



## *al Vecchio Mulino*

---

IL GUSTO TIPICO DELLA CUCINA SICILIANA QUI È DI CASA.

FATTI ACCOGLIERE DAL NOSTRO STAFF IN UN AMBIENTE SPAZIOSO, CONFORTEVOLE E ADATTO, GRAZIE ALLE SUE AMPIE SALE, A EVENTI, RICEVIMENTI E CERIMONIE PER OGNI TIPO DI RICORRENZA.

VIENI A GUSTARE I PIACERI DELLE TRADIZIONI GASTRONOMICHE SICILIANE E DELIZIATI CON I PIATTI A BASE DI CARNE O PESCE, PREPARARATI DAI NOSTRI CHEF.

ASSAGGIA LE NOSTRE PIZZE, REALIZZATE CON PRODOTTI FRESCHI E DI PRIMA QUALITÀ, COTTE ESCLUSIVAMENTE CON FORNO A LEGNA.

---



RI  
STO  
RA  
NTE

## ANTIPASTI

---

Cruditè di <b>pesce</b>	€ 30,00
<b>Fantasia di mare</b>	€ 20,00
Tentacoli di <b>polpo</b> alla griglia su vellutata di zucca	€ 20,00
<b>Fantasia di terra</b>	€ 16,00
Carciofo in oliocottura su fonduta di <b>ragusano</b> e riduzione al nero d'Avola	€ 16,00
Caprese di <b>mozzarelline</b> e ciliegino	€ 14,00

## PRIMI

---

<b>Tagliolini con gambero rosso e pistacchio</b>	€ 26,00
<b>Spaghetto fresco all'astice e zeste di limone</b>	€ 24,00
<b>Raviolini di pesce con burro, alici</b> e tartare di <b>gambero rosa di Mazara</b>	€ 22,00
<b>Spaghetto fresco alle vongole</b>	€ 22,00
Tagliolino alla carruba con ciliegino crema di <b>ragusano</b> e guanciaie croccante	€ 20,00
<b>Caserecce con pesto di rucola, datterino giallo e noci</b>	€ 18,00

---

in **grassetto** sono evidenziati gli allergeni

\* in mancanza di prodotti di stagione, saranno utilizzati prodotti surgelati | Coperto € 2,50

---

## SECONDI

---

Tagliata di <b>tonno</b> con caponata di verdure in agrodolce	€ 25,00
Trancio di <b>ombrina</b> alla griglia con contorno di insalata siciliana	€ 25,00
Grigliata mista <b>pesce</b>	€ 25,00
<b>Polpo</b> alla luciana con <b>crostini</b> al rosmarino	€ 22,00
Filetto di manzo al pepe verde	€ 22,00
Costata o fiorentina alla griglia (600g/1kg) con patate dippers	€ 5,50 / l'etto

## CONTORNI

---

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

## DESSERT

---

Dolci	€ 6,00
-------	--------

Per scoprire tutti i nostri dessert – che cambiano di giorno in giorno, sulla base della disponibilità degli ingredienti – puoi richiedere l'apposita carta dei dolci al nostro personale

---

in **grassetto** sono evidenziati gli allergeni

\* in mancanza di prodotti di stagione, saranno utilizzati prodotti surgelati | Coperto € 2,50

---

The background features a faint, light brown illustration of a windmill with four sails, positioned behind a pizza. The pizza is shown from a top-down perspective, with a visible crust and toppings. The entire scene is set against a solid, light beige background.

PIZ  
ZE  
RIA

## PIZZE TRADIZIONALI



<b>Margherita</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , origano	€ 5,00
<b>Chips</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , patatine fritte	€ 7,00
<b>Bufala</b> pomodoro, <b>mozzarella di bufala</b> , basilico, olio	€ 7,00
<b>Napoletana</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , <b>acciughe</b> , olive nere, capperi, origano	€ 7,00
<b>Quattro stagioni</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , prosciutto cotto, olive nere, funghi freschi, origano	€ 8,00
<b>Vegetariana</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , melanzana arrosto, zucchine, spinaci, cipolla, <b>pangrattato</b> , origano	€ 8,00
<b>Valdostana</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , prosciutto cotto, wurstel, funghi freschi, origano	€ 8,00
<b>Caprese di bufala</b> ciliegino fresco, <b>mozzarella di bufala</b> , basilico, olio	€ 8,00
<b>Norma</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , melanzana frita, <b>ricotta salata</b>	€ 8,00
<b>4 formaggi</b> <b>mozzarella</b> , <b>gorgonzola</b> , <b>ragusano</b> , <b>grana</b>	€ 8,00
<b>Bresaola</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , bresaola, rucola, <b>scaglie di grana</b> , olio, origano	€ 9,00
<b>Rustica</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , salsiccia fresca, <b>uovo</b> , funghi freschi, origano	€ 9,00
<b>Diavola</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , salame piccante, prosciutto cotto, funghi trifolati, origano	€ 9,00
<b>Capricciosa</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , piselli*, <b>uovo</b> , prosciutto cotto, olive nere, funghi trifolati, origano	€ 9,00
<b>007</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , piselli*, <b>uovo</b> , prosciutto cotto, olive nere, carciofi, wurstel, origano	€ 9,00
<b>Parmigiana</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , melanzana frita, <b>uovo</b> , prosciutto cotto, <b>scaglie di grana</b>	€ 9,00
<b>Speck</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , speck, funghi porcini, olio	€ 9,00

Tutte le pizze possono essere preparate con farina senza glutine € 3,00 | in grassetto sono evidenziati gli allergeni

\*in mancanza di prodotti di stagione, saranno utilizzati prodotti surgelati | Supplementi: da 0,50€ a 5,00€ | Coperto € 2,50

## PIZZE DELLA CASA



<b>Antichi sapori</b> mozzarella, patate al forno, olive nere, salsiccia, rosmarino, origano	€ 9,00
<b>Alle noci</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , involtini di speck con <b>crema di noci</b> , radicchio, rucola, <b>noci</b>	€ 9,00
<b>Zucchine e speck</b> mozzarella, zucchine arrosto, speck, <b>scaglie di grana</b>	€ 9,00
<b>Del mulino</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , <b>ricotta fresca</b> , salsiccia fresca, spinaci*, olio	€ 9,00
<b>Al crudo</b> <b>mozzarella di bufala</b> , prosciutto crudo, <b>stracciatella di bufala</b> , rucola e glassa balsamica	€ 12,00
<b>Zucca gialla</b> crema di zucca, <b>mozzarella</b> , speck in forno, <b>ricotta fresca</b> , <b>noci</b>	€ 12,00
<b>Carciofata</b> crema di carciofi, <b>mozzarella</b> , guanciale, carciofi, zucchine arrosto e <b>pangrattato</b>	€ 12,00
<b>Mortadella</b> <b>mozzarella</b> , mortadella, <b>burratina</b> , pesto e granella di <b>pistacchio</b>	€ 12,00
<b>Tirolese</b> <b>mozzarella</b> , speck e rucola in forno, <b>noci</b> , pera	€ 12,00
<b>Campagnola</b> crema di porcini, <b>mozzarella</b> , porchetta, chips di patate, <b>burratina</b>	€ 12,00
<b>Provala!</b> <b>mozzarella</b> , radicchio in forno, funghi freschi, porchetta, <b>provola affumicata</b> , origano	€ 12,00
<b>Cavallo</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , carne di cavallo, cipolla croccante, <b>provola affumicata</b> , patate al forno	€ 12,00
<b>Boscaiola</b> crema di porcini, <b>mozzarella</b> , spinaci, salame di cinghiale, <b>ragusano</b>	€ 12,00
<b>Cannizzara</b> <b>mozzarella</b> , crema di zucchine, salsiccia fresca, capuliatto, <b>grana</b>	€ 12,00
<b>Pachino</b> pomodoro, prosciutto crudo, <b>mozzarella di bufala</b> intera, datterino giallo	€ 14,00
<b>Tartare di manzo</b> <b>mozzarella</b> , rucola, <b>stracciatella di bufala</b> , tartare di manzo, olio, glassa di aceto balsamico	€ 16,00

Tutte le pizze possono essere preparate con farina senza glutine € 3,00 | in grassetto sono evidenziati gli allergeni

\*in mancanza di prodotti di stagione, saranno utilizzati prodotti surgelati | Supplementi: da 0,50€ a 5,00€ | Coperto € 2,50

## PIZZE DI MARE



<b>Tartare di gambero</b> mozzarella, tartare di gambero, datterino giallo, menta	€ 16,00
<b>Frutti di mare</b> pomodoro, mozzarella, polpo*, cozze*, gamberetti*, olio, prezzemolo	€ 14,00
<b>Nordica</b> mozzarella, baccalà*, friarielli, datterino giallo	€ 14,00
<b>Baccalà</b> mozzarella, patate al forno, capuliatto, baccalà*, capperi, cipolla, olive nere, olio, prezzemolo	€ 13,00
<b>Al salmone</b> crema di zucchine, mozzarella, salmone*, ciliegino a crudo e cipolla croccante	€ 12,00
<b>Mar Mediterraneo</b> mozzarella, pesce spada*, melanzana fritta, ciliegino a crudo e menta	€ 12,00
<b>Gratin</b> pomodoro, mozzarella, gamberetti*, cozze*, pangrattato, olio, prezzemolo	€ 12,00
<b>Mari e monti</b> pomodoro, mozzarella, gamberetti*, funghi freschi, olio, prezzemolo	€ 10,00

## PIZZE VEGANE



<b>Funghi rossa</b> Pomodoro, funghi freschi, funghi porcini, funghi trifolati, prezzemolo	€ 8,00
<b>Vespro</b> Crema di zucca, mozzarella vegetale, patate al forno, funghi porcini, capuliatto, origano	€ 10,00
<b>Bronte</b> Crema di pistacchio, mozzarella vegetale, funghi champignon, ciliegino, granella di pistacchio	€ 10,00

Tutte le pizze possono essere preparate con farina senza glutine € 3,00 | in grassetto sono evidenziati gli allergeni

\*in mancanza di prodotti di stagione, saranno utilizzati prodotti surgelati | Supplementi: da 0,50€ a 5,00€ | Coperto € 2,50

## PIZZE DOLCI



<b>Nutella</b> Nutella, zucchero a velo	€ 8,00
<b>Rocher</b> Nutella, noccioline e zucchero a velo	€ 8,00
<b>Fruttolosa</b> Crema pasticcera e frutta fresca	€ 12,00
<b>Ricottella</b> Ricotta, cannella, scorza di agrumi, granella di <b>pistacchio</b>	€ 12,00
<b>Pistacchiosa</b> Nutella di <b>pistacchio</b> , granella di <b>pistacchio</b>	€ 12,00

Tutte le pizze possono essere preparate con farina senza glutine € 3,00 | in grassetto sono evidenziati gli allergeni

\*in mancanza di prodotti di stagione, saranno utilizzati prodotti surgelati | Supplementi: da 0,50€ a 5,00€ | Coperto € 2,50



# BE VAN DE

## BIBITE

---

Acqua minerale ferrarelle/lete	€ 3,00
Acqua minerale naturale/frizzante	€ 2.50
Coca cola	€ 4,00
Bibite cl 33 vetro	€ 2.50
Bibite polara cl 27 vetro	€ 2.50
Birra cl 66	€ 4.00
Birra cl 33	€ 3.00
Birra senza glutine cl 33	€ 3.00
Birra analcolica cl 33	€ 3.00
Birra alla spina cl 0.20	€ 2.50
Birra alla spina cl 0.40	€ 3.50
Birra alla spina cl 0.50	€ 4.50
Vini alla mescita	prezzo variabile

## BIRRE ARTIGIANALI

---

Ulysses – Birra bionda <small>(American pale ale con scorze di limoni di Sicilia)</small>	Birrificio dell'Etna 75cl	€ 18.00
Ephesto – Birra rossa <small>(Belgian dubble con nocchie dell'Etna)</small>	Birrificio dell'Etna 75cl	€ 18.00
Heracles – Birra bionda <small>(Blonde ale con pistacchio verde di Bronte D.O.P.)</small>	Birrificio dell'Etna 75cl	€ 18.00
Muorika – Birra bionda <small>(Golden beer di Modica)</small>	Birrificio Belè 75cl	€ 18.00
La Baronz <small>(Italian grape ale con aggiunta di mosto di uve moscato)</small>	Barone Sergio 33cl	€ 7.00
American <small>(Birra bionda american pale ale)</small>	Birrificio Alveria 33cl	€ 7.00



CAR  
TAR  
DEI  
VINI

## BOLLICINE

---

Milazzo nature – G. Milazzo	(Chardonnay)	€ 50,00
Almerita brut – Tasca d'Amerita	(Chardonnay)	€ 45,00
Terrazze cuvèe 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

## FRANCIA

---

Gran Sièclè (champagne) – Laurent Perrier	(Chardonnay, Pinot nero)	€ 120,00
La cuvèe brut (champagne) – Laurent Perrier	(Chardonnay, Pinot nero, P. meunier)	€ 60,00
Cremant de bourgogne extra brut (crémant) – Trenal	(Chardonnay)	€ 40,00

## SPAGNA

---

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

## VINI BIANCHI FRIZZANTI

---

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

## VINI BIANCHI SICILIANI

---

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

## VINI BIANCHI (NAZIONALI ED ESTERI)

---

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

## VINI ROSSI SICILIANI

---

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

## VINI ROSSI SICILIANI

---

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

## VINI ROSSI (NAZIONALI ED ESTERI)

---

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 Braccasca “Antinori”	(TOSCANA)	€ 30,00
Vigò frizzante “Bonarda oltrèpo pavese” Calatroni “Mon Carul”	(LOMBARDIA)	€ 22,00
Fichimori – Tormaresca	(PUGLIA)	€ 22,00

## GLI ALLERGENI

---

Le nostre pizze possono contenere sostanze o prodotti che in soggetti particolarmente sensibili, provocano **allergie e/o intolleranze**



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA

**SO<sub>2</sub>**

ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio:  
mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan,  
noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi