

## *La nostra cucina*

Dal 1956, la Trattoria del Molino è sinonimo di prodotti di qualità. Nel tempo, oltre alle preparazioni tradizionali, ci siamo contraddistinti in una ricerca continua volta alla soddisfazione di tutti i palati. Un locale storico in cui poter assaporare i gusti ed i profumi della tradizione ligure.

La Trattoria del Molino vi propone piatti dal sapore rustico, preparati in chiave di leggerezza con impasti al germe di grano e prokorn, rigorosamente senza strutto. Lasciatevi tentare dai nostri caratteristici primi di pasta fresca, con farine che variano dal tipo 1 all' integrale, sapientemente abbinati ai gusti della tradizione ligure. Ai nostri ospiti serviamo selvaggina cacciata nei boschi limitrofi, lavorata dalla nostra famiglia come cinquant' anni fa. Questa viene abbinata con i vini dei nostri filari, o con etichette della nostra cantina. Le delicatezze finali di pasta frolla o pan di Spagna, vi accompagneranno al termine del vostro viaggio nei sapori. Proponiamo inoltre degli affogati realizzati con gelato artigianale di nostra produzione per un risultato unico.

Qualche piccola novità si fa strada, quindi nella nostra tradizione, creando un connubio tra la generazione precedente e la nuova.

## *Antipasti*

- Vari caldi alla ligure del Molino
- Uova affogate in salsa tartara
- Vitello tonnato
- Formaggetta col patè d'oliva
- Portata di mare

assaggio misto 10,00

*Sono degustati nella forma di assaggio misto, variano a seconda della stagionalità*

## *Primi piatti*

- |  |      |
|--|------|
| • Pansotti tradizionali alla salsa di noci | 8,00 |
| • Taglierini delicati al sugo di coniglio  | 8,00 |
| • Taglierini al cinghiale                  | 8,00 |
| • Ravioli al ragù rosso di manzo magro     | 7,50 |
| • Ravioli al cinghiale nostrano            | 9,00 |

*Il personale di sala sarà felice di illustrarvi le novità e il piatto del giorno*

## *Secondi piatti*

- Coniglio alle olive alla ligure 8,00
- Costata di vitello alla brace in forno a legna all'etto 3,50
- Cinghiale sfumato al Brandy 10,00
- Salsiccia alla brace in forno a legna 8,00
- Tartare di fassona battuta al coltello 9,00
- Buridda bianca di stoccafisso 10,00

*Il personale di sala sarà felice di illustrarvi le novità e il  
piatto del giorno*

## *Contorni*

- Patatine dorate al forno 3,00
- Radicchio in insalata 3,00
- Pomodori in insalata 3,00
- Verdura trifolata o bollita 3,00

## *Formaggi*

- Degustazione a porzione 5,00

## *Frutta*

- Frutta fresca di stagione 3,00
- Macedonia di frutta fresca 4,00
- Ananas fresco 4,00
- Frutti di bosco o fragole con panna 5,00

## *Dolci della casa*

- Crostata di "Geppin" 4,50
- Semifreddo al torroncino 4,50
- Affogato di gelato con gusto a scelta 4,50
- Panna cotta "più" 4,50
- Torta meringata con salsa di cioccolato fuso 4,50
- Tiramisù 4,50
- Vasetto goloso al biscotto e panna 4,50
- Sorbetto al limone 4,00
- Dolce del giorno 4,50



*Trattoria del Molino*

*Lo staff*

*della*

*Trattoria del Molino*

*vi augura*

*buon appetito!*



## *Allergeni alimentari e potenziale presenza degli stessi nella preparazione dei nostri alimenti*

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, 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, incluso lattosio
- Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (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

Le attività di preparazione sono svolte all'interno della struttura stessa, pertanto è impossibile garantire con certezza il non avverarsi di una contaminazione crociata, benché siano attentamente perseguite tutte le norme igieniche e di sicurezza del caso.

Il personale di sala sarà lieto di comunicare ai clienti quali ingredienti vengono utilizzati per la realizzazione delle portate.

## Bevande

- Acqua naturale o frizzante 1,00
  - Birra 66 cl. 4,00
  - Birra 33 cl. 2,50
  - Birra Artigianale 0,75 cl. 10,00
  - Birra Artigianale 0,33 cl. 4,00
  - Lattina di Coca-cola /Sprite /Fanta /EstaThé 2,00
- 
- Caffè 1,00
  - Digestivo (amari, limoncino, grappe) 2,00
- 
- Pane e coperto a persona 1,50

## *Carta dei vini*

*La cantina può subire variazioni a seconda della stagione e della disponibilità*

- Ellerino rosso – produzione propria 9,00
- Ellerino bianco – produzione propria 9,00
- Barbera ferma D.O.C. delle Langhe "Cantina Bo" 8,00
- Barbera frizzante D.O.C. delle Langhe "Cantina Bo" 8,00
- Dolcetto D.O.C. delle Langhe "Cantina Bo" 8,00
- Nebbiolo D.O.C. delle Langhe "Cantina Bo" 12,00
- Vermentino D.O.C. "Enrico Dario" 15,00
- Pigato D.O.C. "Enrico Dario" 16,00
- Barbera d'Alba "Abbona" 13,00
- Dolcetto d'Alba "Abbona" 13,00
- Dolcetto di Dogliani "Chionetti" 18,00
- Bordeaux Supérieur "Chateau de Ricaud" 26,00
- Barbera d'Asti D.O.C.G. "Terre Astesane" 10,00
- Dolcetto d'Asti D.O.C.G. "Terre Astesane" 10,00
- Grignolino d'Asti D.O.C.G. "Terre Astesane" 10,00
- Bracchetto d'Asti D.O.C.G. "Terre Astesane" 14,00
- Rossese di Dolceacqua "Ramoino" 17,00
- Nebbiolo delle Langhe D.O.C. "Mascarello" 18,00
- Bonarda frizzante "Verdi" 10,00
- Bonarda ferma riserva "Verdi" 15,00
- Vino Passito Zibibbo 12,00
- Moscato d'Asti "La Caliera" 14,00
- Chardonnay D.O.C. "Borgo Maragliano" 11,00
- Prosecco "Carpené Malvolti" 17,00
- Prosecco "Romeo e Giulietta" 15,00



## *Carta dei cocktails*

- Americano (vermouth rosso, bitter campari, soda) 5,00
- B52 (kahlua, baileys, gran marnier) 5,00
- Bloody Mary (sweet and sour, vodka, succo di pomodoro, tabasco, Salsa Worchester, sale, pepe, sedano) 5,00
- Bucfizz/Mimosa (liquore al caffè, vodka) 5,00
- Caipirina (lime, zucchero di canna, cachaca) 5,00
- Caipiroska (lime, zucchero di canna, vodka) 5,00
- Cinque Bianchi (vodka, rum, gin, cointreau) 5,00
- Cuba libre (sweet and sour, rum bianco, coca cola) 5,00
- Daiquiri (sweet and sour, rum chiaro) 5,00
- Fruit Passion (lime, zucchero di canna, frutto della passione, menta, rum bianco, soda) 5,00
- Gin Lemon (gin, lemon soda) 5,00
- Gin Fizzes (gin, sweet and sour) 5,00
- Hillary (virgin colada, blue curacao, liquore di banana, rum scuro) 5,00
- JagerBomb (red bull, jagermeister) 5,00
- Invisibile (tequila, rum bianco, gin, vodka, cointreau) 5,00
- Irish coffee (zucchero liquido, whisky irlandese, caffè e panna montata) 5,00
- Long Island Ice Tea (sweet and sour, cointreau, gin, vodka, rum bianco, tequila, coca cola) 5,00
- Margarita (sweet and sour, cointreau, tequila, sale) 5,00
- Mojito (lime, zucchero di canna, rum bianco, menta) 5,00
- Negroni (vermouth rosso, bitter campari, gin) 5,00
- Negroni Sbagliato (spumante brut, vermouth rosso, campari, angousta) 5,00

- Negrosky (vodka, bitter campari, vermouth rosso) 5,00
- Orange (aperol, tonica, gin, zenzero) 5,00
- Pina Colada (latte di cocco, rum bianco, succo d'ananas) 5,00
- Rum Cooler (lime, zucchero di canna, rum scuro, ginger ale) 5,00
- Rum e Pera 5,00
- Sangria (brandy, cointreau, gin, zucchero, vino) 5,00
- Sex on the beach (vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, succo di ribes) 5,00
- Spritz (aperol, prosecco) 5,00
- Tequila Bum Bum (tequila, spumante secco dry) 5,00
- Tequila Sale e Limone 5,00
- White Lady (sweet and sour, Cointreau, gin) 5,00

*Il personale sarà lieto di preparare anche ulteriori aperitivi, in base alla disponibilità dei prodotti e delle conoscenze*