

il menu
primavera estate
2021

il  Mulino
della
Signora



antipasti

- ☼ **S**ELEZIONE DEL PIZZICAGNOLO IRPINO
SERVITO CON CONFETTURE DEL FRUTTETO
- ☼ **T**ARTARE DI CARNE IRPINA, POMODORO ESSICCATO
NELLA PIAZZETTA DEGLI AROMI, ACCOMPAGNATO
DALLA MAIONESE DELLO CHEF PROFUMATA AGLI AGRUMI
E SPOLVERATA DI TUORLO D'UOVO MARINATO
CON OLIO EVO RAVECE
- ☼ **B**ACCALÀ AL VAPORE SU SALSA DI PEPERONE ROSSO,
GUARNITO DA OLIVE DEL MULINO E PANE DI GRANO
DURO CROCCANTE
CON OLIO EVO MARINESE



primi

- ⋮ **T**AGLIOLINO FATTO IN CASA AL CACIO IRPINO
E PEPE TOSTATO
CON OLIO EVO PAPALOIA
- ⋮ **P**ASTA E PATATE SPADELLATA ALLA PROVOLA AFFUMICATA
E PORRO BRUCIATO
CON OLIO EVO RAVECE
- ⋮ **S**PAGHETTO IN SALSA DI SCAROLA, GUANCIALE IRPINO,
STRACCIATA E PROFUMO DI BOSCO PRIMAVERILE
CON OLIO EVO RAVECE



secondi

- ⋮ **B**ACCALÀ IN OLIOCOTTURA,
CON VERDURE DI STAGIONE CROCCANTI IN AGRODOLCE
CON OLIO EVO PAPALOIA
- ⋮ **T**AGLIATA ALLA CACIO E PEPE LOCALE
CON OLIO EVO RAVECE
- ⋮ **M**AIALINO AL COLTELLO PROFUMATO AL MIELE E CAFFÈ,
GUARNITO DA BON BON DI RICOTTA E PEPERONCINO VERDE
CON OLIO EVO MARINESE



dessert



TIRAMISÙ SALATO



CCHEESE CAKE AI FRUTTI ROSSI



RICOTTA MANTECATA AL PAPALOIA
SU CRUMBLE DI CACAO E PISTACCHIO



SELEZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE DEL MULINO



PPRIMIZIE DEL FRUTTETO



menu degustazione

⋮ **4** PORTATE CON VINI DEL MULINO

⋮ **6** PORTATE CON VINI DALLA CANTINA DEL GIORNO

IL MENU DEGUSTAZIONE È VALIDO
PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO