

al Vecchio Mulino



Ici, le goût typique de la cuisine sicilienne apparaisse comme à la maison.

Laissez-vous accueillir par notre équipe dans un environnement spacieux et confortable, adapté à tous types d'évènements, réceptions, cérémonies pour chaque type de festivités.

Venez déguster les plaisirs des traditions gastronomiques siciliennes et régalez-vous des plats à base de poisson ou de viande, préparés par nos chefs.

Goûtez nos pizzas réalisées avec des produits frais et de première qualité, cuites exclusivement au four à bois.

LES HORS D'OEUVRES



Délices de la mer (dégustation d'hors d'oeuvres à base de poisson)	€ 20,00
Délices de la terre (dégustation de produits du terroir)	€ 15,00
Strudel aux saveurs de mer sur un velouté de fèves	€ 16,00
Flan à la morue et aux champignons sur une crème de fromage avec des croûtons maison au romarin	€ 16,00
Sandwich au fromage Ragusano AOP farci de légumes de saison	€ 13,00

LES ENTRÉES



Riz "à l'impérial" avec gambas , curry et tomates cerise	€ 22,00
Raviolis de poisson au ragoût de calmars	€ 22,00
Spaghetti aux palourdes et poutargue de thon	€ 20,00
Tagliolini frais aux caroubes avec champignons parfumés à la truffe	€ 20,00
Pâtes fraîches maison aux friarielli (brocolis-raves), saucisse et fondue de fromage Ragusano AOP	€ 16,00

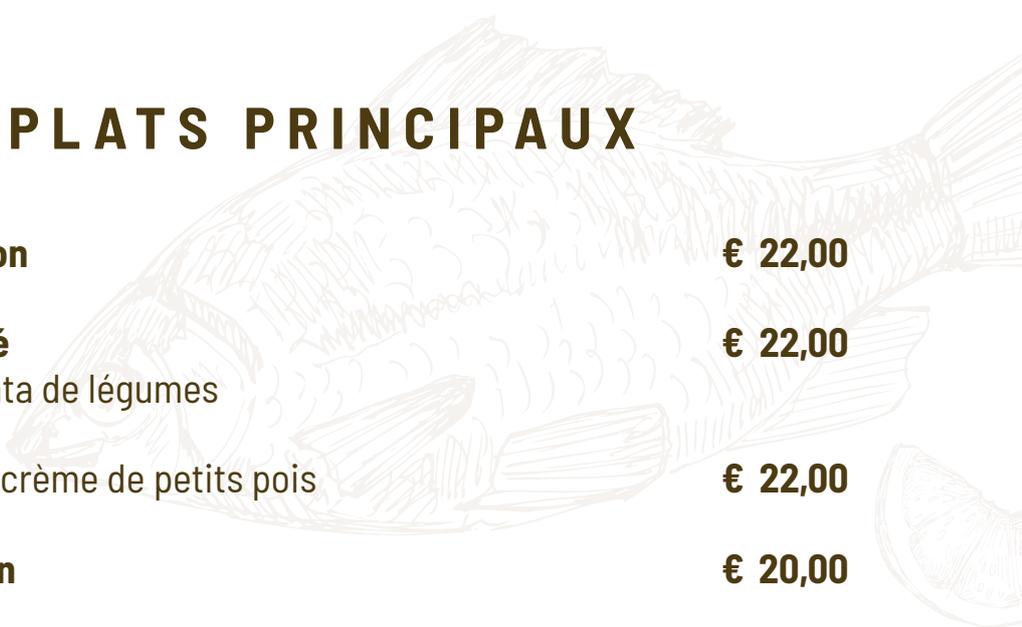


Les allergènes sont indiqués en **gras**

*En l'absence de produit frais, on utilisera un produit surgelé | Couvert : € 2,50

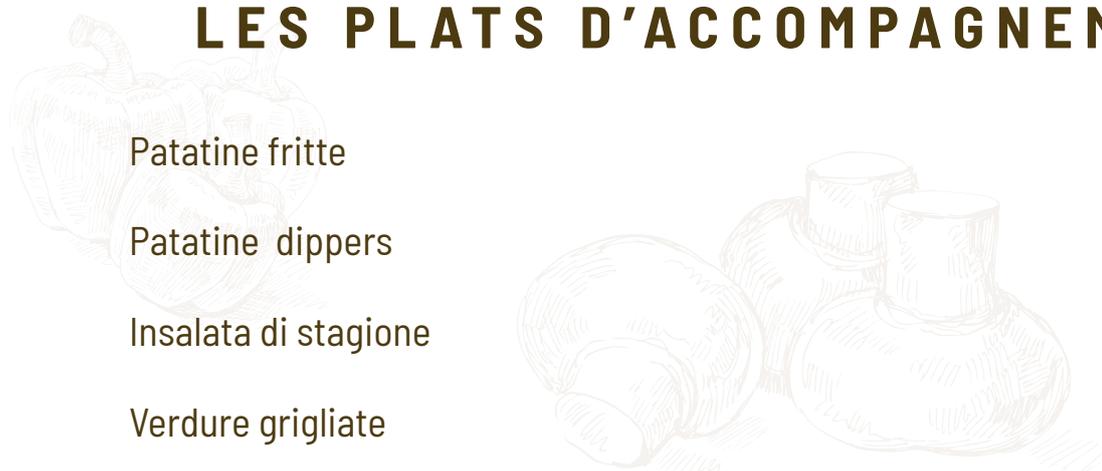


LES PLATS PRINCIPAUX



Grillade mixte de poisson	€ 22,00
Paillard d'espardon pané accompagné de caponata de légumes	€ 22,00
Calmars grillés sur une crème de petits pois	€ 22,00
Friture mixte de poisson	€ 20,00
Soupe de poisson en papillote	€ 25,00
Filet de boeuf servi avec des champignons et des chips de poireaux	€ 25,00
Steak de boeuf servi avec de la roquette, des tomates et des lamelles de Grana Padano	€ 22,00
Bifteck à la florentine / tomahawk de scottona (génisse) grillé (500/900g) servi avec pomme de terre ou légumes	€ 5,50 /100g

LES PLATS D'ACCOMPAGNEMENT



Patatine frite	€ 4,50
Patatine dippers	€ 5,00
Insalata di stagione	€ 7,00
Verdure grigliate	€ 8,00

LES DESSERTS



Gâteau du jour	€ 6,00
----------------	--------

Les allergènes sont indiqués en **gras**
*En l'absence de produit frais, on utilisera un produit surgelé | Couvert : € 2,50



PIZZAS TRADITIONNELLES

Margherita tomate, mozzarella , origan	€ 5,00
Chips tomate, mozzarella , chips	€ 7,00
Bufala tomate, mozzarella de buffle , basilic, huile	€ 7,00
Napoletana tomate, mozzarella , olives noires, anchois , câpres, origan	€ 7,00
Quattro stagioni tomate, mozzarella , jambon cuit, olives noires, champignons frais, origan	€ 8,00
Vegetariana tomate, mozzarella , aubergine rôtie, courgette, épinards, oignon, chapelure , origan	€ 8,00
Valdostana tomate, mozzarella , jambon cuit, wurstel, champignons frais, origan	€ 8,00
Caprese di bufala tomates fraîches, mozzarella de buffle , basilic, huile	€ 8,00
Norma tomate, mozzarella , aubergine frite, ricotta salée	€ 8,00
4 formaggi mozzarella, gorgonzola, fromage de Raguse, fromage grana	€ 8,00
Bresaola tomate, mozzarella , bresaola, roquette, flocons de grana , origan	€ 9,00
Rustica tomate, mozzarella , saucisse fraîche, œuf , champignons frais, origan	€ 9,00
Diavola tomate, mozzarella , pepperoni, jambon cuit, champignons, origan	€ 9,00
Capricciosa tomate, mozzarella , pois, œuf , jambon cuit, olives noires, champignons, origan	€ 9,00
007 tomate, mozzarella , pois, œuf , jambon cuit, olives noires, artichaut, wurstel, origan	€ 9,00
Parmigiana tomate, mozzarella , aubergine frite, œuf , jambon cuit, flocons de grana (fromage)	€ 9,00
Speck tomate, mozzarella , speck, champignons porcini, huile, origan	€ 9,00

Toutes les pizzas peuvent être faites avec de la farine **sans gluten € 3,00** | Les allergènes sont en **gras**.
*À défaut des produits de saison nous utilisons des produits surgelés | Suppléments **de € 0,50 à € 5,00** | Couvert **€ 2,50**



PIZZAS DE LA MAISON

Antichi sapori mozzarella, pommes de terre au four, saucisse, olives noires, romarin, origan	€ 9,00
Alle noci tomate, mozzarella, beignets de speck avec crème de noix, chicorée, roquette, noix	€ 9,00
Zucchine e speck mozzarella, courgette risolées, speck, flocons de grana (fromage)	€ 9,00
Del mulino tomate, mozzarella, ricotta fraiche, saucisse fraiche, épinards, huile	€ 9,00
Al crudo mozzarella de buffle, jambon cru, straciatella de buffle, roquette et vinaigre balsamique	€ 12,00
Zucca gialla crème de courge, mozzarella, speck au four, ricotta fraiche, noix	€ 12,00
Carciofata crème de artchuts, mozzarella, guanciale, artchuts, courgettes raisolées et chapelure	€ 12,00
Mortadella mozzarella, mortadelle, burrata, pesto, grains de pistaches	€ 12,00
Golosona mozzarella, cochon, pesto de pistaches, fromage, roquette	€ 12,00
Campagnola crème de champignons porcini, mozzarella, cochon, pommes de terre frites, burrata	€ 12,00
Provala! mozzarella, chicorée au four, champignons fraiches, cochon, fromage fumé, origan	€ 12,00
Cavallo tomate, mozzarella, viande de cheval, oignon croustillante, fromage fumé, pommes de terre	€ 12,00
Boscaiola crème de cèpes, mozzarella, épinards, salami de sanglier, ragusano	€ 12,00
Cannizzara mozzarella, crème de courgette, saucisse fraiche, capuliatto, parmesane	€ 12,00
Nebrodi mozzarella, fromage Ragusano, saucisson de sanglier, croûtons de pain au paprika	€ 12,00
Favalusa crème de fèves, mozzarella, jambon cru, amandes grillées	€ 12,00
Tartare di manzo mozzarella, roquette, straciatella de buffle, tartare de boeuf, huile	€ 16,00

Toutes les pizzas peuvent être faites avec de la farine sans gluten € 3,00 | Les allergènes sont en gras.
*À défaut des produits de saison nous utilisons des produits surgelés | Suppléments de € 0,50 à € 5,00 | Couvert € 2,50



PIZZAS DE MER

Tartare di gambero mozzarella, tartare d'écrevisse rose*, tomate cru, poivre rose et écorce de citron	€ 16,00
Frutti di mare tomate, mozzarella, poulpe*, moules*, crevettières*, persil	€ 14,00
Baccalà mozzarella, pommes de terre, capuliato (tomate sec), morue*, câpre, oignon, olives noires, persil	€ 13,00
Al salmone crème de courgettes, mozzarella, saumon*, tomate cru et oignon croustillante	€ 12,00
Mar Mediterraneo mozzarella, espadon*, aubergine frite, tomate cru et menthe	€ 12,00
Gratin tomate, mozzarella, crevettières*, moules*, chapelure, persil	€ 12,00
Mari e monti tomate, mozzarella, crevettières*, champignons, huile, persil	€ 10,00

PIZZAS VEGANES

Funghi rossa tomate, champignons, porcini, champignons trifolées, persil	€ 8,00
Vespro crème de courge, mozzarella vegetale, pommes de terre au four, champignons porcini, capuliato (tomate sec), origan	€ 10,00
Bronte crème de pistache, mozzarella vegetale, champignons, tomate cru, grains de pistaches	€ 10,00

PIZZAS SUCRÉES

Nutella Nutella, sucre en poudre	€ 7,00
Rocher Nutella, noisettes, sucre en poudre	€ 7,00
Fruttolosa crème pâtissière, fruits fraîches	€ 12,00
Ricottella ricotta, cannelle, écorce d'agrumes, grains de pistaches	€ 12,00
Pistacchiosa nutella de pistache, grains de pistaches	€ 12,00

Toutes les pizzas peuvent être faites avec de la farine **sans gluten € 3,00** | Les allergènes sont en **gras**.
*À défaut des produits de saison nous utilisons des produits surgelés | Suppléments **de € 0,50 à € 5,00** | Couvert **€ 2,50**



BOISSONS

Eau minérale Ferrarelle / Lete	€ 3,00
Eau minérale naturelle / pétillante	€ 2.50
Coca cola	€ 4,00
Boissons cl 33 bouteille en verre	€ 2.50
Boissons cl 27 Polata bouteille en verree	€ 2.50
Bière cl 66	€ 4.00
Bière cl 66	€ 2.50
Bière sans gluten cl 33	€ 3.00
Bière sans alcool cl 33	€ 3.00
Bière à la pression cl 20	€ 2.50
Bière à la pression cl 40	€ 3.50
Bière à la pression cl 50	€ 4.50
Vins au verre	prix variable

BIÈRES ARTISANALES

Ulysses - Birra bionda
(American pale ale con scorze di limomi 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

PÉTILLANTS

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

FRANCE

Gran Sièclè (champagne) - Laurent Perrier	(Chardonnay, Pinot nero)	€ 120,00
La cuvée brut (champagne) - Laurent Perrier	(Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier)	€ 60,00
Cremant de bourgogne extra brut (crémant) - Ternel	(Chardonnay)	€ 40,00

ESPAGNE

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



VIN BLANCS PÉTILLANTS

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

VIN BLANCS SICILENS

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



VIN BLANCS NATIONALES ET ÉTRANGERS

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

VINS ROUGES SICILIENS

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

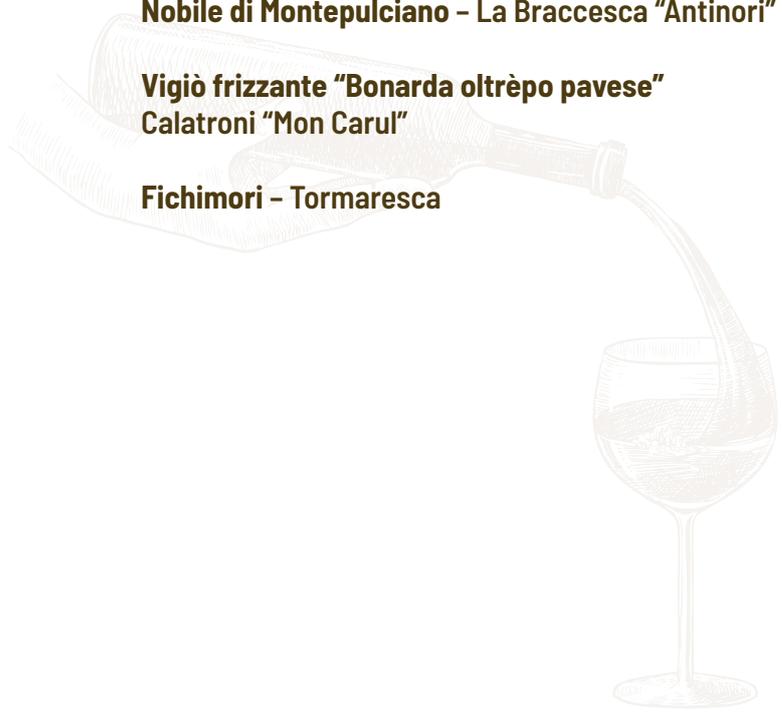


VINS ROUGES SICILIENS

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

VINS ROUGES NATIONALES ET ÉTRANGERS

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



QUE SONT LES ALLERGÈNES

Nos pizzas peuvent contenir des produits ou des substances susceptibles de provoquer **des allergies ou des intolérances** chez des personnes particulièrement sensibles



poisson



mollusques



produits laitiers



gluten



écrous



crustacés



cacahuètes



lupins



œufs

SO₂

dioxyde de soufre et sulfites



soja



sésame



moutarde



céleri



Substances ou produits que provoquent allergies ou intolérances:

- Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et ovoproduits
- Poisson et produits de la pêche
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits laitiers
- Fruits à coque:
amandes, noisettes, noix, noix d'agaciú, noix de pécan,
noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et leurs produits.
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Dioxyde de soufre et sulfites
- Lupins et produits à base de lupins
- Mollusques et produits à base de mollusques