



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

Carpaccio de bœuf servi avec de la roquette, des lamelles de Grana Padano et des tomates cerises	€ 22,00
Soufflé aux épinards sur une fondue de fromage ragusain	€ 18,00
Plateau de charcuterie et fromages avec des confitures du chef	€ 18,00
Délices de la terre (dégustation de produits du terroir)	€ 16,00
Fantaisie de la mer (dégustation de hors d'oeuvre à base de poisson)	€ 20,00
Morue servie sur une fondue de fromage ragusain , champignons et oignons croustillants	€ 24,00
Carpaccio de crevettes rouges , stracciatella de buffle , perles de saveurs à la mangue et panure aux agrumes	€ 26,00

LES ENTRÉES

Spaghetti aux palourdes	€ 22,00
Risotto au vivaneau et zeste de citron	€ 22,00
Pâtes «tagliolini» au fromage pecorino et poivre	€ 22,00
Tagliatelle à la sauce de langoustines	€ 20,00
Ravioli de poisson avec du beurre , poutargue de thon et zeste de citron	€ 24,00
Raviolacci à la crème de citrouille, joue de porc croustillante et noix	€ 20,00

Les allergènes sont indiqués en **gras**

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

LES PLATS PRINCIPAUX

Filet de boeuf servi avec des champignons et truffe noir	€ 26,00
Bifteck à la florentine / tomahawk de scottona (génisse) grillé servi avec pomme de terre	€ 6,00 / l'etto
Filet de bar à « l'acquapazza » (bouillon aromatique à base de tomates, d'ail, d'huile d'olive et d'herbes fraîches)	€ 22,00
Courbine au court-brouillon et croûtons de pain	€ 24,00
Grillade mixte de poisson	€ 26,00

LES PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Pommes frites	€ 4,50
Pommes de terre dippers avec la peau	€ 5,00
Salade de saison	€ 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
Mortadella mozzarella , mortadelle, burrata , pistache hachée, pesto aux pistaches	€ 12,00
Tirolese mozzarella , speck et roquette en cuisson, noix et poire	€ 12,00
Provala! mozzarella , chicorée au four, champignons frais, porchetta, fromage fume , origan	€ 12,00
Friarielli e salsiccia mozzarella , brocolis-raves, saucisse, fromage "provola" fumé	€ 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
Cavallo sauce tomate, mozzarella , viande de cheval, oignon croustillant, fromage fume , pommes de terre	€ 14,00
Campagnola mozzarella , crème de champignons, porchetta, pommes frites, burrata	€ 14,00
Coppata sauce aux tomates cerises datterino orange, pancetta coppata (charcuterie à base de poitrine de porc séchée, salée et affinée), tomates confites, mozzarella de bufflonne au centre	€ 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



Moelleux au chocolat
(SANS GLUTEN, SANS LACTOSE)



Moelleux au pistache
(SANS GLUTEN)



Parfait aux amandes
(SANS GLUTEN, SANS LACTOSE)



Parfait aux pistache
(SANS GLUTEN, SANS LACTOSE)

DESSERT

€ 6.00

al Vecchio Mulino



"Panna cotta" aux fruits
des bois



Fondant de pâte brisée à la
ricotta / crème pâtissière



Castagnola du moulin à
la ricotta / crème pâtissière



« Era un cannolo » gaufrette caramélisée
du cannolo avec crème pâtissière

DESSERT

€ 6.00

al Vecchio Mulino

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 – Birra bionda (American Pale Ale aux écorces de citrons de Sicile)	Birrificio dell'Etna 37,5/75cl	€ 8.00/16.00
Heracles – Birra bionda (Blonde Ale au pistache vert de Bronte A.O.P.)	Birrificio dell'Etna 37,5/75cl	€ 8.00/16.00
Muorika – Birra bionda (Golden Beer de Modica)	Birrificio Belè 75cl	€ 16.00
Paul Bricius – Birra rossa (Red strong ale aux notes de prune mûre et de caramel)	Birrificio Paul Bricius 75cl	€ 14.00
Trazzera – Birra blanche (Bière blanche de froment aux notes exotiques)	Birrificio Yblon Ragusa 33cl	€ 6.00
Tarocco – Birra hoppy saison (Hoppy saison aux écorces d'orange épicées et aux notes d'agrumes)	Birrificio Yblon Ragusa 33cl	€ 6.00

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 is a large, circular gear or cogwheel with multiple teeth. The entire graphic is centered and partially obscured by the large white text.

PÉTILLANTS

G. Milazzo – Nature	(Chardonnay)	€ 50,00
G. Milazzo – V38	(Chardonnay)	€ 50,00
G. Milazzo – Brut	(Chardonnay)	€ 35,00
Tasca d'Almerita – Almerita brut	(Chardonnay)	€ 45,00
Terrazze dell'Etna – Cuvée rosè	(Pinot nero – Nerello Mascalese)	€ 45,00
Giasira – Sic rosato	(Nerello Mascalese)	€ 40,00
Terrasol – Mandala	(Cataratto)	€ 30,00
Planeta – Brut	(Carricante)	€ 35,00
Altemasi – Trento Doc brut	(Chardonnay)	€ 30,00
Berlucchi – Franciacorta extra brut	(Chardonnay – Pinot Nero)	€ 40,00
Berlucchi – Franciacorta Rosè	(Pinot Nero – Chardonnay)	€ 40,00
Barovier – Trento doc brut	(Chardonnay)	€ 30,00
Maschio dei Cavalieri – Incrocio Manzoni brut	(Riesling renano – Pinot bianco)	€ 28,00
Nicolas Feuillatte – Champagne brut reserve exclusive	(P. nero – P. meunier – Chardonnay)	€ 50,00
Nicolas Feuillatte – Champagne premier cru reserve extra brut	(Chardonnay – P. nero – P. meunier)	€ 65,00
Laurent Perrier – Champagne Gran siecle	(Chardonnay – Pinot Nero)	€ 120,00
Laurent Perrier – Champagne cuvée brut	(Chardonnay – Pinot Nero Pinot meunier)	€ 60,00

VINS BLANCS SICILENS

Fina – Kikè	(Traminer aromatico – Sauvignon)	€ 26,00
Fina – Makisè frizzante	(Grillo)	€ 26,00
Barone sergio – Alluccà ancestrale frizzante	(Moscato)	€ 26,00
G. Milazzo – Bianco di nera frizzante 37,5 cl	(Nerello cappuccio – Inzolia)	€ 15,00
G. Milazzo – Bianco di nera frizzante 75 cl	(Nerello cappuccio – Inzolia)	€ 30,00
G. Milazzo – Magnum Bianco di nera frizzante 1,5 l	(Nerello cappuccio – Inzolia)	€ 50,00
G. Milazzo – Selezione di famiglia	(Chardonnay)	€ 40,00
G. Milazzo – Maria costanza	(Inzolia – Chardonnay)	€ 34,00
Enza La Fauci – Case bianche	(Zibibbo secco)	€ 30,00
Terrasol – Tracce (Grillo)	(Grillo)	€ 22,00
Terrasol – Tracce (Inzolia)	(Inzolia)	€ 22,00
Tasca d'Almerita – Nozze d'oro	(Inzolia – Sauvignon)	€ 40,00
Tasca d'Almerita – Vigna di Paola	(Malvasia secca delle Lipari)	€ 34,00
Tasca d'Almerita – Mozia	(Grillo)	€ 38,00
Tasca d'Almerita – Leone	(Catarratto, P.bianco, Sauvignon, Traminer)	€ 30,00
Gulfi – Valcanzjria	(Chardonnay – Carricante)	€ 30,00
Gulfi – Carjcantì	(Carricante)	€ 34,00
Giasira – Keration	(Catarratto)	€ 30,00
Alcantara – Occhi di ciumi Etna	(Carricante – Greco)	€ 30,00
Franchetti Passopisciaro – Passobianco Etna	(Chardonnay)	€ 40,00
G. Milazzo – Terre della baronia rosato	(Inzolia rosa)	€ 30,00
Barone Sergio – Luigia rosato	(Neo d'Avola)	€ 26,00
Giasira – Giasira rosato	(Nerello Mascalese)	€ 28,00

VINS BLANCS (NATIONALES ET ÉTRANGERS)

Villa Huesgen – By the glass (ALLEMAGNE)	(Riesling Trocken)	€ 28,00
San Leonardo – Vette (TRENTINO)	(Sauvignon)	€ 26,00
San Leonardo – Gemma rosato (TRENTINO)	(Lagrein)	€ 26,00
Antinori Prunotto – Langhe Arneis (PIEMONTE)	(Arneis)	€ 30,00
Antinori Tormaresca – Chardonnay (PUGLIA)	(Chardonnay)	€ 26,00
I Magredi – Sauvignon (FRIULI)	(Sauvignon)	€ 26,00
I Magredi – Chardonnay (FRIULI)	(Chardonnay)	€ 26,00

VINS ROUGES SICILIENS

Tasca d'Almerita – Lamuri	(Nero d'Avola)	€ 26,00
Tasca d'Almerita – Cygnus	(Nero d'Avola – Cabernet Sauvignon)	€ 34,00
Tasca d'Almerita, Sallier de la Tour – La monaca	(Syrah)	€ 38,00
G. Milazzo – Fondirò	(Perricone)	€ 40,00
Terrasol – 1932 Riserva	(Nero d'Avola)	€ 34,00
Terrasol – Memorie della terra	(Syrah)	€ 26,00
Terrasol – Tracce	(Nero d'Avola)	€ 22,00
Enza la Fauci – Oblì “Faro DOC” €40.00	(Nerello mascalese – Nerello cappuccio – Nocera – Nero d'Avola)	€ 40,00
Enza la Fauci – Maestro	(Nocera)	€ 30,00
Gulfi – Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.	(Cerasuolo di Vittorio)	€ 32,00
Gulfi – Reseca Etna	(Nerello Mascalese)	€ 40,00
Franchetti Passopisciaro – Passorosso Etna	(Nerello Mascalese)	€ 40,00
Stanza Terrena – Villa Santo Spirito Etna	(Nerello Mascalese)	€ 40,00
Stanza Terrena – La Vie Fulle Etna	(Nerello Mascalese)	€ 34,00

VINS ROUGES SICILIENS

Alcantara – U toccu Etna	(Pinot Nero)	€ 34,00
Giasira – Rosso Isabella	(Merlot)	€ 34,00
Giasira – Morhum	(Nerello Mascalese)	€ 26,00
Barone Sergio – Le mandrie	(Perricone – Lucignola – N. d'Avola)	€ 30,00
Barone Sergio – Reliquia	(Lucignola)	€ 38,00

VINS ROUGES (NATIONALES ET ÉTRANGERS)

Antinori, Prunotto – Barolo (PIEMONTE)	(Nebbiolo)	€ 45,00
Antinori – Il bruciato Bolgheri (TOSCANA)	(Cabernet – Cabernet Franc – Merlot – Syrah – Petit verdot)	€ 38,00
Antinori, Peppoli – Chianti classico (TOSCANA)	(Sangiovese – Merlot – Syrah)	€ 30,00
Antinori, La Braccresca – Nobile di Montepulciano (TOSCANA)	(Sangiovese – Merlot)	€ 30,00
Tenuta San Leonardo – San Leonardo (TRENTINO)	(Cabernet – Carmenere – Merlot)	€ 95,00
Tenuta San Leonardo – Terre (TRENTINO)	(Cabernet – Merlot – Carmenere)	€ 28,00
Caccia al piano – Ruit Hora Bolgheri (TOSCANA)	(Cabernet – Syrah)	€ 34,00
Caccia al piano – Grottaia (TOSCANA)	(Cabernet – Merlot)	€ 26,00
I Magredi – Cabernet (FRIULI)	(Cabernet)	€ 26,00
I Magredi – Merlot (FRIULI)	(Merlot)	€ 26,00

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

SO₂

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