

# al Vecchio Mulino



Il gusto tipico della cucina siciliana qui è di casa.

Fatti accogliere dal nostro staff in un ambiente spazioso, confortevole e adatto, grazie alle sue ampie sale, a eventi, ricevimenti e cerimonie per ogni tipo di ricorrenza.

Vieni a gustare i piaceri delle tradizioni gastronomiche siciliane e deliziati con i piatti a base di carne o pesce, preparati dai nostri chef.

Assaggia le nostre pizze, realizzate con prodotti freschi e di prima qualità, cotte esclusivamente con forno a legna.



scarica la nostra app

follow us on



registrati su **Cashback world**  
e scopri tutti i vantaggi  
**dedicati a te**

# ANTIPASTI



<b>Delizia di mare</b> (Vari assaggi di antipasti di <b>pesce</b> )	€ 20,00
<b>Delizia di terra</b> (Vari assaggi di prodotti del territorio)	€ 15,00
<b>Tentacoli di polpo</b> su vellutata di zucca gialla	€ 18,00
Sautè di <b>cozze</b> e <b>vongole</b>	€ 16,00

# PRIMI PIATTI



Riso venere, <b>battuta di gambero rosso</b> , pesto di rucola e <b>stracciatella di bufala</b>	€ 22,00
<b>Ravioli di pesce</b> in salsa di datterino giallo con <b>battuta di gamberi</b> e zeste di limone	€ 22,00
<b>Spaghetto fresco</b> alle <b>vongole veraci</b> e <b>bottarga di tonno</b>	€ 20,00
<b>Tagliolino alla carruba</b> con funghi porcini profumati all'olio al tartufo	€ 20,00
<b>Casarecce di pasta fresca</b> con crema di melanzana e salsiccia	€ 16,00



in **grassetto** sono evidenziati gli allergeni  
\* in mancanza di prodotti di stagione, saranno utilizzati prodotti surgelati | Coperto € 2,50



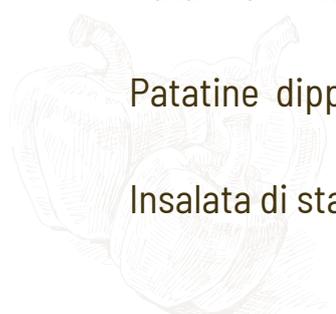
## SECONDI PIATTI



Grigliata mista di <b>pesce</b>	€ 22,00
<b>Trancio di baccalà fritto</b> , su <b>ricotta</b> al limone e chips di porro	€ 22,00
Frittura mista di <b>pesce</b>	€ 20,00
Filetto di manzo ai tre pepi	€ 22,00
Tagliata con rucola, pomodorini e <b>scaglie di grana</b>	€ 20,00

## CONTORNI

Patatine fritte	€ 4,50
Patatine dippers	€ 5,00
Insalata di stagione	€ 7,00



## DOLCI

<b>Dolce del giorno</b>	€ 6,00
-------------------------	--------



in **grassetto** sono evidenziati gli allergeni  
\* in mancanza di prodotti di stagione, saranno utilizzati prodotti surgelati | Coperto €2,50



# PIZZE TRADIZIONALI

<b>Margherita</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , origano	€ 5,00
<b>Chips</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , patatine fritte	€ 7,00
<b>Bufala</b> pomodoro, <b>mozzarella di bufala</b> , basilico, olio	€ 7,00
<b>Napoletana</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , <b>acciughe</b> , olive nere, capperi, origano	€ 7,00
<b>Quattro stagioni</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , prosciutto cotto, olive nere, funghi freschi, origano	€ 8,00
<b>Vegetariana</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , melanzana arrosto, zucchine, spinaci, cipolla, <b>pangrattato</b> , origano	€ 8,00
<b>Valdostana</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , prosciutto cotto, wurstel, funghi freschi, origano	€ 8,00
<b>Caprese di bufala</b> ciliegino fresco, <b>mozzarella</b> di bufala, basilico, olio	€ 8,00
<b>Norma</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , melanzana frita, <b>ricotta salata</b>	€ 8,00
<b>4 formaggi</b> <b>mozzarella</b> , <b>gorgonzola</b> , <b>ragusano</b> , <b>grana</b>	€ 8,00
<b>Bresaola</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , bresaola, rucola, <b>scaglie di grana</b> , olio, origano	€ 9,00
<b>Rustica</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , salsiccia fresca, <b>uovo</b> , funghi freschi, origano	€ 9,00
<b>Diavola</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , salame piccante, prosciutto cotto, funghi trifolati, origano	€ 9,00
<b>Capricciosa</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , piselli*, <b>uovo</b> , prosciutto cotto, olive nere, funghi trifolati, origano	€ 9,00
<b>007</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , piselli*, <b>uovo</b> , prosciutto cotto, olive nere, carciofi, wurstel, origano	€ 9,00
<b>Parmigiana</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , melanzana frita, <b>uovo</b> , prosciutto cotto, <b>scaglie di grana</b>	€ 9,00

I nostri Impasti: semi-Integrale + € 1,50 | tutte le pizze possono essere preparate con farina **senza glutine € 3,00** | in **grassetto** sono evidenziati gli allergeni  
\* in mancanza di prodotti di stagione, saranno utilizzati prodotti surgelati | Supplementi: da **0,50€** a **5,00€** | Coperto € 2,50



# PIZZE DELLA CASA



<b>Antichi sapori</b> mozzarella, patate al forno, olive nere, salsiccia, rosmarino, origano	€ 9,00
<b>Alle noci</b> pomodoro, mozzarella, involtini di speck con crema di noci, radicchio, rucola, noci	€ 9,00
<b>Zucchine e speck</b> mozzarella, zucchine arrosto, speck, scaglie di grana	€ 9,00
<b>Speck</b> pomodoro, mozzarella, speck, funghi porcini, olio	€ 9,00
<b>Del mulino</b> pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, salsiccia fresca, spinaci*, olio	€ 9,00
<b>Al crudo</b> mozzarella di bufala, prosciutto crudo, stracciatella di bufala, rucola e glassa balsamica	€ 12,00
<b>Zucca gialla</b> crema di zucca, mozzarella, speck in forno, ricotta fresca, noci	€ 12,00
<b>Carciofata</b> crema di carciofi, mozzarella, guanciale, carciofi, zucchine arrosto e pangrattato	€ 12,00
<b>Mortadella</b> mozzarella, mortadella, burratina, pesto e granella di pistacchio	€ 12,00
<b>Golosona</b> mozzarella, porchetta, pesto di pistacchio, piacentino, rucola	€ 12,00
<b>Campagnola</b> crema di porcini, mozzarella, porchetta, chips di patate, burratina	€ 12,00
<b>Provala!</b> mozzarella, radicchio in forno, funghi freschi, porchetta, provola affumicata, origano	€ 12,00
<b>Cavallo</b> pomodoro, mozzarella, carne di cavallo, cipolla croccante, provola affumicata, patate al forno	€ 12,00
<b>Boscaiola</b> crema di porcini, mozzarella, spinaci, salame di cinghiale, ragusano	€ 12,00
<b>Cannizzara</b> mozzarella, crema di zucchine, salsiccia fresca, capuliatto, grana	€ 12,00
<b>Pachino</b> pomodoro, mozzarella di bufala a crudo, datterino giallo, prosciutto crudo, basilico e olio	€ 14,00
<b>Tartare di manzo</b> mozzarella, rucola, stracciatella, tartare di manzo, olio	€ 16,00

I nostri Impasti: semi-Integrale + € 1,50 | tutte le pizze possono essere preparate con farina senza glutine € 3,00 | in grassetto sono evidenziati gli allergeni  
\* in mancanza di prodotti di stagione, saranno utilizzati prodotti surgelati | Supplementi: da 0,50€ a 5,00€ | Coperto € 2,50



## PIZZE DI MARE

<b>Tartare di gambero</b> mozzarella, tartare di gambero, datterino giallo, menta	€ 16,00
<b>Frutti di mare</b> pomodoro, mozzarella, polpo*, cozze*, gamberetti*, olio, prezzemolo	€ 14,00
<b>Baccalà</b> mozzarella, patate al forno, capuliatto, baccalà*, capperi, cipolla, olive nere, olio, prezzemolo	€ 13,00
<b>Al salmone</b> crema di zucchine, mozzarella, salmone*, ciliegino a crudo e cipolla croccante	€ 12,00
<b>Mar Mediterraneo</b> mozzarella, pesce spada*, melanzana frita, ciliegino a crudo e menta	€ 12,00
<b>Gratin</b> pomodoro, mozzarella, gamberetti*, cozze*, pangrattato, olio, prezzemolo	€ 12,00
<b>Mari e monti</b> pomodoro, mozzarella, gamberetti*, funghi freschi, olio, prezzemolo	€ 10,00

## PIZZE VEGANE

<b>Funghi rossa</b> Pomodoro, funghi freschi, funghi porcini, funghi trifolati, prezzemolo	€ 8,00
<b>Vespro</b> Crema di zucca, mozzarella vegetale, patate al forno, funghi porcini, capuliatto, origano	€ 10,00
<b>Bronte</b> Crema di pistacchio, mozzarella vegetale, funghi champignon, ciliegino, granella di pistacchio	€ 10,00

## PIZZE DOLCI

<b>Nutella</b> Nutella, zucchero a velo	€ 7,00
<b>Rocher</b> Nutella, noccioline e zucchero a velo	€ 7,00
<b>Fruttolosa</b> Crema pasticcera e frutta fresca	€ 12,00
<b>Ricottella</b> Ricotta, cannella, scorza di agrumi, granella di pistacchio	€ 12,00
<b>Pistacchiosa</b> Nutella di pistacchio, granella di pistacchio	€ 12,00

I nostri Impasti: semi-Integrale + € 1,50 | tutte le pizze possono essere preparate con farina **senza glutine € 3,00** | in **grassetto** sono evidenziati gli allergeni  
\* in mancanza di prodotti di stagione, saranno utilizzati prodotti surgelati | Supplementi: da **0,50€** a **5,00€** | Coperto **€ 2,50**



## BEVANDE

<b>acqua minerale Ferrarelle/Lete</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>acqua minerale naturale/frizzante</b>	<b>€ 2.50</b>
<b>Coca cola</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>bibite cl 33 vetro</b>	<b>€ 2.50</b>
<b>bibite Polara cl 27 vetro</b>	<b>€ 2.50</b>
<b>birra cl 66</b>	<b>€ 4.00</b>
<b>birra cl 33</b>	<b>€ 2.50</b>
<b>birra senza glutine cl 33</b>	<b>€ 3.00</b>
<b>birra analcolica cl 33</b>	<b>€ 3.00</b>
<b>birra alla spina cl 0.20</b>	<b>€ 2.50</b>
<b>birra alla spina cl 0.40</b>	<b>€ 3.50</b>
<b>birra alla spina cl 0.50</b>	<b>€ 4.50</b>

## BIRRE ARTIGIANALI

**Ulysses** - Birra bionda  
(American pale ale con scorze di limoni di Sicilia)

**Ephesto** - Birra rossa  
(Belgian dubble con nocciole dell'Etna)

**Heracles** - Birra bionda  
(Blonde ale con pistacchio verde di Bronte D.O.P.)

**Muorika** - Birra bionda  
(Golden beer di Modica)

**La Baronz**  
(Italian grape ale con aggiunta di mosto di uve moscato)

**American**  
(Birra bionda american pale ale)

**Birrificio dell'Etna 75cl** € 18,00

**Birrificio dell'Etna 75cl** € 18,00

**Birrificio dell'Etna 75cl** € 18,00

**Birrificio Belè 75cl** € 18,00

**Barone Sergio 33cl** € 7,00

**Birrificio Alveria 33cl** € 7,00

## BOLLICINE

<b>Milazzo nature - G. Milazzo</b>	(Chardonnay)	€ 50,00
<b>Almerita brut - Tasca d'Amerita</b>	(Chardonnay)	€ 45,00
<b>Terrazze cuvèe rosè - Terrazze dell'Etna</b>	(Pinot Nero - Nerello mascalese)	€ 45,00
<b>Sic Rosato - Giasira</b>	(Nerello mascalese)	€ 40,00
<b>Mandala - Terrasol</b>	(Chardonnay)	€ 35,00
<b>Planeta brut - Planeta</b>	(Carricante)	€ 35,00
<b>Le Marchesine satèn "Franciacorta" - Le Marchesine</b>	(Chardonnay)	€ 30,00
<b>Altemasi brut "Trento DOC" - Altemasi</b>	(Chardonnay)	€ 30,00
<b>Inganno 572 riesling brut - Calatroni "Mon carul"</b>	(Riesling)	€ 30,00
<b>Perla Marina - Feudo Ramaddini</b>	(Zibibbo secco)	€ 26,00
<b>Fazio brut blanc de blancs - Fazio</b>	(Chardonnay)	€ 26,00
<b>Valdobbiadene prosecco superiore - Villa Sandi</b>	(Glera)	€ 24,00
<b>Muller thurgau - Cavit</b>	(Muller thurgau)	€ 20,00

## FRANCIA

<b>Gran Sièclè (champagne) - Laurent Perrier</b>	(Chardonnay, Pinot nero)	€ 120,00
<b>La cuvèe brut (champagne) - Laurent Perrier</b>	(Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier)	€ 60,00
<b>Cremant de bourgogne extra brut (crémant) - Trenal</b>	(Chardonnay)	€ 40,00

## SPAGNA

<b>Cava brut nature - Raventos Rossell</b>	(Macabeo, Parellada, Chardonnay, Pinot nero)	€ 30,00
--------------------------------------------	----------------------------------------------	---------



## VINI BIANCHI FRIZZANTI

<b>Bianco di nera - G. Milazzo</b>	(Nerello cappuccio, inzolia)	€ 26,00
<b>Alluccà "metodo ancestrale" - Barone Sergio</b>	(Moscato secco)	€ 24,00
<b>Colum Ban Pinot nero oltrepò pavese Calatroni "Mon carul"</b>	(Pinot Nero)	€ 22,00
<b>Friscur'è blanc de noir - Feudo Ramaddini</b>	(Cabernet)	€ 22,00
<b>Traimari - Cantine Pellegrino</b>	(Grillo, Zibibbo)	€ 22,00

## VINI BIANCHI SICILIANI

<b>Kikè - Fina</b>	(Traminer aromatico, Sauvignon)	€ 22,00
<b>Taif - Fina</b>	(Zibibbo secco)	€ 22,00
<b>Tracce - Terrasol</b>	(Inzolia)	€ 22,00
<b>Occhi di ciumi - Alcantàra</b>	(Carricante, Grecanico)	€ 26,00
<b>Passobianco "Etna" - Passopisciario "vini Franchetti"</b>	(Chardonnay)	€ 38,00
<b>Selezione di famiglia - G. Milazzo</b>	(Chardonnay)	€ 40,00
<b>Maria Costanza - G. Milazzo (0,5L)</b>	(Inzolia, Chardonnay)	€ 20,00
<b>Maria Costanza - G. Milazzo (0,75L)</b>	(Inzolia, Chardonnay)	€ 30,00
<b>Leone - Tasca d'Almerita</b>	(Cataratto, Pinot bianco, Sauvignon, Traminer)	€ 24,00
<b>Keration - Giasira</b>	(Cataratto)	€ 26,00
<b>Allemanda - Planeta</b>	(Moscato secco di Noto)	€ 22,00
<b>Ammaru - Brugnano</b>	(Inzolia, Viognier)	€ 22,00
<b>Terre della baronia rosato - G. Milazzo</b>	(Inzolia rosa)	€ 28,00
<b>Luigia rosato - Barone Sergio</b>	(Nero d'Avola)	€ 24,00



## VINI BIANCHI NAZIONALI ED ESTERI

<b>By the glass Riesling mosel trocken - Villa Huesgen</b>	(GERMANIA)	€ 26,00
<b>La petit perriere sauvignon blanc - La Perriere</b>	(FRANCIA)	€ 24,00
<b>Chardonnay - La Frassina</b>	(VENETO)	€ 22,00
<b>Chardonnay - Tormaresca "Antinori"</b>	(PUGLIA)	€ 22,00
<b>Calasole vermentino - Rocca Montemassi</b>	(PUGLIA)	€ 22,00
<b>Vermentino - Santa Cristina "Antinori"</b>	(TOSCANA)	€ 22,00
<b>Langhe Arneis - Prunotto "Antinori"</b>	(PIEMONTE)	€ 28,00
<b>Vivia - Le Mortelle "Antinori"</b>	(TOSCANA)	€ 26,00
<b>Fiano - Altemura</b>	(PUGLIA)	€ 24,00
<b>Falanghina - Altemura</b>	(PUGLIA)	€ 24,00

## VINI ROSSI SICILIANI

<b>Lamuri - Tasca d'Almerita</b>	(Nero d'Avola)	€ 24,00
<b>Cygnus - Tasca d'Almerita</b>	(Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon)	€ 30,00
<b>U toccu - Alcantara Etna</b>	(Pinot Nero)	€ 34,00
<b>Memorie della terra (senza solfiti) - Terrasol</b>	(Syrah)	€ 24,00
<b>Il Cerasuolo - Valle dell'Acate</b>	(Cerasuolo di Vittoria)	€ 24,00
<b>Il Frappato - Valle dell'Acate</b>	(Frappato)	€ 24,00
<b>Carusu "Etna" - Terrazze dell'Etna</b>	(Nerello mascalese, Nerello Cappuccio)	€ 34,00
<b>La monaca - Sallier de la tour Tasca d'Almerita</b>	(Syrah)	€ 38,00
<b>Controdanza - Planeta</b>	(Nero d'Avola, Merlot)	€ 28,00
<b>Syrah - Fina</b>	(Syrah)	€ 22,00



## VINI ROSSI SICILIANI

<b>Rosso Isabella - Giasira</b>	(Merlot)	€ 30,00
<b>Morhum - Giasira</b>	(Nerello mascalese)	€ 24,00
<b>Sergio Rosso - Barone Sergio</b>	(Nero d'Avola)	€ 22,00
<b>Le Mandrie - Barone Sergio</b>	(Nero d'avola, Cabernet Sauvignon)	€ 34,00

## VINI ROSSI NAZIONALI ED ESTERI

<b>Pinot nero "Borgogna" - Maison Chanzy</b>	(FRANCIA)	€ 34,00
<b>P.200 cabernet franc - La Montecchia</b>	(VENETO)	€ 24,00
<b>Refosco dal peduncolo rosso - La Frassina</b>	(VENETO)	€ 28,00
<b>Valpolicella classico superiore - Villa Spinosa</b>	(VENETO)	€ 32,00
<b>Barolo - Prunotto "Antinori"</b>	(PIEMONTE)	€ 50,00
<b>Il Bruciato "bolgheri doc" Tenuta Guado al Tasso "Antinori"</b>	(TOSCANA)	€ 38,00
<b>Peppoli "chianti classico" - Antinori</b>	(TOSCANA)	€ 30,00
<b>Nobile di Montepulciano - La Braccasca "Antinori"</b>	(TOSCANA)	€ 30,00
<b>Vigò frizzante "Bonarda oltrèpo pavese" Calatroni "Mon Carul"</b>	(LOMBARDIA)	€ 22,00
<b>Fichimori - Tormaresca</b>	(PUGLIA)	€ 22,00

# COSA SONO GLI ALLERGENI

Le nostre pizze possono contenere sostanze o prodotti che in soggetti particolarmente sensibili, provocano **allergie e/o intolleranze**.



**pesce**



**molluschi**



**latticini**



**glutine**



**frutta a guscio**



**crostacei**



**arachidi**



**lupini**



**uova**

**SO<sub>2</sub>**

**anidride solforosa  
e solfiti**



**soia**



**sesamo**



**senape**



**sedano**



## **Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio:
  - mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi