

*Al Mulino*

*Menù*

*Piccoli o grandi eventi....momenti  
...in qualunque caso, quando sedete a tavola  
ricordatevi di sorridere...  
perchè il cibo  
non sarà mai perfetto se l'animo è arrabbiato.*

*Buon Appetito*

# antipasti di pesce

CRUDITE DEL GIORNO (2,4,14)  
€35,00

INSALATA DI MARE TIEPIDA (4,14)  
€13,00

ANTIPASTO AL MULINO (2,4,14)  
CAPESANTA GRATINATA, CAPESANTA AL COGNAC, PIOVRA, SEPIA,  
CODE DI GAMBERI IN SALSA ROSA, SARDE IN SAOR, SALMONE MARINATO,  
ALICI MARINATE, MOSCARDINI, BACCALA MANTECATO, CANOCCE, POLENTINA E SCHIE  
€28,00

BACCALA MANTECATO SU POLENTA CROCCANTE DI MARANELLO (7,4)  
€12,00

SOUTE DI COZZE ALLA TARANTINA (7,14)  
€12,00

TARTARE DI TONNO (4)  
€18,00

CODE DI GAMBERI IN SALSA ROSA (2,4)  
€12,00

SALMONE AFFUMICATO CON BURRO E CROSTINI (4)  
€12,00

CAPELANTE AL COGNAC (4,14)  
€12,00

CAPELANTE GRATINATE (1,4,14)  
€12,00

SOUTE DI COZZE E VONGOLE (4,14)  
€12,00

OSTRICHE E SCAMPI CRUDI (2,4,14)  
€20,00

POLENTINA E SCHIE FRITTE (1,4,5,14)  
€15,00

DADOLATA DI TONNO CON OLIVE,  
CIPOLLA DI TROPEA E OLIO EVO (1,4,5,14)  
€18,00

# antipasti di carne

BUFALA CAMPANA CON CRUDO DI PARMA 30 MESI  
€12,00

BURRATA PUGLIESE CON CRUDO DI PARMA 30 MESI  
E OLIVE TAGGIASCHE  
€12,00

POLENTA E SALAME AI FERRI  
€10,00

LARDO DI PATANEGRA CON CROSTINI CALDI  
€10,00

CARPACCIO DI MANZO CON PORCINI E SCAGLIE DI GRANA  
€12,00

CAPRESE DI BUFALA  
€10,00

POLENTINA A CUCCHIAIO CON PORCINI E GRANA  
€10,00

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI  
€10,00

## *i fritti*

RED HOT JALAPENOS <sup>(1,5)</sup>  
€6,00

FRITTO MISTO DELLO CHEF <sup>(1,5,7)</sup>  
8,00

MOZZARELLINE FRITTE <sup>(1,5,7)</sup>  
€5,00

OLIVE ASCOLANE <sup>(1,5,7,8)</sup>  
€5,00

# primi di pesce

SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO (2,4)  
€15,00

PAELLA VALENZIANA (2,4,14)  
ordine minimo 2 porzioni  
€18,00 a persona

PAELLA IMPERIALE (2,4,14)  
ordine minimo 2 porzioni  
€28,00 a persona

RISOTTO ALLA PESCATORA (2,4,12,14)  
ordine minimo 2 porzioni  
€15,00 a persona

TAGLIOLINI CAPESANTE E ZUCCHINE (3,4,7,14)  
€13,00

SPAGHETTI ALL'ASTICE (2,4)  
€20,00

PACCARI CON TONNO FRESCO,  
OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINO PACHINO (1,4,14)  
€15,00

PAPPARDELLE AL BACCALA' (4,7)  
€13,00

SPAGHETTONI PULCINELLA (1,4)  
AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, PANE GRATTUGIATO, ACCIUGHE DEL CANTABRICO  
€12,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (2,4)  
€13,00

# *primi di carne*

TONNARELLI ABBRUZZESI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO  
8,00

BIGOLI ALL'ANITRA <sup>(3)</sup>  
€10,00

RISOTTO ALL'AMARONE <sup>(12)</sup>  
*ordine minimo 2 porzioni*  
€15,00 a persona

RISOTTO FRANCIACORTA E BURRATA <sup>(7,12)</sup>  
*ordine minimo 2 porzioni*  
€15,00 a persona

SPAGHETTONI POMODORINI PICCADILLY E BASILICO  
€9,00

PAPPARDELLE SPECK E PORCINI <sup>(3,7)</sup>  
€9,00

BIGOLI CACIO E PEPE <sup>(3,7)</sup>  
€9,00

TAGLIOLINI DI TARTUFO ALLA CARBONARA <sup>(3,7)</sup>  
€15,00

ZUPPA DI PORCINI <sup>(7)</sup>  
€10,00

PARMIGIANA DI MELANZANE <sup>(3,7)</sup>  
€10,00

# secondi di pesce

ORATA AI FERRI (4,)

€18,00

ROMBO AL FORNO CON PATATE,  
POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE (4,)

€18,00

BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA DI MARANELLO (4,7)

€15,00

FRITTURA DI CALAMARI (1,4,5)

€16,00

FRITTURA MISTA (1,2,4,5)

€16,00

GRIGLIATA IMPERIALE DI SOLO CROSTACEI (2,4)

€35,00

ASTICE AI FERRI (2,4)

€25,00

ASTICE ALLA CATALANA (2,4)

€30,00

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA CON SEMI DI PAPAVERO E SESAMO (4,11)

€18,00

CODA DI ROSPO AL FORNO CON PATATE,  
POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE (4,)

€18,00

TONNO AI FERRI (4,11)

€18,00

# secondi di carne

## FILETTO DI MANZO:

SPECK BRIE E PORCINI <sup>(7)</sup>	€20,00
AMARONE <sup>(7,12)</sup>	€20,00
AI FERRI	€18,00

FIorentina di Manzo con Patate Chips e Cipolla Fritta  
€6,00 ETTO

## TAGLIATA DI ROASTBEEF:

ROSMARINO	€15,00
RUCOLA E GRANA <sup>(7)</sup>	€18,00

COSTATA DI MANZO  
€4,00 ETTO

COSTICINE DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO  
€18,00

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE <sup>(5)</sup>  
€10,00

ROASTBEEF ALL'INGLESE CON BURRATA PUGLIESE  
E GRANA PADANO <sup>(7)</sup>  
€13,00

## per i più piccoli

HAMBURGER CON PATATE FRITTE <sup>(5)</sup>	€9,00
WUSTEL CON PATATE FRITTE <sup>(5)</sup>	€9,00
COTOLETTA CON PATATE FRITTE <sup>(5)</sup>	€9,00
NUGHETS DI POLLO CON PATATE FRITTE <sup>(5)</sup>	€9,00



# insalatone

## MULINO 1 <sup>(2,4,7)</sup>

(4,2)INSALATA VERDE, RADICCHIO, POMODORINI, TONNO, OLIVE TAGGIASCHE,  
MOZZARELLINE, MAIS, CAROTE, GAMBERI

€10,00

## MULINO 2 <sup>(3,7,9)</sup>

INSALATA VERDE, RADICCHIO, POMODORO, UOVA, ASPARAGI, MOZZARELLINE,  
MAIS, OLIVE TAGGIASCHE, TONNO

€9,00

## MULINO 3 <sup>(7)</sup>

RUCOLA, POMODORINI, CAROTE, MOZZARELLINE, GRANA A SCAGLIE E FETA GRECA

€9,00

## MULINO 4 <sup>(2,7)</sup>

INSALATINA, POMODORINI, PATATE LESSE, PIOVRA, SEPPIA, GAMBERI

€10,00

## CAESAR SALAD <sup>(7)</sup>

INSALATA, PETTO DI POLLO, BACON, POMODORINI, GRANA PADANO,  
CROSTINI, SALSA CAESAR

€10,00

# contorni

RADICCHIO DI TREVISO AI FERRI

€5,00

INSALATA MISTA

€5,00

SPINACI

€5,00

PATATE LESSE, AL FORNO O FRITTE <sup>(5)</sup>

€5,00

VERDURA COTTA

€5,00

FONDI DI CARCIOFO

€5,00

FAGIOLI CON CIPOLLA DI TROPEA

€5,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

€5,00

PURE DI PATATE

€5,00

**SCEGLI LA BASE DELLA TUA PIZZA TRA:**  
*tradizionale / napoletana / integrale + €2,00*

## **le classiche**

**MARINARA** (7)

*pomodoro, aglio, origano*  
€4,50

**MARINARA 2.0** (7)

*pomodoro S.Marzano, olive taggiasche, alici marinate, origano*  
€9,00

**ROMANA** (4,7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, origano*  
€8,00

**MARGHERITA** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte*  
€6,00

**PUGLIESE** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea*  
€7,00

**NAPOLETANA** (4,7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano*  
€8,00

**CAPRESE** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, basilico fresco*  
€8,00

**MELANZANE** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane ai ferri*  
€8,00

**PEPERONI** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, peperoni ai ferri*  
€8,00

**PROSCIUTTO E FUNGHI** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon*  
€8,00

**CAPRICCIOSA** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, salamino piccante*  
€9,50

**DIAVOLA** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, salamino piccante*  
€8,00

**PORCINI** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, porcini*  
€8,00

**VEGETARIANA** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, radicchio, peperoni, melanzane, asparagi, olive taggiasche, pomodoro fresco a fette, zucchine*  
€9,00

**QUATTRO FORMAGGI** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, asiago, gorgonzola, fontina, grana padano*  
€9,00

**QUATTRO STAGIONI** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive, pomodoro fresco a fette*  
€9,00

# le speciali

## MANTOVANA (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia, rucola,  
pomodorini San Marzano  
€9,00

## BOMBA (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia, peperoni,  
cipolla di tropea, gorgonzola  
€9,00

## CONTADINA (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto,  
funghi champignon, carciofi, radicchio, melanzane, peperoni, pomodoro fresco,  
olive, asparagi, salamino piccante  
€10,00

## CHIODINI SPECK (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, chiodini, speck  
€9,00

## CLEOPATRA (7)

pom. S.Marzano, mozz. fior di latte, rucola, grana, prosciutto crudo di Parma 24 mesi  
€10,00

## COMPLETA (7)

pom. S.Marzano, mozz. fior di latte, porcini, grana, prosciutto crudo di Parma 24 mesi  
€10,00

## PABLO (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, porcini, salamino piccante  
€9,00

## MARE E MONTI (7)

pom. S.Marzano, mozz. fior di latte, tonno, cipolla di Tropea, salamino piccante  
€9,00

## ARTISTA (7,)

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini piccadilly, basilico fresco  
€10,00

## CARBONARA (7,3)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, pancetta affumicata,  
cipolla di tropea, uova, grana padano in cottura  
€10,00

## PARMIGIANA (7)

pomodoro, mozzarella, melanzane alla parmigiana, basilico fresco  
€9,00

## PLUTONE (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel, patate lesse, grana in cottura  
€9,00

## MAIALINA (7)

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, salamino piccante  
€9,00

## KARAIBI (4,7)

pom. S.Marzano, mozz. fior di latte, cozze, vongole, seppia, piovra. gamberi  
€15,00

## SAVANA (2,4,7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, porcini, gamberi, gorgonzola  
€12,00

## ETNA (7)

pom. S.Marzano, mozz. fior di latte, scamorza, salamino piccante, bufala, pomodori secchi  
€10,00

## MULINO (7)

pom. S.Marzano, mozz. fior di latte, radicchio di Treviso,  
pancetta arrotolata, pecorino romano  
€10,00

**PATATOSA** (5,7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, patate fritte*  
€8,00

**VALTELLINA** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, bresaola della Valtellina, rucola, grana padano*  
€9,00

**EXPLOSIVA** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla di tropea, salamino piccante, fagioli, patate lesse*  
€10,00

**ANTICO FRANTOIO** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, patè di olive, tonno, cipolla di tropea, salamino piccante, peperoni*  
€10,00

**CAVALLINA** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, sfilacci di cavallo, grana padano*  
€9,00

**ALICE** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, stracchino, prosciutto crudo di Parma*  
€9,00

**MISTO FUNGHI** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, chiodini, porcini, funghi champignon*  
€10,00

**DANESE** (2,4,7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, salmone affumicato, gamberi, aglio, prezzemolo*  
€12,00

**BENETTON** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, radicchio di Treviso*  
€9,00

**RUSTICA** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, radicchio di Treviso, salsiccia, asiago*  
€9,00

**INGLESINA** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi*  
€9,00

**TIROLESE** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, speck*  
€8,00

**LIGURE** (4)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, capperi, pomodorini, acciughe, peperoni, cipolla di Tropea*  
€9,00

**CAMPANA** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella di bufala, supersata, friarielli*  
€9,00

**ESTIVA** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, roastbeef, rucola, pomodorini, grana padano*  
€9,00

**SAMBA** (7)

*pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala, salamino piccante, rosmarino, grana in cottura, aglio*  
€9,00

**AMALFI** (7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, bufala, grana in cottura, olio evo, origano*  
€9,00

**GIULIETTA** (4,7)

*pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, gamberi, pomodorini, zucchini spadellate*  
€12,00

### IL BOSCO (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, porcini, brie, speck  
€10,00

### TANTA ROBA (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella di bufala, pomodori secchi,  
capperi, olive taggiasche, rosmarino  
€10,00

### TACCO D'ITALIA (7)

pomodoro S.Marzano, burrata pugliese, roastbeef all'inglese,  
pomodorini piccadilly, basilico fresco  
€10,00

### NORCIA (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia, porchetta  
€9,00

### PAESANA (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte,  
salsiccia, patate al forno, rosmarino  
€9,50

### CANTABRICA (4,7)

pomodoro S.Marzano, bufala, olive taggiasche,  
acciughe del cantabrico, pomodorini piccadilly  
€15,00

### SAPORI DEL SUD (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, friarelli,  
spianata calabra, rucola, pecorino a scaglie  
€10,00

### GOURMET (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, crema di zucca,  
porcini, sopressa veneta, vezzena a scaglie  
€10,00

### DIVA (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, piovra, seppia,  
gamberi, capesante, scampi, gamberoni  
€15,00

### MIA (7)

pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe del cantabrico, capperi,  
salamino piccante, gorgonzola, olive  
€15,00

### ZINGARA (7)

pomodoro S.Marzano, melanzane fritte, pomodori secchi, bufala, grana a scaglie  
€10,00

### EMILIANA (7,8)

mozzarella fior di latte, mortadella, stracchino, granelli di pistacchio  
€12,00

# le pizze bianche

## STATALE 11 (7)

mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola piccante,  
pecorino romano, aglio, crudo di Parma 30 mesi  
€9,00

## DEL PIZZAIOLO (7)

crema di carciofi, crema di tartufo, radicchio di Treviso, mozzarella fior di latte, carciofi, speck  
€10,00

## IMPERIALE (7)

crema di tartufo, mozzarella di bufala, bresaola della Valtellina, grana padana  
€10,00

## SAPORITA (7)

mozzarella fior di latte, radicchio di Treviso, gorgonzola, pancetta affumicata  
€9,00

## DELICATA (7)

mozzarella fior di latte, crema di tartufo, asiago, porcini  
€9,00

## SANTO STEFANO (7)

mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia, patate al forno  
€9,00

## STREPITOSA (7)

mozzarella fior di latte, pomodorini pachino, bufala, prosciutto crudo  
€9,00

## CASTELLANA (7)

mozzarella fior di latte, radicchio di Treviso, salsiccia, cipolla di Tropea  
€9,00

## VENETA (7)

mozzarella fior di latte, asiago, sopressa  
€8,00

## PATTY (4, 7)

mozzarella fior di latte, stracciatella pugliese, acciughe del mar cantabrico, pomodori secchi  
€12,00

## INCONTRI (1,5)

mozzarella fior di latte, spianata calabra, melanzane fritte, burrata pugliese, tartufo a scaglie  
€12,00

## ACCATTIVANTE (7)

mozzarella fior di latte, crema tartufata, salsiccia, tartufo a scaglie  
€10,00

## GIOIA DEL PALATO (7)

mozzarella fior di latte, crema di zucca, gorgonzola, pancetta rotolata, grana  
€10,00

## MONTAGNA (7)

mozzarella fior di latte, crema di zucca, chiodini, sopressa, vezzena a scaglie  
€9,00

# calzoni

## CALZONE CAPRICCIO <sup>(7)</sup>

pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi  
€9,00

## CALZONE NAPOLI <sup>(7)</sup>

pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte, salamino piccante, ricotta  
€9,00

## CALZONE 4 FORMAGGI <sup>(7)</sup>

pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, fontina, grana, asiago, brie  
€9,00

## CALZONE FENOMENAL <sup>(7)</sup>

mozzarella fior di latte, ricotta, pomodorini, bufala, provola,  
capocollo, rucola, grana padano  
€11,00

# schiacciate

## ROSMARINO

€4,00

## POMODORO E ORIGANO

€4,00

## PARMIGIANO <sup>(7)</sup>

€5,00

# crostino

## CROSTINO CALSSICO <sup>(7)</sup>

pomodoro S. Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon  
€9,00

# baguette

## SPECK <sup>(7)</sup>

mozzarella fior di latte, speck, brie, pesto di basilico  
€9,00

## CRUDO DI PARMA <sup>(7)</sup>

mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, brie, pesto di basilico  
€9,00

## VERDURE <sup>(7)</sup>

mozzarella fior di latte, brie, melanzane, peperoni, radicchio,  
pesto di basilico, asparagi, olive taggiasche  
€9,00

## QUATTRO FORMAGGI <sup>(7)</sup>

mozzarella fior di latte, brie, gorgonzola, fontina, grana, pesto di basilico fresco  
€9,00

coperto  
aggiunte da

€2,50  
€1,50 a €3,00

# birra alla spina



## LOBURG

Pils • Alc. 5,8%

Birra di prestigio, delicata ma leggermente più alcolica di una normale pils. Prodotta con il luppolo più nobile d'Europa, il Saaz e con malti selezionati, regala un aroma gentilmente amaro, che si apprezza fin dal primo sorso. Il colore dorato è ottenuto grazie alla tostatura dell'orzo a temperature più elevate.

0,40 € 6,00



## LÖWENBRÄU ORIGINAL

Münchener Premium • Alc. 5,2%

E' una birra di puro malto d'orzo. La chiara di Monaco, una delle birre che ha reso questo stile famoso nel mondo, si caratterizza per le dolci note di malto equilibrate dal sapiente uso del luppolo che la rendono un prodotto particolarmente rinfrescante. Ideale con specialità bavaresi.

0,30 € 3,50 | 0,50 € 5,50



## LEFFE AMBRÉE

Amber Ale • Alc. 6,6%

Una birra doppio malto dal sapore avvolgente e deciso, capace di enfatizzare gusti diversi tra loro grazie ad una luppolatura studiata ad hoc. L'aroma è speziato con note tostate, luppolate e sentori di scorza d'arancia. Al palato il sapore è deciso, caratterizzato da note provenienti dalla tostatura dei malti.

0,25 € 4,00 | 0,50 € 7,00



## HOEGAARDEN

Bianca non filtrata • Alc. 4,9%

La regina delle witbier. Birra chiara con un aspetto velato che deriva dall'uso di grano non maltato, dalla doppia fermentazione e dall'assenza di filtrazione. Il gusto è rinfrescante, dolce-amaro e leggermente speziato, grazie anche agli aromi originali che la rendono unica (il coriandolo e le bucce d'arancia).

0,25 € 3,50 | 0,50 € 6,50



## aperitivi

FRANCIACORTA	€ 6,00
HUGO	€ 4,00
SPRITZ APEROL	€ 4,00
SPRITZ CAMPARI	€ 4,00
PROSECCO	€ 3,50
AMERICANO	€ 7,00
NEGRONI	€ 7,00
GIN TONIC	€ 7,00

## acqua



---

SAN PELLEGRINO

0,75 € 3,80



---

PANNA

0,75 € 3,80

## bibite

COCA COLA	€ 3,50
COCA COLA LIGHT	€ 3,50
COCA COLA ZERO	€ 3,50
FANTA	€ 3,50
SPRITE	€ 3,50
LEMONSODA	€ 3,50
THE PESCA / LIMONE	€ 3,50
CHINOTTO	€ 3,50

La cucina, si avvale della congelazione preventiva tramite l'abbattimento

Il ristorante Al Mulino e tutto lo staff avverte quanto segue  
Tutto il personale è a conoscenza dei rischi legati alla presenza degli allergeni, tuttavia non possiamo escludere la presenza di crostacei e frutta a guscio nelle lavorazioni dei nostri piatti.  
Vi preghiamo comunque di avvisare in caso di intolleranza o allergeno.

- 1- Cereali e derivati
- 2 - Crostacei
- 3 - Uova
- 4 - Pesce
- 5 - arachidi
- 6 - Soia
- 7 - Latte
- 8 - Frutta a guscio
- 9 - Sedano
- 10 - Senape
- 11 - Sesamo
- 12- Anidride solforosa e solfiti
- 13 - Lupini
- 14 - Molluschi

Lo staff del Ristorante Al Mulino avverte quanto segue:

Nella nostra cucina possono essere presenti i seguenti allergeni:  
- cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, Kamut® o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati:  
- crostacei e prodotti derivati  
- uova e prodotti derivati  
- pesce e prodotti derivati  
- arachidi e prodotti derivati  
- soia e prodotti derivati  
- latte e prodotti derivati  
- frutta a guscio cioè mandorle ( *Amigdalus Communis L.* ).  
- nocciole ( *Corylus Avellana* ).  
- noci comuni ( *Junglas Regia* ).  
- noci di acagiù ( *Anacardium Occidentale* ).  
- noci Pecan ( *Carya Illinoiesis Wangenh K.Koch* ).  
- noci del Brasile ( *Bertholletia Excelsa* ).  
- pistacchi ( *Pistacia Vera* ).  
- noci del Queensland ( *Macadamia Ternifolia* ) e prodotti derivati:  
- sedano e prodotti derivati  
- senape e prodotti derivati  
- semi di sesamo e prodotti derivati  
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>:  
- lupini e prodotti derivati:  
- molluschi e prodotti derivati.

IL NOSTRO PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER OGNI CHIARIMENTO

\*LA CUCINA SI AVVALE DELLA CONGELAZIONE PREVENTIVA  
TRAMITE L'ABBATTIMENTO

### Allergeni alimentari Regolamento dell'unione Europea n. 1169/2011.

Il Regolamento dell'Unione Europea n.1169/2011 impone per i prodotti somministrati o venduti sfusi il livello minimo di informazione nell'indicazione degli allergeni utilizzati nella preparazione dei cibi.

Gli allergeni individuati nei Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 (allegato II) che possono provocare allergie o intolleranze alimentari sono:

- Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- 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 (incluso il lattosio);
- Frutta a guscio: cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland e prodotti derivati;
- 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Premesso che le nostre preparazioni sono soggette a continue variazioni in funzione della stagione e della creatività tipica del settore teniamo a precisare che nei nostri prodotti possono essere presenti sostanze riportate nell'elenco allergeni del Reg. CE 1169/2011 (allegato II).

Precisiamo altresì che anche qualora non siano direttamente presenti nelle singole specialità proposte queste vengono preparate in ambienti con possibile presenza (perché utilizzati) di allergeni.

Invitiamo il consumatore all'atto dell'ordinazione di chiedere qualsiasi particolareggiata informazione in merito.

Operatore Settore Alimentare (OSA)

*Si fornisce la presente informativa per comunicare che gli alimenti sfusi del presente esercizio sono suscettibili a provocare allergie o intolleranze e che informazioni in merito sono disponibili e facilmente accessibili.*

