



Aceto balsamico Aceto

„Balsamico Essig ist eine weltweit einzigartige Spezialität, die in der Provinz Modena in Norditalien hergestellt wird.“

„Die Farbe ist leuchtend dunkelbraun und die Konsistenz fast sirupartig!“

„Balsamico Essig wird durch die besondere und traditionelle Verarbeitung von Traubenmosten und Weinessig gewonnen, die in Fässern aus edlen Hölzern verfeinert werden und dadurch ein besonderes Aroma und Bouquet erhalten.“



„EIN MEISTERWERK DER NATUR“

„Nicht nur auf Salate, sondern auch zur Zubereitung von anderen Speisen verwenden wir im Restaurant IL MULINO den beliebten Balsamico Essig. Der charakteristische Geschmack - süßsauer - ist gut ausgewogen mit angenehmer Säure und leichtem Aroma, lebendig und ehrlich, voll, sanft, intensiv und zum Verlieben lecker.“



APERITIVI | APERITIF

Punt e es	4cl	4,10
Cin ano osso ianco r	4cl	4,10
C nar oda	4cl	4,10
Campari oda	4cl	4,10
err	4cl	4,10
Prosecco	0,10l	3,90
rd eerlimes mit Prosecco	0,10l	4,50
ellini	0,10l	4,50

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Caprese / Mozzarella mit Tomaten	7,80
Antipasti misti / Gemischte Vorspeisen	10,50
Carpaccio / Rindercarpaccio mit Rucola und fein gehobelten Parmesan	10,80
Prosciutto di Parma / Parmaschinken	8,50
Vitello Tonnato / Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce	10,30
Octopus / Lauwarmer Oktopussalat mit Sellerie, Kartoffeln und Rucola	9,80

INSALATE | SALATE

Insalata di pomodoro / Tomatensalat mit Zwiebeln	4,00
Insalata verde / grüner Salat	3,80
Insalata mista / gemischter Salat	4,00
Insalata di tonno / Salat nach Art niçoises mit Thunfisch und Ei	8,20
Insalata di rucola / Rucolasalat mit Parmesan und Tomaten	8,30

MINESTRE | SUPPEN

Crema di pomodoro / Tomatensuppe	4,00
Minestrone / Gemüsesuppe	4,00
Tortellini in brodo / Tortellinisuppe	4,00

Pasta Pasta



„Die italienischen Nudeln bestehen lediglich aus Hartweizen, Wasser und Salz“

„In Italien soll es ungefähr 600 verschiedene Pastasorten geben.“

„Durchschnittlich verdrückt eine vierköpfige italienische Familie 114 kg Nudeln im Jahr. Im Vergleich konsumiert die deutsche Familie nur 21 kg.“

„Nudeln sind ein leichter Genuß: Glücklicher Weise ist es nur ein Ammenmärchen, dass Pasta dick macht. 100 Gramm zubereitete Pasta haben gerade einmal 117 Kilokalorien.“

„NUDELN MACHEN GLÜCKLICH“

„Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass Nudeln die Produktion von Serotonin (Glückshormone!!!) im Körper anregen. Also genießen Sie in vollen Zügen die frischen und hausgemachten Nudelspezialitäten im Restaurant IL MULINO – bei diesem Geschmack ist gute Laune garantiert!“



PASTE NUDELGERICHTE

pa etti ami lia / Tomatensauce

pa etti a lio olio e peperoncino / Knoblauch, Öl, Peperoncino

pa etti alla olo nese / Fleischsauce

pa etti alla marinara / mit Meeresfrüchten

pa etti car onara / Ei, Sahne, Speck

Penne siciliana / Auberginen, Tomaten, Zwiebel

Penne all arra iata / Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino

Olio D'Oliva

„Um einen Liter Olivenöl zu gewinnen müssen 5 bis 7kg frisch geerntete Oliven gemahlen werden.“

„Ein Wohl auf die Gesundheit und den Geschmack! Olivenöl – tut gut und schmeckt gut!“

„Pro Person werden in Italien 10 Liter Olivenöl jährlich verspeist, in Spanien sind es sogar 20 Liter. In Deutschland ist der Verbrauch noch gering: Lediglich ein halber Liter pro Person im Jahr.“



„GOLD DES SÜDENS“

„In unserem Restaurant IL MULINO bereiten wir alle Speisen mit reinem Olivenöl zu. Das „Gold des Südens“ gilt seit der Antike als wohlschmeckendes Heil -und Allheilmittel. So ist statistisch nachgewiesen, dass Olivenöl das gesündeste aller Öle ist.“



PESCE | FISCHGERICHTE

Calamari alla tri lia / Tintenfische vom Grill	16,20
amaroni alla tri lia / Riesengarnelen vom Grill	19,50
triliata mista / verschiedene frische Fische vom Grill	17,90
ranino alla tri lia / Seewolf vom Grill	16,80
Orata alla tri lia / Goldbrasse vom Grill	16,80

Alle Fischgerichte servieren wir mit gemischtem Salat.

CARNI | FLEISCHGERICHTE

Paillard / Kalbsschnitzel vom Grill	15,90
epatato alla tri lia / Kalbsleber vom Grill	15,80
Piccata comarda / Kalbsmedaillons mit Zitrone	15,80
caloppine ai funghi / Kalbsmedaillons mit Champignons	15,90
altimocca alla romana / Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	16,20
epatato alla Venetiana / Kalbsleber mit Zwiebeln	16,10
ilanese alla tri lia / Kalbsschnitzel paniert mit Tomaten, Basilikum	15,80
Cotoletta alla polonese / Kalbsschnitzel mit Hinterschinken und Käse	15,80
iletto al pepe / Pfeffersteak	23,50
Palermitana / Rumpsteak paniert mit Knoblauch, Basilikum, Peperoncino	17,20

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Beilagen.

Café Espresso

„In Deutschland ist Kaffee noch vor Bier das beliebteste Getränk.“

„Die Espressomaschine wurde von einem Ingenieur aus Mailand entwickelt. Der Prototyp der Espressomaschine wurde im Jahre 1855 in Paris dem Publikum präsentiert.“

„Und wer hätte das gedacht: In Europa sind die Finnen die größten Kaffeekonsumenten.“

„Kaffee ist nach Erdöl das zweitwichtigste Exportgut weltweit. Tonnen von Kaffee werden um den Globus geschickt.“



„UND AM ENDE – EIN CAFÉ“

„Um eine Mahlzeit italienisch abzurunden ist ein kleiner Cafè genau das richtige. In unserem Restaurant IL MULINO servieren wir Ihnen den Cafè VERGNANO cremig und heiß - und keine Sorge: Durch die starke Röstung und die typische Portionsgröße von 25ml ist der Koffeingehalt einer Tasse Espresso jedoch geringer als der einer Tasse Filterkaffee.“



DESSERT DESSERT

elato isto	4,50
uppa omana	5,50
a aione ab 2 Personen	5,50
Cr me r l e	5,50
Tiramis	5,30
essert Teller ulino	6,50
au armes c o osou l	5,50

BEVANDE WARMER CALDE GETRÄNKE

Tasse a ee

Grappa

„Junge und liebliche Grappe sollten mit einer Temperatur von 8° - 10°C kredenzt werden, alte Grappe bei 16° bis 18°C.“

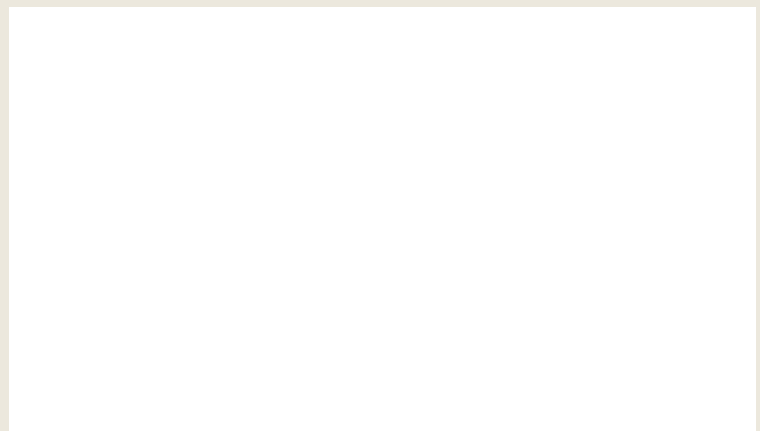
„Überall dort, wo Wein wächst, findet man auch Grappa-Produzenten – hauptsächlich jedoch im Norden Italiens.“

„Durch die ständige Verbesserung der Destillationsverfahren wurde aus dem einfachen ~Klaren~ eine edle und unverwechselbare Spirituose“



„HOCHGEISTIGES NATIONALGETRÄNK“

„Am Ende eines Essens ist jede Art von Grappa ein wunderbarer Digestif. Grappa - [italienisch, Traube] wird aus den Schalen ausgepresster Weintrauben, die von Traubenmost und Wein getrennt worden sind gewonnen. Das Restaurant IL MULINO freut sich durch seine Auswahl an verschiedenen Grappe auch Ihren Gaumen umschmeicheln zu können.“



acardi	2cl	3,60
od a	2cl	3,90
Vecc ia oma na rand	2cl	4,10
is cotc oder our on	2cl	4,10
illiams irne	2cl	4,10
rappa della casa	2cl	3,50
Vecc ia rappa di Prosecco	2cl	5,00
rappa Prime e	2cl	5,50
rappa di arolo	2cl	5,00
am uca	2cl	3,50
🍷 maretto	2cl	3,50
ama otti	2cl	3,50
ernet ranca	2cl	3,50
🍷 maro 🍷 erna	2cl	3,50

Vino rosso bianco

„Unglaubliche Vielfalt: Es gibt auf der Welt ca. 4.500 verschiedene Rotweine.“

„Wein ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste, schrieb der griechische Schriftsteller Plutarch (um 100 n. Chr.).“

„Wein sollte auf jeden Fall liegend gelagert werden, da der Korken so immer genug Feuchtigkeit erhält.“

„IN VINO VERITAS“

„Im Wein liegt die Wahrheit und Wein löst die Zunge – behaupteten bereits griechische Dichter. Im Restaurant IL MULINO finden Sie eine bodenständige und sorgfältige, feine Auswahl an Rot- sowie Weißweinen aus verschiedensten Regionen Italiens. Der passende Wein zur ausgewählten Speise - das sind wahre Gaumenfreuden.“

