



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.

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.

RE
STA
URRA
NT

A faint, light brown watermark is centered in the background. It features a windmill with four sails and a gear-like shape below it, both rendered in a simple, stylized line-art style.

LES HORS D'OEUVRES

Crudo de la mer , sauce à l'avocat et myrtilles rouges	€ 35,00
Délices de la mer (dégustation d'hors d'oeuvres à base de poisson)	€ 22,00
Tartare de crevettes rouges avec stracciatella de bufflonne parfumée aux agrumes	€ 22,00
Flan de morue servie sur une crème de betterave et échalote croustillante	€ 20,00
Délices de la terre (dégustation de produits du terroir)	€ 18,00
Salade caprese à la mozzarella de bufflonne , melon cantaloup et jambon cru	€ 16,00

LES ENTRÉES

Pâtes calamarata au ragoût de rougets	€ 22,00
Spaghetti aux palourdes	€ 22,00
Risotto safrané au homard	€ 22,00
Ravioli de poisson à la sauce d'agrumes et tartare de crevettes rouges	€ 22,00
Tagliolini à la caroube, truffe noire estivale et crème de parmesan	€ 18,00
Raviolacci au pesto de roquette, tomates cerises, stracciatella de bufflonne 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

Grillade mixte de poisson	€ 25,00
Friture de calamars et crevettes	€ 22,00
Tranche d'espadon aux cèpes	€ 22,00
Soupe de poisson en papillote, croûtons au romarin	€ 25,00
Tagliata de bœuf aux figues caramélisées, mâche et réduction de moût de raisin	€ 26,00
Filet de bœuf en croûte accompagné d'une sauce au vin rouge	€ 28,00

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

The background features a faint, light-brown illustration of a traditional windmill with four lattice-patterned sails, positioned behind a modern stadium with a curved roof and a central entrance. The text 'PIZZAS' is overlaid in white on this background.

PIZZAS

PIZZAS TRADITIONNELLES



Margherita sauce tomate, mozzarella , origan	€ 6,00
Chips sauce tomate, mozzarella , chips	€ 7,00
Napoletana sauce tomate, mozzarella , anchois, olives noires, câpres	€ 7,00
Bufala sauce tomate, mozzarella de bufflonne , basilic, huile d'olive	€ 8,00
Norma sauce tomate, mozzarella , aubergine frite, ricotta salée	€ 8,00
4 formaggi mozzarella , gorgonzola, fromage "ragusano", parmesan	€ 8,00
Quattro stagioni sauce tomate, mozzarella , jambon cuit, olives noires, champignons frais	€ 9,00
Valdostana sauce tomate, mozzarella , jambon cuit, knacks, champignons frais	€ 9,00
Caprese di bufala tomates fraîches, mozzarella de buffle , basilic, huile	€ 9,00
Vegetariana sauce tomate, mozzarella , aubergine rôtie, courgette, poivrons, oignon, chapelure	€ 10,00
Bresaola sauce tomate, mozzarella , bresaola, roquette, flocons de parmesan	€ 10,00
Rustica sauce tomate, mozzarella , saucisse fraîche, œuf, champignons frais	€ 10,00
Diavola sauce tomate, mozzarella , salami épicé, jambon cuit, champignons	€ 10,00
Capricciosa sauce tomate, mozzarella , petits pois, œuf, jambon cuit, olives noires, champignons	€ 10,00
007 sauce tomate, mozzarella , petits pois, œuf, jambon cuit, olives noires, artichauts, knack	€ 10,00
Parmigiana sauce tomate, mozzarella , aubergine frite, œuf, jambon cuit, flocons de parmesan	€ 10,00
Speck sauce tomate, mozzarella , speck, champignons cèpes, huile d'olive, origan	€ 10,00

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 fraîche, romarin, huile d'olive	€ 12,00
Zucchine e speck sauce tomate, courgettes rôties, speck, flocons de parmesan	€ 12,00
Alle noci sauce tomate, mozzarella, roulades de speck à la crème de noix, chicorée, roquette, noix	€ 12,00
Del mulino auce tomate, mozzarella, ricotta, saucisse fraîche, épinards, huile d'olive	€ 13,00
Mortadella mozzarella, mortadelle, burrata, pistache hachée, pesto aux pistaches	€ 13,00
Friarielli e salsiccia mozzarella, brocolis-raves, saucisse, fromage "provola" fumé	€ 13,00
Provala! mozzarella, chicorée au four, champignons frais, porchetta, fromage fume, origan	€ 14,00
Al crudo fond de pizza rustique, jambon cru, stracciatella de bufflonne, roquette, vinaigre balsamique	€ 14,00
Cannizzara rème de potiron, mozzarella, mâche, coppa (échine de porc séchée) et grana padano	€ 14,00
Zucca gialla crème de courge jaune, mozzarella, speck, ricotta, noix	€ 15,00
Pachino sauce tomate, jambon cru, tomates cerises jaune, mozzarella de bufflonne ajoutée après cuisson	€ 15,00
Cavallo sauce tomate, mozzarella, viande de cheval, oignon croustillant, fromage fume, pommes de terre	€ 15,00
Carciofata crème d'artichauts, mozzarella végétale, guanciale, artichauts, courgettes rôties, chapelure	€ 16,00
Campagnola mozzarella, crème de champignons, porchetta, pommes frites, burrata	€ 16,00
Valeriana mozzarella, coppa (échine de porc séchée) mâche, tomates confites et burrata.	€ 16,00
Tartare di manzo mozzarella, roquette, stracciatella de bufflonne, tartare de boeuf, huile d'olive, vinaigre balsamique	€ 18,00

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



Al salmone mozzarella, saumon, tomates cerises et oignon croustillant	€ 12,00
Gratin sauce tomate, mozzarella, crevettes*, moules*, chapelure, persil	€ 14,00
Mar Mediterraneo mozzarella, espadon*, aubergine frite, tomates crues et menthe	€ 14,00
Baccalà mozzarella, pommes de terre au four, capuliatto (tomates séchées à l'huile), morue*, câpres, oignon, olives noires, pers	€ 15,00
Polpo e patate mozzarella, poulpe, pommes de terre au four, tomates confites et huile au romarin	€ 15,00
Nordica mozzarella, morue*, friarielli (brocolis-raves) et tomates cerises datterino jaune	€ 16,00
Frutti di mare sauce tomate, mozzarella, poulpe*, moules*, crevettes*, persil	€ 16,00
Tartare di gambero mozzarella, tartare de gambas, tomates crues, poivre rose et écorce de citron	€ 18,00
Mare fritto sauce tomate, mozzarella, friture de calamars et de crevettes (selon arrivage du jour)	€ 20,00

PIZZE VEGANE



Funghi rossa tomate, champignons, porcini, champignons trifolées, persil	€ 10,00
Bronte pesto aux pistaches, mozzarella vegetale, champignons, tomate cru, grains de pistaches	€ 12,00
Vespro crème de courge, mozzarella vegetale, pommes de terre au four, champignons porcini, capuliatto (tomate sec), origan	€ 13,00

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 SUCRÉES



Nutella nutella, sucre glace	€ 8,00
Rocher nutella, noisettes, sucre glace	€ 8,00
Ricottella ricotta, canelle, écorce d'agrumes, pistache hachée	€ 12,00
Pistacchiosa Nutella de pistache, pistache hachée	€ 12,00
Fruttolosa crème pâtissière, fruits frais	€ 14,00

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



Parfait
au pistache

Babà
à la crème ou à la ricotta

Biancomangiare
aux amandes

Mousse
au chocolat

Cheesecake
aux fraises

DESSERT

€ 6,00

al Vecchio Mulino

Sfogliatella
à la crème et aux fruits frais

Budino aux fruits rouges



↑
Panna cotta



↑
Parfait aux amandes



↑
Tiramisù del Mulino



↑
Cannolo décomposé

DESSERT

€ 6,00

al Vecchio Mulino

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 Polara bouteille en verree	€ 2.50
Bière cl 66	€ 4.00
Bière cl 33	€ 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

A faint, light brown illustration of a windmill with gears is visible in the background, centered behind the text.

CAR TE DES VINS

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	(Cataratto, P.bianco, Sauvignon, Traminer)	€ 30,00
Gulfi – Valcanzjria	(Chardonnay – Carricante)	€ 30,00
Gulfi – Carjcantì	(Carricante)	€ 34,00
Giasira – Keration	(Cataratto)	€ 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 – Obli "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 Braccasca – 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