



al Vecchio Mulino

ICI, LE GOÛT TYPIQUE DE LA CUISINE SICILIENNE APPARAÎT
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.

ENEZ 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.



RE
STA
URANT

LES HORS D'OEUVRES

Crudo de poisson	€ 30,00
Fantaisie de la mer (dégustation d'hors d'oeuvres à base de poisson)	€ 20,00
Tentacules de poulpe grillés sur un velouté de pomme de terre	€ 20,00
Fantaisie de la terre (dégustation d'hors d'oeuvres à base de poisson)	€ 16,00
Artichaut confit servi sur une fondue de fromage ragusain et une réduction de vin Nero d'Avola	€ 16,00
Caprese de petites boules de mozzarella et tomates cerises	€ 14,00

LES ENTRÉES

Tagliolini aux crevettes rouges et pistache	€ 26,00
Spaghetti au homard et zeste de citron	€ 24,00
Raviolini de poisson au beurre , aux anchois et au tartare de crevette rose de Mazara	€ 22,00
Spaghetti aux palourdes	€ 22,00
Tagliolini aux caroubes avec tomates cerises, crème de fromage ragusain et joue de porc croustillante	€ 20,00
Pâtes fraîches maison au pesto de roquette, tomates cerises jaunes et noix	€ 18,00

Les allergènes sont indiqués en **gras**

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

LES PLATS PRINCIPAUX

Tagliata de thon mi-cuit accompagnée de caponata de légumes à l'aigre-doux	€ 25,00
Tranche d' ombrine grillée servie avec de la salade sicilienne	€ 25,00
Grillade mixte de poisson	€ 25,00
Poulpe à la Luciana servi avec des croûtons au romarin	€ 22,00
Filet de boeuf au poivre vert	€ 22,00
Bifteck à la florentine grillé (600g/1kg) servi avec pommes de terre dippers avec la peau	€ 5,50 / l'etto

LES PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Pommes frites	€ 4,50
Pommes de terre dippers avec la peau	€ 5,00
Salade mixte	€ 7,00
Légumes grillés	€ 8,00

LES DESSERTS

Gâteaux	€ 6,00
---------	--------

Pour découvrir nos desserts du jour, qui varient selon les ingrédients disponibles, veuillez demander le menu des desserts à notre personnel

Les allergènes sont indiqués en **gras**

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

PIZ
ZAS



PIZZAS TRADITIONELLES



Margherita tomate, mozzarella , origan	€ 5,00
Chips tomate, mozzarella , chips	€ 7,00
Bufala tomate, mozzarella de buffle , basilic, huile	€ 7,00
Napoletana pomodoro, mozzarella , accughe , olive nere, capperi, origano	€ 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 , aubergine rôtie, courgette, épinards, oignon, chapelure, 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 fraîche , saucisse fraîche, épinards, huile	€ 9,00
Al crudo mozzarella de buffle , jambon cru, stracciatella de buffle , roquette et vinaigre balsamique	€ 12,00
Zucca gialla crème de courge, mozzarella , speck au four, ricotta fraîche , noix	€ 12,00
Carciofata crème de artchuts, mozzarella , guanciale, artchuts, courgettes raisolées et chapelure	€ 12,00
Mortadella mozzarella , mortadelle, burrata , pesto et grains de pistaches	€ 12,00
Tirolese mozzarella , speck et roquette en cuisson, noix et poire	€ 12,00
Campagnola crème de champignons porcini, mozzarella , cochon, pommes de terre frites, burrata	€ 12,00
Provala! mozzarella , chicorée au four, champignons fraîches, 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 fraîche, capuliatto, parmesane	€ 12,00
Pachino tomate, jambon cru, mozzarella entière de bufflonne , tomates cerises datterino jaune	€ 14,00
Tartare di manzo mozzarella , roquette, stracciatella de buffle , tartare de boeuf, huile, balsamic vinegar	€ 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

PIZZA 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

Nordica

mozzarella, morue, friarielli (brocolis-raves) et tomates cerises datterino jaune

€ 14,00

Baccalà

mozzarella, pommes de terre, capulato (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 végétale, pommes de terre au four, champignons porcini, capulato (tomate sec), origan

€ 10,00

Bronte

crème de pistache, mozzarella végétale, champignons, tomate cru, grains de pistaches

€ 10,00

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 SUCRÉES



Nutella

Nutella, sucre en poudre

€ 8,00

Rocher

Nutella, noisettes, sucre en poudre

€ 8,00

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

BO IS SONS



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	€ 3.00
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 – Bière blonde (American Pale Ale aux écorces de citrons de Sicile)	Birrificio dell'Etna 75cl	€ 18.00
Ephesto – Bière rousse (Belgian Dubbel aux noisettes de l'Etna)	Birrificio dell'Etna 75cl	€ 18.00
Heracles – Bière blonde (Blonde Ale au pistache vert de Bronte A.O.P.)	Birrificio dell'Etna 75cl	€ 18.00
Muorika – Bière blonde (Golden Beer de Modica)	Birrificio Belè 75cl	€ 18.00
La Baronz (Italian Grape Ale avec ajout de moût de raisins muscat)	Barone Sergio 33cl	€ 7.00
American (Bière blonde American Pale Ale)	Birrificio Alveria 33cl	€ 7.00

CARTE DES VINS

A faint, stylized illustration in a light beige tone serves as a background. It features a windmill with four sails, each divided into a grid of small squares. Behind the windmill is a large, circular gear or cogwheel with multiple teeth. The entire graphic is centered and partially obscured by the large white text.

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, P. meunier)	€ 60,00
Cremant de bourgogne extra brut (crémant) – Trenel	(Chardonnay)	€ 40,00

ESPAGNE

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

VINS 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

VINS 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

VINS 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, N. 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 Chanzzy	(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 Braccesia “Antinori”	(TOSCANA)	€ 30,00
Vigìò frizzante “Bonarda oltrèpo pavese” Calatroni “Mon Carul”	(LOMBARDIA)	€ 22,00
Fichimori – Tormaresca	(PUGLIA)	€ 22,00

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



OEUF



DIOXYDE DE
SOUFRE ET SULFITES



SOJA



SÉSAME



MOUTARDE



CÉLÉRI

- 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