



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 mare con salsa di avocado e mirtilli rossi	€ 35,00
Delizie di mare (vari assaggi di antipasti di pesce)	€ 22,00
Tartare di gambero rosso con stracciatella di bufala profumata agli agrumi	€ 22,00
Tortino di baccalà e patate su crema di barbabietole e scalogno croccante	€ 20,00
Delizie di terra (vari assaggi di prodotti del territorio di carne)	€ 18,00
Caprese di bufala con melone cantalupo e crudo	€ 16,00

PRIMI

Calamarata al ragù di triglie	€ 22,00
Spaghetto fresco alle vongole veraci	€ 22,00
Risotto all' astice e zafferano	€ 22,00
Ravioli di pesce con salsa agli agrumi e tartare di gambero rosso	€ 22,00
Tagliolini al carrubbo con tartufo nero estivo e crema di parmigiano	€ 18,00
Raviolacci con pesto di rucola, ciliegino, stracciatella di bufala e noci	€ 20,00

in **grassetto** sono evidenziati gli allergeni

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

SECONDI

Grigliata mista di pesce	€ 25,00
Fritto di calamari e gamberetti	€ 22,00
Trancio di spada ai porcini	€ 22,00
Zuppa di pesce al cartoccio con crostini di pane al rosmarino	€ 25,00
Tagliata di manzo con fichi caramellati, valeriana e riduzione di mosto d'uva	€ 26,00
Filetto di manzo in camicia con riduzione al Nero d'Avola	€ 28,00

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



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



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

PIZZE VEGANE



Funghi rossa Pomodoro, funghi freschi, funghi porcini, funghi trifolati, prezzemolo	€ 10,00
Bronte Pesto di pistacchio, mozzarella vegetale, funghi champignon, ciliegino, granella di pistacchio	€ 12,00
Vespro Crema di zucca, mozzarella vegetale, patate al forno, funghi porcini, capuliato, 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



Nutella

Nutella, zucchero a velo

€ 8,00

Rocher

Nutella, noccioline e zucchero a velo

€ 8,00

Ricottella

Ricotta, cannella, scorza di agrumi, granella di pistacchio

€ 12,00

Pistacchiosa

Nutella di pistacchio, granella di pistacchio

€ 12,00

Fruttolosa

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



Parfait
al pistacchio

Babà
crema o ricotta

Biancomangiare
alle mandorle

Mousse
al cioccolato

Cheesecake
alle fragole

DESSERT

€ 6,00

al Vecchio Mulino

Sfogliatella
crema e frutta

Budino ai
frutti rossi



↑
Panna
cotta



↑
Parfait
alle mandorle



↑
Tiramisù
del Mulino



↑
Cannolo
scomposto

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 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

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