

## Aperitivi

SPRITZ Aperol/Campari/select € 3,50

AMERICANO € 6,00

## Bollicine al calice

PROSECCO Doc Treviso Az. Agricola Colvendra € 3,50

FRANCIACORTA Brut Villa € 6,00

TRENTO Doc Cantine D'Isera € 6,00

## Vini bianchi al calice

WHITE PEAK (Pino bianco, Chardonnay e Sauvignon) € 3,50

LUGANA Le Morette 2020 € 4,00

SOAVE CLASSICO Pietra Antica € 3,50

RIBOLLA GIALLA Colli Orientali Zorzettig € 4,00

## Vini da dessert

REFRONTOLO PASSITO € 4,00

FIOR D'APE € 5,00

# SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

## Allegato II regolamento UE n 1169/2011

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Può trovare ad ogni piatto del menù l'allergene presente, comunque ricordati di avvisare sempre il personale. Grazie.

-  1. **Cereali contenente glutine**, vale a dire grano, segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
-  2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
-  3. **Uova e prodotti a base di uova**
-  4. **Pesce e prodotti a base di pesce** tranne: gelatina di pesce
-  5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
-  6. **Soia e prodotti a base di soia**
-  7. **Latte e prodotti a base di latte** (incluso il lattosio)
-  8. **Frutta a guscio**
-  9. **Sedano e prodotti a base di sedano**
-  10. **Senape e prodotti a base di senape**
-  11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
-  12. **Anidride solforosa e solfiti**
-  13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
-  14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

Il Ristorante Mulinello attua la procedura di gestione con allergeni, secondo il regolamento CE1169/2011 a tutela della vostra salute. Vi informiamo che le nostre materie prime vengono trattate con il sistema di abbattimento rapido della temperatura all'origine o da noi effettuato sul prodotto fresco ai sensi del Reg. CE n. 852/04. Per qualsiasi informazione potrete consultare la lista degli allergeni o chiedere al personale per i prodotti surgelati o congelati che potrebbero essere usati in mancanza del prodotto fresco.

# Antipasti Crudi

## Acquario di mare

Selezione di crostacei, carpacci crudi e tartare

€ 35,00

## Tartare di tonno

Tartare di tonno rosso (secondo disponibilità)

€ 20,00

## Carpacci crudi

€ 20,00 (secondo disponibilità)

## Mix di Tartare di gamberi

€ 20,00

## Mix di crostacei crudi

€ 25,00

## Scampi crudi

€ 3,00 al pezzo

## Alzata imperiale di crudo

Selezione di crostacei, carpacci, tartare e molluschi

(per 2 persone)



€ 110,00

## Selezione di Ostriche

da € 4,00 a € 6,00 (secondo tipologia)

# Antipasti Cotti

## Piatto degustazione bolliti

Canocia, Granchio Blu, Folpetto, Scampo, Mazzancolla, Baccalà,    
Mazzancolla in Saor (la tipologia può variare a seconda della  
disponibilità di mercato)

€ 24,00

## Canoce

€2,50 al pezzo

## Folpetti

€4,00 al pezzo

## Gransoporo bollito

(secondo disponibilità) €18,00

## Tris di Saor

Mazzancolla, scampi, coda di rospo

€15,00

## Cappasanta al forno

€6,00 al pezzo

## Coquilles Saint Jacques

Cappesante flambate al brandy con crema di radicchio e scaglie di  
mandorle tostate

€ 16,00

## Trionfo di Mare

Millefoglie con dadolata di mare, crema di scampi e salsa allo zafferano

€ 18,00

## Soutè mix

€ 14,00 pevarasse o vongole veraci e cozze (secondo disponibilità)

## Salmone affumicato da noi

€ 12,00

# Primi piatti

## Risotto Reale

Risotto al tartufo bianco con scampi marinati al lime (specialità della casa)

min. 2 persone

€ 20,00

## Risotto ai frutti di mare

min. 2 persone

€ 16,00

## Tagliatelle autunnali

Tagliatelle fatte in casa con capesante e porcini

€ 20,00

## Tagliolini ai ricci

Tagliolini fatti in casa con ricci di mare

€ 18,00

## Gnocchetti al Gransoporo

Gnocchetti di patata con gransoporo e pomodorini

€ 20,00

## Spaghetti alle vongole

€ 16,00

con aggiunta di bottarga € 20,00

## Vellutata dello Chef

Vellutata di zucca con gamberi, gocce di aceto balsamico e porro fritto

€ 14,00

## Spaghetto nero

Spaghettono nero fatto in casa al mandarino con gamberi viola crudi marinati

€ 18,00

# Secondi piatti

## Il Pescato del giorno

Secondo disponibilità di mercato al forno, alla piastra o al sale  
€ 7,00 l'etto

## Scampo reale alla piastra

€ 14,00 al pezzo (circa 125g al pezzo)

## Baccalà Mulinello

Trancio di Baccalà cotto a bassa temperatura con spuma di patate viola  
€ 20,00

## Branzino in vasocottura

Dadolata di branzino alla mediterranea  
€ 20,00

## Filetto di Rombo

Filetto di rombo scottato con salsa alla zucca e maggiorana  
€ 20,00

## Piovra alla piastra

Piovra scottata alla piastra con spuma di patate al rosmarino e cialda di corallo  
€ 18,00

## Salmone Tataki in due salse

Cubo di salmone con crosta di semi sesamo con salsa al radicchio e salsa allo zafferano  
€ 20,00

## Frittura mista

Secondo disponibilità di mercato  
€ 23,00

## Contorni

Insalata mista € 4,50

Patate, pomodorini e olive al forno, verdure grigliate, zucchine spadellate, verdure di stagione € 6,00

# Dessert

Tiramisù   

€ 6,00

Raffaello dello Chef   

Semifreddo al Cocco ripieno alla gianduia ricoperto al cioccolato bianco e nocciole tostate

€ 6,00

Semifreddo al pistacchio   



Semifreddo al pistacchio con fonduta di cioccolato bianco e granella di pistacchi

€ 6,00

Cestino di Frutta   

Cestino di pasta frolla con frutta mista e crema pasticcera

€ 6,00

Semifreddo alla liquirizia  

Semifreddo alla liquirizia con coulis al caffè o limone

€ 6,00

Biscotteria della casa    

Biscotteria della casa con crema al mascarpone

€ 6,00

Pavlova  

Meringa, panna montata e fragole

€ 6,00

Dolce del giorno

€ 7,00

Sgroppino al limone  

€ 3,00

# Per accompagnare

Acqua Levico naturale/frizzante € 3,00

Vini al Calice da € 3,00 a € 10,00

Spritz o aperitivi alcolici € 3,50

Aperitivo analcolico €3,00

Bibite € 3,00

## Caffè

Caffè Vero € 2,00

Decaffeinato € 2,00

Orzo e Ginseng € 2,50

## Dopo Cena

Amari € 4,00

Grappe da € 3,00 a € 10,00

Whisky da € 5,00 a € 30,00

Rum da € 5,00 a € 10,00

**COPERTO: € 3,00**