

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 Mes	4cl	4,10
Cinzano Rosso, Bianco Dry	4cl	4,10
Cynar Soda	4cl	4,10
Campari Soda ²	4cl	4,10
Sherry	4cl	4,10
Prosecco Spumante Extra dry DOC	0,10l	3,90
Erdbeerlimes ² mit Prosecco	0,10l	4,50
Bellini	0,10l	4,50

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Caprese / Mozzarella mit Tomaten	7,90
Antipasti misti / Gemischte Vorspeisen	11,00
Carpaccio / Rindercarpaccio mit Rucola und fein gehobelten Parmesan	11,20
Prosciutto di Parma / Parmaschinken	9,20
Vitello Tonnato / Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce	10,50
Octopus / Lauwarmer Oktopussalat mit Sellerie, Kartoffeln und Rucola	11,50

INSALATE | SALATE

Insalata di pomodoro / Tomatensalat mit Zwiebeln	4,20
Insalata verde / grüner Salat	4,-
Insalata mista / gemischter Salat	4,40
Insalata „Il Mulino“ / Salat nach Art niçoises mit Thunfisch und Ei	8,90
Insalata di Rucola / Rucolasalat mit Parmesan und Tomaten	8,90

MINESTRE | SUPPEN

Crema di pomodoro / Tomatensuppe	4,70
Minestrone / Gemüsesuppe	4,90
Tortellini in brodo / Tortellinisuppe	4,90

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

Spaghetti famiglia / Tomatensauce	7,40
Spaghetti aglio-olio e peperoncino / Knoblauch, Öl, Peperoncino	7,40
Spaghetti alla bolognese / Fleischsauce	8,40
Spaghetti alla marinara / mit Meeresfrüchten	11,50
Spaghetti carbonara / Ei, Sahne, Speck	8,70
Penne siciliana / Auberginen, Tomaten, Zwiebeln	9,10
Penne all' arrabbiata / Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino	7,40
Pennette al forno / überbacken	8,60
Tagliatelle all' emiliana / Hinterschinken*, Erbsen, Champignons, Sahne	8,90
Tortellini alla panna / Hinterschinken*, Sahne	8,90
Lasagne al forno / überbacken	8,60
Risotto alla marinara / mit Meeresfrüchten	10,60

PIZZE | PIZZAS

Margherita / Käse, Tomaten	5,90
Napoletana / Käse, Tomaten, Sardellen	6,30
Romana / Käse, Tomaten, Sardellen, Oliven, Kapern	6,80
Funghi / Käse, Tomaten, Champignons	6,80
Prosciutto / Käse, Tomaten, Hinterschinken*	7,20
Salame / Käse, Tomaten, Salami Milano*	7,50
Contadinella / Käse, Tomaten, Ei, Zwiebel	6,80
Carciofini / Käse, Tomaten, Artischocken	7,30
Marinara / Käse, Tomaten, Sardellen, Meeresfrüchte	9,20
Regina / Käse, Tomaten, Champignons, Hinterschinken*	8,20
Capricciosa / Käse, Tomaten, Champignons, Hinterschinken*, Oliven, Peperoni	8,60
Sputafuoco / Käse, Tomaten, Paprikaschoten, Peperoni, Tabasco, Artischocken, scharfe Salami*	8,50
Calzone / gefüllte Pizza mit Champignons, Hinterschinken*, Artischocken	7,50
Ortolana / Käse und Gemüse	8,30
Spinaci / mit frischem Blattspinat und Gorgonzola	8,50
Rucola / Käse, Rucola und feingehobelter Parmesan	8,50
Parma / Käse, Tomaten, Parmaschinken, Rucola	8,80
Hawaii / Käse, Tomaten, Hinterschinken*, Ananas	7,30
Tonno e cipolla / Käse, Tomaten, Thunfisch, Zwiebel	8,50
Extra Mozzarella	1,30

*mit Nitritpökelsalz, Nitrat

Olio d'oliva d'i

„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.“



„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 Griglia / Tintenfische vom Grill	16,80
Gamberoni alla Griglia / Riesengarnelen vom Grill	22,50
Grigliata mista / verschiedene frische Fische vom Grill	19,50
Branzino alla Griglia / Seewolf vom Grill	17,70
Orata alla Griglia / Goldbrasse vom Grill	17,50

Alle Fischgerichte servieren wir mit gemischtem Salat.

CARNI | FLEISCHGERICHTE

Paillard / Kalbsschnitzel vom Grill	15,90
Fegato alla griglia / Kalbsleber vom Grill	16,40
Piccata Lombarda / Kalbsmedaillons mit Zitrone	16,40
Scaloppine ai funghi / Kalbsmedaillons mit Champignons	16,40
Saltimbocca alla romana / Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	16,90
Fegato alla Veneziana / Kalbsleber mit Zwiebeln	16,90
Milanese alla Griglia / Kalbsschnitzel paniert mit Tomaten, Basilikum	17,50
Cotoletta alla Bolognese / Kalbsschnitzel mit Hinterschinken* und Käse	17,50
Filetto al pepe / Pfeffersteak	25,50
Palermitana / Entrecote paniert mit Knoblauch, Basilikum, Peperoncino	18,20

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Beilagen.

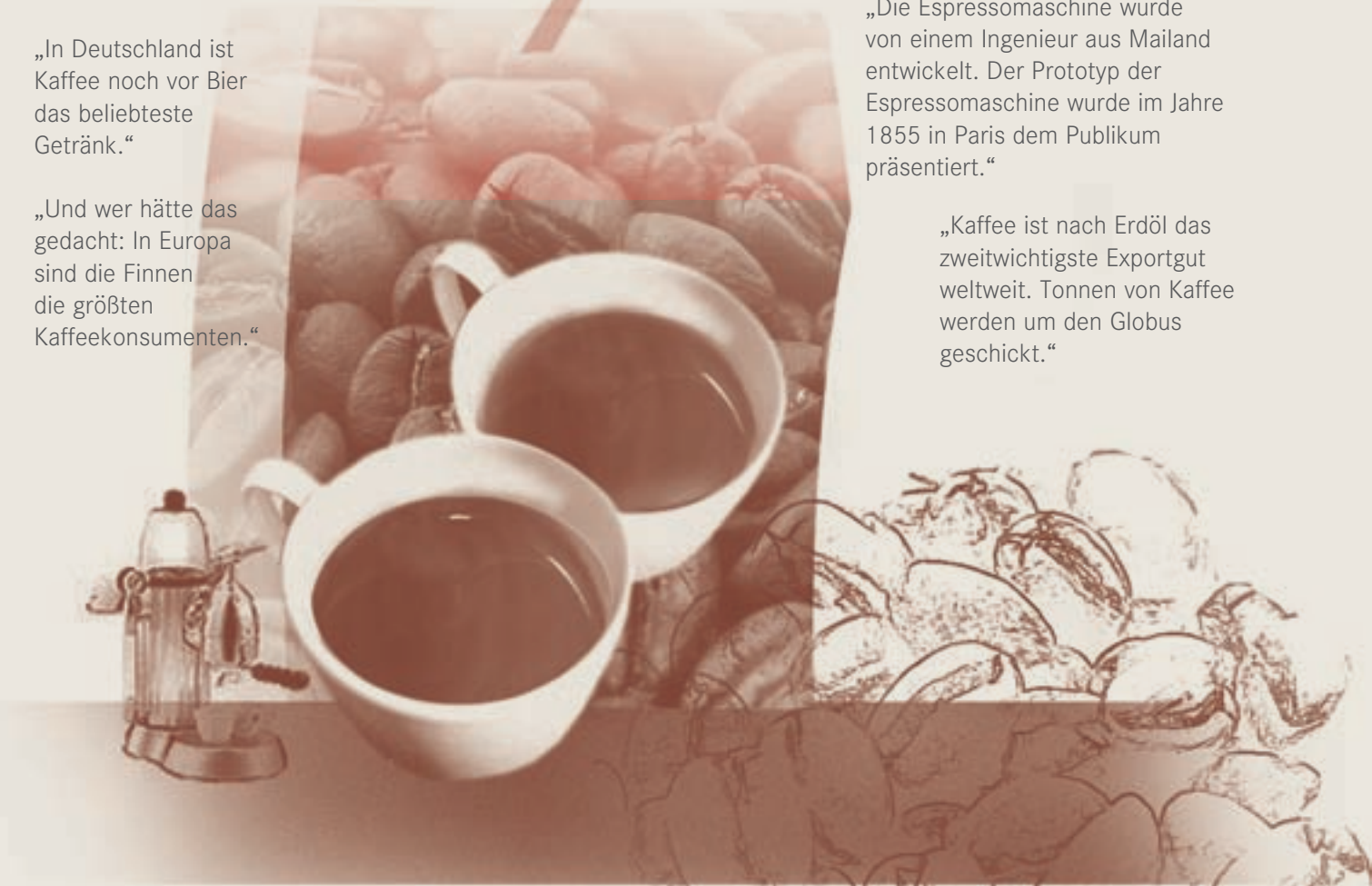
Café Espresso

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

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

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

„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 Café genau das richtige. In unserem Restaurant IL MULINO servieren wir Ihnen den Café 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

Gelato Misto	4,80
Zuppa Romana	5,50
Zabaione ab 2 Personen	5,50
Crème Brûlée	6,00
Tiramisú	5,80
Dessert-Teller Mulino	6,80
Lauwarmes Schokosoufflé	5,80

FORMAGGI | KÄSE

Parmigiano	5,50
Gorgonzola	5,50
Bel Paese	5,50
Provolone	5,50
Taleggio	5,50
Formaggi Misti	8,50

BEVANDE | WARMER CALDE | GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,00
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino	2,60
Glas Tee	2,00
Latte Macchiato	3,20
Heiße Schokolade	2,90

Grappa 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.“



ANALCOLICI | GETRÄNKE ALKOHOLFREI

San Pellegrino	0,25l	2,00
San Pellegrino	0,50l	3,50
San Pellegrino	0,75l	4,70
Acqua Panna	0,25l	2,00
Acqua Panna	0,50l	3,50
Acqua Panna	0,75l	4,70
Adelholzener Mineralwasser	0,25l	2,00
Adelholzener Mineralwasser	0,70l	4,50
<u>Fruchtsaftgetränke</u>		
Apfel- ^{2,5} , Johannisbeere- ⁵ , Holunderblüte- ^{2,5,7} , rote Traube- ⁵ oder aufgespritzt	0,20l	2,10
	0,50l	3,40
Orangensaft, Tomatensaft	0,20l	2,30
Johannisbeernektar	0,20l	2,30
Orangenlimonade ^{2,5} , Cola ^{1,2,5,6}	0,20l	2,00
Coca Cola Light ^{1,2,3}	0,20l	2,20
	0,50l	3,30
Spezi ^{1,2}	0,50l	3,10
Zitronenlimo ⁸	0,50l	2,90
Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water ² , Ginger Ale ⁴ ,	0,20l	2,50
Bionade Holunder, Bionade Ingwer-Orange	0,33l	3,00
Ice Tea Zitrone, Pfirsich, Orange Eistee aus 100% natürlichen Rohstoffen auf traditionelle Art gebrüht und naturrein.	0,33l	3,50



ALCOLICI | SPIRITUOSEN

Bacardi	2cl	3,60
Wodka	2cl	3,90
Vecchia Romagna (Brandy)	2cl	4,10
Whisky, Scotch oder Bourbon	2cl	4,10
Williamsbirne	2cl	4,10
Grappa della casa	2cl	3,50
Vecchia Grappa di Prosecco	2cl	5,00
Grappa Prime Uve	2cl	5,50
Grappa di Barolo	2cl	5,00
Sambuca	2cl	3,50
Amaretto	2cl	3,50
Ramazzotti	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Amaro Averna	2cl	3,50

BIRRE | BIERE

Vom Faß:

Hacker-Pschorr Münchner Hell	0,50l	3,30
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb	0,50l	3,50
Fürstenberg Premium Pilsener	0,30l	3,20
Kleines Helles	0,30l	2,30
Radler – Helles mit Limo ⁸	0,50l	3,30

Aus der Flasche:

Hacker-Pschorr Münchner Dunkel	0,50l	3,30
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel	0,50l	3,50
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,50l	3,50
Paulaner Hefe-Weißbier leicht	0,50l	3,50
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei	0,50l	3,30

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.“

