



## *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

---

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

## PRIMI

---

<b>Spaghetti</b> fresco con <b>vongole veraci</b>	€ 22,00
Risotto con polpa di <b>dentice</b> e zeste di limone	€ 22,00
<b>Tagliolini</b> cacio e pepe con tartufo nero	€ 22,00
<b>Tagliatelle</b> con salsa agli <b>scampi</b>	€ 20,00
<b>Raviolini di pesce</b> con <b>burro</b> , <b>bottarga di tonno</b> e zeste di limone	€ 24,00
<b>Raviolacci</b> con crema di zucca, guancialetto croccante e <b>noci</b>	€ 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 <b>Spigola</b> all'acquapazza	€ 22,00
<b>Ombrina</b> in guazzetto e <b>crostini di pane</b>	€ 24,00
Grigliata mista di <b>pesce</b>	€ 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

---

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	€ 6,00
<b>Chips</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , patatine fritte	€ 7,00
<b>Napoletana</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , <b>acciughe</b> , olive nere, capperi, origano	€ 7,00
<b>Bufala</b> pomodoro, <b>mozzarella di bufala</b> , basilico, olio	€ 8,00
<b>Norma</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , melanzana fritta, <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>Quattro stagioni</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , prosciutto cotto, olive nere, funghi freschi, origano	€ 9,00
<b>Valdostana</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , prosciutto cotto, wurstel, funghi freschi, origano	€ 9,00
<b>Caprese di bufala</b> ciliegino fresco, <b>mozzarella di bufala</b> , basilico, olio	€ 9,00
<b>Vegetariana</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , melanzana arrosto, zucchine, spinaci, cipolla, <b>pangrattato</b> , origano	€ 10,00
<b>Bresaola</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , bresaola, rucola, <b>scaglie di grana</b> , olio, origano	€ 10,00
<b>Rustica</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , salsiccia fresca, <b>uovo</b> , funghi freschi, origano	€ 10,00
<b>Diavola</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , salame piccante, prosciutto cotto, funghi trifolati, origano	€ 10,00
<b>Capricciosa</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , piselli*, <b>uovo</b> , prosciutto cotto, olive nere, funghi trifolati, origano	€ 10,00
<b>007</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , piselli*, <b>uovo</b> , prosciutto cotto, olive nere, carciofi, wurstel, origano	€ 10,00
<b>Parmigiana</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , melanzana fritta, <b>uovo</b> , prosciutto cotto, <b>scaglie di grana</b>	€ 10,00
<b>Speck</b> pomodoro, <b>mozzarella</b> , 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



<b>Antichi sapori</b> mozzarella, patate al forno, olive nere, salsiccia, rosmarino, origano	€ 12,00
<b>Zucchine e speck</b> mozzarella, zucchine arrosto, speck, scaglie di grana	€ 12,00
<b>Alle noci</b> pomodoro, mozzarella, involtini di speck con crema di noci, radicchio, rucola, noci	€ 12,00
<b>Del mulino</b> pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, salsiccia fresca, spinaci*, olio	€ 13,00
<b>Mortadella</b> mozzarella, mortadella, burrata, pesto e granella di pistacchio	€ 13,00
<b>Friarielli e salsiccia</b> mozzarella, friarielli, salsiccia, provola affumicata	€ 13,00
<b>Provala!</b> mozzarella, radicchio in forno, funghi freschi, porchetta, provola affumicata, origano	€ 14,00
<b>Al crudo</b> facci ri vecchia, prosciutto crudo, stracciatella di bufala, rucola e glassa balsamica	€ 14,00
<b>Cannizzara</b> crema di zucca, mozzarella, valeriana, coppa e grana	€ 14,00
<b>Zucca gialla</b> crema di zucca, mozzarella, speck in forno, ricotta fresca, noci	€ 15,00
<b>Pachino</b> pomodoro, prosciutto crudo, datterino giallo, mozzarella di bufala a crudo	€ 15,00
<b>Cavallo</b> pomodoro, mozzarella, carne di cavallo, cipolla croccante, provola affumicata, patate al forno	€ 15,00
<b>Carciofata</b> crema di carciofi, mozzarella, guanciale, carciofi, zucchine arrosto e pangrattato	€ 16,00
<b>Campagnola</b> crema di porcini, mozzarella, porchetta, chips di patate, burrata	€ 16,00
<b>Valeriana</b> mozzarella, coppa, valeriana, pomodoro confit e burrata	€ 16,00
<b>Tartare di manzo</b> mozzarella, rucola, stracciatella di bufala, tartare di manzo, olio, glassa di aceto balsamico	€ 18,00

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>Al salmone</b> mozzarella, salmone, ciliegino e cipolla croccante	€ 12,00
<b>Mari e monti</b> pomodoro, mozzarella, gamberetti*, funghi freschi, olio, prezzemolo	€ 12,00
<b>Gratin</b> pomodoro, mozzarella, gamberetti*, cozze*, pangrattato, olio, prezzemolo	€ 14,00
<b>Mar Mediterraneo</b> mozzarella, pesce spada*, melanzana fritta, ciliegino a crudo e menta	€ 14,00
<b>Baccalà</b> mozzarella, patate al forno, capuliatto, baccalà*, capperi, cipolla, olive nere, olio, prezzemolo	€ 15,00
<b>Polpo e patate</b> mozzarella, polpo, patate al forno, pomodoro confit e olio al rosmarino	€ 15,00
<b>Nordica</b> mozzarella, baccalà*, friarielli, datterino giallo	€ 16,00
<b>Frutti di mare</b> pomodoro, mozzarella, polpo*, cozze*, gamberetti*, olio, prezzemolo	€ 16,00
<b>Tartare di gambero</b> mozzarella, tartare di gambero, datterino giallo, menta	€ 18,00
<b>Mare fritto</b> pomodoro, mozzarella, fritto di calamari* e gamberetti* (in base alla disponibilità del giorno)	€ 20,00

## PIZZE VEGANE



<b>Funghi rossa</b> Pomodoro, funghi freschi, funghi porcini, funghi trifolati, prezzemolo	€ 10,00
<b>Bronte</b> Crema di pistacchio, mozzarella vegetale, funghi champignon, ciliegino, granella di pistacchio	€ 12,00
<b>Vespro</b> Crema di zucca, mozzarella vegetale, patate al forno, funghi porcini, capuliatto, origano	€ 13,00

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>Ricottella</b> Ricotta, cannella, scorza di agrumi, granella di pistacchio	€ 12,00
<b>Pistacchiosa</b> Nutella di pistacchio, granella di pistacchio	€ 12,00
<b>Fruttolosa</b> Crema pasticcera e frutta fresca	€ 14,00

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



CAR  
TAR  
DEI  
VINI

## 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	(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	(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 Braccessa – 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

**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