



al Vecchio Mulino

LE GOÛT TYPIQUE DE LA CUISINE SICILIENNE EST ICI COMME À LA MAISON.

LAISSEZ-VOUS ACCUEILLIR PAR NOTRE ÉQUIPE DANS UN ENVIRONNEMENT SPACIEUX ET CONFORTABLE, ADAPTÉ À TOUS TYPES D'ÉVÈNEMENTS, RÉCEPTIONS, CÉRÉMONIES ET AUTRES 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 potiron	€ 20,00
Fantaisie de la terre (dégustation de produits du terroir)	€ 16,00
Artichaut confit servi sur 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
Raviolins 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 allergènes sont indiqués en **gras**

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

PIZ
ZAS



PIZZAS TRADITIONELLES



Margherita sauce tomate, mozzarella , origan	€ 5,00
Chips sauce tomate, mozzarella , chips	€ 7,00
Bufala sauce tomate, mozzarella de bufflonne , basilic, huile d'olive	€ 7,00
Napoletana sauce tomate, mozzarella , anchois, olives noires, câpres	€ 7,00
Quattro stagioni sauce tomate, mozzarella , jambon cuit, olives noires, champignons frais	€ 8,00
Vegetariana sauce tomate, mozzarella , aubergine rôtie, courgette, poivrons, oignon, chapelure	€ 8,00
Valdostana sauce tomate, mozzarella , jambon cuit, knacks, champignons frais	€ 8,00
Caprese di bufala tomates fraîches, mozzarella de buffle , basilic, huile	€ 8,00
Norma sauce tomate, mozzarella , aubergine frite, ricotta salée	€ 8,00
4 formaggi mozzarella , gorgonzola, fromage "ragusano", parmesan	€ 8,00
Bresaola sauce tomate, mozzarella , bresaola, roquette, flocons de parmesan	€ 9,00
Rustica sauce tomate, mozzarella , saucisse fraîche, œuf, champignons frais	€ 9,00
Diavola sauce tomate, mozzarella , salami épicé, jambon cuit, champignons	€ 9,00
Capricciosa sauce tomate, mozzarella , petits pois, œuf, jambon cuit, olives noires, champignons	€ 9,00
007 sauce tomate, mozzarella , petits pois, œuf, jambon cuit, olives noires, artichauts, knack	€ 9,00
Parmigiana sauce tomate, mozzarella , aubergine frite, œuf, jambon cuit, flocons de parmesan	€ 9,00
Speck sauce tomate, mozzarella , speck, champignons cèpes, huile d'olive, origan	€ 9,00

Toutes les pizzas peuvent être faites avec de la farine sans gluten € 3,00 | Les allergènes sont en gras.

*En l'absence de produit frais, on utilisera un produit surgelé | Suppléments de € 0,50 à € 5,00 | Couvert € 2,50

PIZZAS SPÉCIALES



Antichi sapori mozzarella, pommes de terre au four, saucisse, romarin, huile d'olive	€ 9,00
Alle noci sauce tomate, mozzarella , roulades de speck à la crème de noix , chicorée, roquette, noix	€ 9,00
Zucchine e speck sauce tomate, courgettes rôties, speck, flocons de parmesan	€ 9,00
Del mulino auce tomate, mozzarella , ricotta , saucisse fraîche, épinards, huile d'olive	€ 9,00
Al crudo mozzarella de bufflonne , jambon cru, stracciatella de bufflonne , roquette et vinaigre balsamique	€ 12,00
Zucca gialla crème de courge jaune, mozzarella , speck, ricotta , noix	€ 12,00
Carciofata crème d'artichauts, mozzarella végétale, guanciale, artichauts, courgettes rôties, chapelure	€ 12,00
Mortadella mozzarella , mortadelle, burrata , pistache hachée, pesto aux pistaches	€ 12,00
Tirolese mozzarella , speck et roquette en cuisson, noix et poire	€ 12,00
Campagnola mozzarella , crème de champignons, porchetta, pommes frites, burrata	€ 12,00
Provala! mozzarella , chicorée au four, champignons frais, porchetta, fromage fume , origan	€ 12,00
Cavallo sauce tomate, mozzarella , viande de cheval, oignon croustillant, fromage fume , pommes de terre	€ 12,00
Boscaiola crème de cèpes, mozzarella , épinards, salami de sanglier, fromage ragusano	€ 12,00
Cannizzara mozzarella , crème de courgette, saucisse fraîche, capuliatto (tomates séchées à l'huile), fromage parmesan	€ 12,00
Pachino Sauce tomate, jambon cru, mozzarella entière de bufflonne , tomates cerises datterino jaune	€ 14,00
Tartare di manzo mozzarella , roquette, stracciatella de bufflonne , tartare de boeuf, huile d'olive, vinaigre balsamique	€ 16,00

Toutes les pizzas peuvent être faites avec de la farine sans gluten € 3,00 | Les allergènes sont en gras.

*En l'absence de produit frais, on utilisera un produit surgelé | Suppléments de € 0,50 à € 5,00 | Couvert € 2,50

PIZZAS DE LA MER



Tartare di gambero

€ 16,00

mozzarella, tartare de gambas, tomates crues, poivre rose et écorce de citron

Frutti di mare

€ 14,00

sauce tomate, mozzarella, poulpe*, moules*, crevettes*, persil

Nordica

€ 14,00

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

Baccalà

€ 13,00

mozzarella, pommes de terre au four, capulatio (tomates séchées à l'huile), morue*, câpres, oignon, olives noires, pers

Al salmone

€ 12,00

crème de courgettes, mozzarella, saumon, tomates crues et oignon croustillant

Mar Mediterraneo

€ 12,00

mozzarella, espadon*, aubergine frite, tomates crues et menthe

Gratin

€ 12,00

sauce tomate, mozzarella, crevettes*, moules*, chapelure, persil

Mari e monti

€ 10,00

sauce tomate, mozzarella, creviettières*, champignons, huile, persil

Toutes les pizzas peuvent être faites avec de la farine sans gluten € 3,00 | Les allergènes sont en gras.

*En l'absence de produit frais, on utilisera un produit surgelé | Suppléments de € 0,50 à € 5,00 | Couvert € 2,50

PIZZAS SUCRÉES



Nutella

nutella, sucre glace

€ 8,00

Rocher

nutella, noisettes, sucre glace

€ 8,00

Fruttolosa

crème pâtissière, fruits frais

€ 12,00

Ricottella

ricotta, cannelle, écorce d'agrumes, pistache hachée

€ 12,00

Pistacchiosa

Nutella de pistache, pistache hachée

€ 12,00

Toutes les pizzas peuvent être faites avec de la farine sans gluten € 3,00 | Les allergènes sont en gras.

*En l'absence de produit frais, on utilisera un produit surgelé | Suppléments de € 0,50 à € 5,00 | Couvert € 2,50

LES DES SERT

A faint, stylized illustration of a desert landscape is visible in the background. It features several pyramids of varying heights and palm trees scattered across the scene. The illustration is rendered in a light beige color, matching the overall background, and is positioned behind the main text.

LES DESSERT DU JOUR

Cheesecake aux fraises	€ 6,00
Cannolo décomposé (la croûte est en morceaux)	€ 6,00
Panna cotta, crème cuite (sans gluten)	€ 6,00
Tiramisu	€ 6,00
Parfait aux amandes	€ 6,00
Parfait au pistache	€ 6,00
Baba à la crème ou à la ricotta	€ 6,00
Biancomangiare aux amandes	€ 6,00
Sfogliatella à la crème et aux fruits frais	€ 6,00
Budino aux fruits rouges	€ 6,00

Les allergènes sont indiqués en **gras**

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

BO IS SO NS



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 Polaraa 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. Below the windmill, there is a circular gear or cogwheel with several 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 rosé – 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



ŒUFS



DIOXYDE DE
SOUFRE ET SULFITES



SOJA



SÉSAME



MOUTARDE



CÉLERI

- 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