMPORTÉES



Pizza

Margherita Tomate, mozzarella	10,80 €
Napoletana Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres	12,80 €
Prosciutto Tomate, mozzarella, jambon	11,80 €
Piémontese Tomate, mozzarella, jambon, oignons	12,80 €
San Remo Tomate, mozzarella, jambon, champignons	12,80 €
Milano Tomate, mozzarella, salami piquant (Ventricina)	12,80 €
Bolognese Mozzarella, sauce bolognaise, parmesan râpé	13,80 €
Torinese Tomate, mozzarella, jambon, poivrons, oignons	13,80 €
Bon Gusto Tomate, mozzarella, thon, oignons, salami piquant (Ventricina)	15,80 €
Siciliana Tomate, mozzarella, poivrons, anchois, olives	13,80 €
4 Fromaggi Tomate, mozzarella, Fontina, Bel Paese, Gorgonzola	13,80 €
Romana Tomate, mozzarella, jambon San Daniele, oignons	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 €
Lardiera Tomate, mozzarella, pancetta, oignons	13,80 €
Fiorentina Mozzarella, ricotta, épinards, ail	12,80 €
Isola Tomate, mozzarella, jambon, oeuf cru	12,80 €
Crudaiola Tomates fraîches, mozzarella, parmesan, basilic	12,80 €
4 Stagione Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichauts	14,80 €

cuite au feu de bois

Pescatore Tomate, mozzarella, thon, oignons	13,80 €
Capricciosa Tomate, mozzarella, pancetta, oignons, oeuf cru	14,80 €
Capri Tomate, mozzarella, artichauts, champignons	12,80 €
Calzone Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons (en chausson)	13,80 €
Parmigiana Tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, basilic	13,80 €
Casa Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives, anchois	13,80 €
Vegetariana Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons, aubergines, artichauts	16,80 €
Enzo Tomate, mozzarella, thon, anchois, œuf cru, artichauts	15,80 €
Salmone Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, origan	16,30 €
Bresaola Tomate, mozzarella, bresaola (viande des grisons), roquette, parmesan	14,80 €
Nordica Tomate, mozzarella, saumon fumé, épinards, lardons	18,30 €
Pomodorini Tomate, mozzarella, tomates cerises, copeaux de parmesan	12,80 €
Carpaccio Tomates fraîches, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, carpaccio de bœuf	18,30 €
Capra Tomate, mozzarella, lardons fumés, chèvre, roquette	14,80 €
Bufala Tomate, mozzarella, aubergines grillées, boule de mozzarella de bufflonne (125 gr), mortadelle et concassé de pistaches siciliennes	20,30 €
Stacco Tomate, mozzarella, courgettes grillées, tomates semi-séchées, tartare de scampi (2 pièces), mozzarella de bufflonne fumée, olives toscane «Taggiasche», ail, copeaux de fiore sardo (fromage de brebis de Sardaigne), origan	21,80 €
Salsiccia Tomate, mozzarella, saucisse toscane au fenouil, œuf dur, jambon cuit aux fines herbes, copeaux de parmesan	18,80 €
Carbonara Tomate, mozzarella, PDT, oignons frits, lardons fumés, œuf et parmesan	16,80 €

Antipasti

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

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

Pâtes farcies

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

Viandes

Scaloppina alla parmigiana Escalopes de veau panées, aubergines gratinées au four, sauce tomate au Parmesan Reggiano + accompagnement	19,50 €
Osso Buco Jarret de veau mijoté en sauce tomate et légumes + accompagnement	20,00 €
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	24,00 €

Lasagne et Cannelloni

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

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

