



## 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

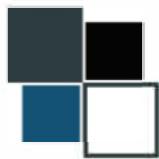
Cuisine : Dernière prise de commande à 14h00  
Restaurant : Le restaurant ferme ses portes à 16h00

#### 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	9,00 €
Coupe de champagne	11,50 €
Kir 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

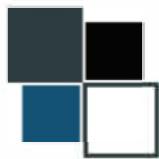
### Les « focaccie »

« Fine pâte à pizza cuite au feu de bois : idéal à l'apéro ou en accompagnement de vos plats »

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

### Les entrées

<b>Carpaccio di pesce</b>	22,00 €
Fines tranches de thon rouge et Saint-Jacques, herbes aromatiques et vinaigrette au citron	
<b>Carpaccio de bœuf</b>	19,50 €
Fines tranches de bœuf cru, huile d'olive extra vierge, roquette, copeaux de parmesan Reggiano	
<b>Prosciutto San Daniele &amp; caprese di bufala</b>	20,50 €
Véritable jambon San Daniele du Frioul et l'authentique mozzarella de bufflonne/burrata	
<b>Crocchette con gamberetti</b>	22,00 €
Croquettes aux crevettes grises de la mer du Nord et sauce tartare « maison »	
<b>Crocchette al formaggio</b>	17,00 €
Croquettes au fromage sur carpaccio de bresaola (viande des grisons)	
<b>Scampi del Mulino</b>	21,00 €
Scampis en sauce tomate légèrement relevée, scamorza fumée	
<b>Antipasto «di lusso» del Mulino</b>	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

	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
<b>Spaghetti al pomodoro fresco &amp; basilico</b> Spaghetti aux tomates fraîches et basilic	17,00 €	21,50 €
<b>Ravioli ricotta &amp; spinaci</b> Raviolis farcis de ricotta au lait de bufflonne & épinards, sauce aux tomates fraîches et basilic	18,00 €	23,00 €
<b>Linguine allo scoglio</b> Spaghetti plats à l'émincé de poissons frais selon arrivage et crustacés / mollusques	20,50 €	27,00 €
<b>Mezze lune mare e monti</b> Demi lunes farcies à la ricotta et scampi, tomate fraîche aux champignons et scampis	18,00 €	24,00 €
<b>Festival di pasta</b> 4 variétés de pâtes selon disponibilité		35,00 €
<b>Orecchiette con salsiccia</b> 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

<b>Scaloppina alla parmigiana</b> Escalope de veau panée, aubergines gratinées au four, sauce tomate au parmesan, mozzarella	25,00 €
<b>Saltimbocca alla romana</b> Fines tranches de veau, coppa, sauge et vin blanc	24,50 €
<b>Osso Buco</b> Jarret de veau mijoté en sauce tomate et émincé de légumes	28,00 €
<b>Tagliata del Mulino</b> Fines tranches de bœuf grillées, roquette, copeaux de Parmesan Reggiano et vinaigrette au balsamique millésimé, huile d'olive, citron et herbes aromatiques	29,50 €
<b>Filetto di vitello</b> Filet mignon de veau au citron, beurre et vin blanc	29,00 €

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

### Les poissons

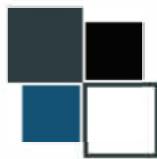
Merci de consulter nos suggestions ...



## Le four au feu de bois

### Pizzas cuites au feu de bois

Margherita / Tomate, mozzarella	11,80 €
Napoletana / Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres	13,80 €
Prosciutto / Tomate, mozzarella, jambon	12,80 €
Piemontese / Tomate, mozzarella, jambon, oignons	13,80 €
San Remo / Tomate, mozzarella, jambon, champignons	13,80 €
Milano / Tomate, mozzarella, salami piquant (Ventricina)	13,80 €
Pescatore / Tomate, mozzarella, thon, oignons	14,80 €
Bon Gusto / Tomate, mozzarella, thon, oignons, salami piquant (Ventricina)	16,80 €
Isola / Tomate, mozzarella, jambon, œuf cru	13,80 €
Siciliana / Tomate, mozzarella, poivrons, anchois, olives	14,80 €
4 Formaggi / Tomate, mozzarella, Bel Paese, Fontina, Gorgonzola	14,80 €
Romana / Tomate, mozzarella, oignons, jambon San Daniele	17,30 €
Dante / Tomate, mozzarella, poivrons, oignons	13,80 €
Marinara / Tomate, ail, fruits de mer, origan	14,80 €
Marco Polo / Tomate, mozzarella, scampis, ail	16,30 €
Hawaï / Tomate, mozzarella, jambon, ananas	13,80 €
4 Stagione / Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives	15,80 €
Torinese / Tomate, mozzarella, jambon, poivrons, oignons	14,80 €
Capricciosa / Tomate, mozzarella, pancetta, oignons, œuf cru	15,80 €
Capri / Tomate, mozzarella, artichauts, champignons	13,80 €
Calzone (chausson) / Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons	14,80 €
Parmigiana / Tomate, mozzarella, parmesan, aubergines, basilic	14,80 €
Salmone / Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, origan	17,30 €
Lardiera / Tomate, mozzarella, Pancetta, Oignons	14,80 €
Casa / Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives, anchois	14,80 €
Crudaiola / Tomates fraîches, mozzarella, parmesan, basilic	13,80 €
Vegetariana / Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons, aubergines, artichauts	17,80 €
Bresaola / Tomate, mozzarella, bresaola (viande des grisons), roquette, parmesan	15,80 €
Pomodorini / Tomate, mozzarella, tomates cerises, copeaux de parmesan	13,80 €
Carpaccio / Tomates fraîches, mozzarella, copeaux de parmesan, carpaccio de bœuf, roquette	19,30 €
Capra / Tomate, mozzarella, chèvre, lardons fumés, roquette	15,80 €
Nordica / Tomate, mozzarella, saumon fumé, épinards, lardons fumés	19,30 €
Fiorentina / Mozzarella, ricotta, épinards, ail	13,80 €
Bolognese / Mozzarella, sauce bolognaise, parmesan râpé	14,80 €
Enzo / Tomate, mozzarella, thon, anchois, œuf cru, artichauts	16,80 €



## Le four au feu de bois

### Pizzas cuites au feu de bois (suite)

<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	<b>22,80 €</b>
<b>Carbonara</b> / Tomate, mozzarella, PDT, oignons frits, lardons fumés, œuf et parmesan	<b>17,80 €</b>
<b>Bufala</b> / Tomate, mozzarella, aubergines grillées, boule de mozzarella de bufflonne (125 gr), mortadelle et concassé de pistaches siciliennes	<b>21,30 €</b>
<b>Salsiccia</b> / Tomate, mozzarella, saucisse toscane au fenouil, œuf dur, jambon cuit aux fines herbes, copeaux de parmesan	<b>19,80 €</b>

### 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

<b>Lasagne</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Penne 4 fromages</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Penne crème jambon</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Spaghetti bolognaise</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Cannelloni à la viande</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Cannelloni à la ricotta et épinard</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Spaghetti carbonara (œuf, pancetta, parmesan)</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Filet pur</b>	<b>17,00 €</b>
<b>Penne au véritable pesto basilic</b>	<b>11,00 €</b>



## 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 hybrides, 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 illinoinensis* (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 SO<sub>2</sub> 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.