



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.

FOLLOW US ON



A faint, stylized illustration in the background. It features a windmill with a lattice-patterned body and a gear-like structure at its base. The entire scene is rendered in a light tan color against a darker tan background.

RI STO RA NTE

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo con scaglie di grana , rucola e ciliegino	€ 22,00
Sufflè di spinaci su fonduta di ragusano	€ 18,00
Tagliere di salumi e formaggi con confetture dello chef	€ 18,00
Delizie di terra	€ 16,00
Fantasie di mare	€ 20,00
Baccalà su fonduta di ragusano , porcini e cipolla croccante	€ 24,00
Carpaccio di gambero rosso , stracciatella di bufala, sfere al mango e panure agli agrumi	€ 26,00

PRIMI

Spaghetti fresco con vongole veraci	€ 22,00
Risotto con polpa di dentice e zeste di limone	€ 22,00
Tagliolini cacio e pepe con tartufo nero	€ 22,00
Tagliatelle con salsa agli scampi	€ 20,00
Raviolini di pesce con burro , bottarga di tonno e zeste di limone	€ 24,00
Raviolacci con crema di zucca, guancialetto croccante e noci	€ 20,00

in **grassetto** sono evidenziati gli allergeni

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

SECONDI

Filetto di manzo con funghi porcini e tartufo nero	€ 26,00
Tomahawk / Fiorentina / Costata alla griglia con contorno di patate	€ 6,00 / l'etto
Filetto di Spigola all'acquapazza	€ 22,00
Ombrina in guazzetto e crostini di pane	€ 24,00
Grigliata mista di pesce	€ 25,00

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

A faint, stylized illustration in the background. It features a waffle with a grid pattern on the left and a pizza with a circular pattern on the right. The two items are positioned as if they are about to be combined or are part of a single dish.

**PIZ
ZE
RIA**

PIZZE TRADIZIONALI



Margherita pomodoro, mozzarella , origano	€ 6,00
Chips pomodoro, mozzarella , patatine fritte	€ 7,00
Napoletana pomodoro, mozzarella , acciughe , olive nere, capperi, origano	€ 7,00
Bufala pomodoro, mozzarella di bufala , basilico, olio	€ 8,00
Norma pomodoro, mozzarella , melanzana frita, ricotta salata	€ 8,00
4 formaggi mozzarella , gorgonzola, ragusano, grana	€ 8,00
Quattro stagioni pomodoro, mozzarella , prosciutto cotto, olive nere, funghi freschi, origano	€ 9,00
Valdostana pomodoro, mozzarella , prosciutto cotto, wurstel, funghi freschi, origano	€ 9,00
Caprese di bufala ciliegino fresco, mozzarella di bufala , basilico, olio	€ 9,00
Vegetariana pomodoro, mozzarella , melanzana arrosto, zucchine, spinaci, cipolla, pangrattato , origano	€ 10,00
Bresaola pomodoro, mozzarella , bresaola, rucola, scaglie di grana , olio, origano	€ 10,00
Rustica pomodoro, mozzarella , salsiccia fresca, uovo , funghi freschi, origano	€ 10,00
Diavola pomodoro, mozzarella , salame piccante, prosciutto cotto, funghi trifolati, origano	€ 10,00
Capricciosa pomodoro, mozzarella , piselli*, uovo , prosciutto cotto, olive nere, funghi trifolati, origano	€ 10,00
007 pomodoro, mozzarella , piselli*, uovo , prosciutto cotto, olive nere, carciofi, wurstel, origano	€ 10,00
Parmigiana pomodoro, mozzarella , melanzana frita, uovo , prosciutto cotto, scaglie di grana	€ 10,00
Speck pomodoro, mozzarella , speck, funghi porcini, olio	€ 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 DELLA CASA



Antichi sapori mozzarella, patate al forno, olive nere, salsiccia, rosmarino, origano	€ 10,00
Alle noci pomodoro, mozzarella , involtini di speck con crema di noci , radicchio, rucola, noci	€ 10,00
Zucchine e speck mozzarella , zucchine arrosto, speck, scaglie di grana	€ 10,00
Del mulino pomodoro, mozzarella , ricotta fresca , salsiccia fresca, spinaci*, olio	€ 10,00
Al crudo mozzarella di bufala , prosciutto crudo, stracciatella di bufala , rucola e glassa balsamica	€ 12,00
Mortadella mozzarella , mortadella, burratina , pesto e granella di pistacchio	€ 12,00
Tirolese mozzarella , speck e rucola in forno, noci , pera	€ 12,00
Provala! mozzarella , radicchio in forno, funghi freschi, porchetta, provola affumicata , origano	€ 12,00
Friarielli e salsiccia mozzarella , friarielli, salsiccia, provola affumicata	€ 12,00
Zucca gialla crema di zucca, mozzarella , speck in forno, ricotta fresca , noci	€ 14,00
Carciofata crema di carciofi, mozzarella , guanciale, carciofi, zucchine arrosto e pangrattato	€ 14,00
Cavallo pomodoro, mozzarella , carne di cavallo, cipolla croccante, provola affumicata , patate al forno	€ 14,00
Campagnola crema di porcini, mozzarella , porchetta, chips di patate, burratina	€ 14,00
Coppata mozzarella di bufala , salsa di datterino arancione, pancetta coppata, rucola, pomodoro confit	€ 14,00
Tartare di manzo mozzarella , rucola, stracciatella di bufala , 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



Tartare di gambero

mozzarella, tartare di gambero, datterino giallo, menta

€ 16,00

Frutti di mare

pomodoro, mozzarella, polpo*, cozze*, gamberetti*, olio, prezzemolo

€ 14,00

Nordica

mozzarella, baccalà*, friarielli, datterino giallo

€ 14,00

Baccalà

mozzarella, patate al forno, capuliatto, baccalà*, capperi, cipolla, olive nere, olio, prezzemolo

€ 13,00

Al salmone

salsa di datterino arancione, mozzarella, salmone*, ciliegino e cipolla croccante

€ 12,00

Mar Mediterraneo

mozzarella, pesce spada*, melanzana fritta, ciliegino a crudo e menta

€ 12,00

Gratin

pomodoro, mozzarella, gamberetti*, cozze*, pangrattato, olio, prezzemolo

€ 12,00

Mari e monti

pomodoro, mozzarella, gamberetti*, funghi freschi, olio, prezzemolo

€ 10,00

PIZZE VEGANE



Funghi rossa

Pomodoro, funghi freschi, funghi porcini, funghi trifolati, prezzemolo

€ 8,00

Vespro

Crema di zucca, mozzarella vegetale, patate al forno, funghi porcini, capuliatto, origano

€ 10,00

Bronte

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



Nutella

Nutella, zucchero a velo

€ 8,00

Rocher

Nutella, noccioline e zucchero a velo

€ 8,00

Fruttolosa

Crema pasticcera e frutta fresca

€ 12,00

Ricottella

Ricotta, cannella, scorza di agrumi, granella di pistacchio

€ 12,00

Pistacchiosa

Nutella di pistacchio, granella di pistacchio

€ 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



Cuore caldo al cioccolato
(NO GLUTINE, NO LATTOSIO)



Cuore caldo al pistacchio
(NO GLUTINE, NO LATTOSIO)



Parfait di mandorle
(NO GLUTINE, NO LATTOSIO)



Parfait di pistacchio
(NO GLUTINE, NO LATTOSIO)

DESSERT

€ 6.00

al Vecchio Mulino



Panna cotta ai frutti di bosco
(NO GLUTINE)



**Tortino di frolla alla ricotta
/crema pasticcera**



**Castagnola del mulino
ricotta/crema pasticcera**



**Era un cannolo ricotta
/crema pasticcera**

DESSERT

€ 6.00

al Vecchio Mulino

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 (American pale ale con scorze di limoni di Sicilia)	Birrificio dell'Etna 37,5/75cl	€ 8.00/16.00
Heracles – Birra bionda (Blonde ale con pistacchio verde di Bronte D.O.P.)	Birrificio dell'Etna 37,5/75cl	€ 8.00/16.00
Muorika – Birra bionda (Golden beer di Modica)	Birrificio Belè 75cl	€ 16.00
Paul Bricius – Birra rossa (Red strong ale con sentori di prugna matura e caramello)	Birrificio Paul Bricius 75cl	€ 14.00
Trazzera – Birra blanche (Birra blanche di frumento con sentori esotici)	Birrificio Yblon Ragusa 33cl	€ 6.00
Tarocco – birra hoppy saison (Hoppy saison con scorze d'arancia speziata e agrumata)	Birrificio Yblon Ragusa 33cl	€ 6.00

CAR TAR DEI VINI

A faint, stylized illustration in a light beige tone serves as a background. It depicts a traditional windmill with a lattice-patterned body and a small boat with a similar lattice structure on its hull, positioned in front of the windmill. The entire graphic is set against a solid, medium-beige background.

BOLLICINE

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

VINI BIANCHI SICILIANI

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	(Nero d'Avola)	€ 26,00
Giasira – Giasira rosato	(Nerello Mascalese)	€ 28,00

VINI BIANCHI (NAZIONALI ED ESTERI)

Villa Huesgen – By the glass (GERMANIA)	(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

VINI ROSSI SICILIANI

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”	(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 Fuille Etna	(Nerello Mascalese)	€ 34,00

VINI ROSSI SICILIANI

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

VINI ROSSI (NAZIONALI ED ESTERI)

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

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

SO₂

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