*Ecco il nostro nuovo menu Estate 2022.
Nel presentarvelo, cogliamo l'occasione per ripresentarci anche noi,
"cuore" del Mulino della Signora:*

Mâitre e accoglienza: **Lucio Cammisa** con il suo eterno e spontaneo sorriso, accompagnato in sala dalla dolce **Rosa**

Urologo-patron: **Gianfranco Testa** con la sua passione per la vita e i suoi sogni senza tempo

Laboratorio culinario: chef **Francesco Agnese** con la sua creatività, fantasia e la sua brigata di cucina

Inaffiamento e cura giardino: **Oliver** con la sua attenzione per l'ordine e la cura degli ambienti

Nostromo che regge il timone degli spazi per il pernottamento: **Eliana** con i suoi fiori appena colti

Orto e olivi: **Antonio** con il suo innato amore per le piante e l'interesse sempre vivo per la produzione del nostro olio

ANTIPASTI

AMUSE-BOUCHE DELLO CHEF

TARTARE DI MANZO, BLU DI CARMASCIANO, GAZPACHO DI POMODORI DEL MULINO
OLIO EVO PAPALOIA

POMODORO IN CONCASSÈ, PANE SABBBIATO, ALICI DI MENAICA E MOZZARELLA
OLIO EVO MARINESE

CONFETTI DI VERDURE DI CALAMARO CON COULIS DI ANGIURIA
E ZUCCHINA ALLA SCAPECE CON RICOTTA
OLIO EVO RAVECE

PRIMI

TRIS DI SPAGHETTONE CON BAVARESE D'AGLIO DELL'UFITA,
POLVERE DI PEPERONCINO QUAGLIETTA ED ESTRATTO DI PREZZEMOLO
OLIO EVO PAPALOIA, MARINESE E RAVECE

RISOTTO ACQUERELLO AL POMODORO, PESTO DI FIORI DI ZUCCA,
CAPPERI, LIMONI CANDITI E BURRATA AFFUMICATA
OLIO EVO RAVECE

FETTUCCHINA ZUCCHINE, COZZE E BACCALÀ
OLIO EVO RAVECE

SECONDI

GUANCIA BRASATA, PUREA DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE
OLIO EVO MARINESE

FILETTO DI MANZO IN CROSTA E CIANFOTTA DEL NOSTRO ORTO
OLIO EVO RAVECE

ROMBO RIPIENO DI ZUCCHINE E VONGOLE SOUTÈ
OLIO EVO PAPALOIA

DESSERT

TIRAMISÙ

CREME BRULÈE

TARTELLETTA PESCA E VERBENA LIMONADA

FINE PASTO

RUOTA DI FORMAGGI IRPINI E CONFETTURE DEL MULINO

FRUTTA

LA NOSTRA FRUTTA

VINI DEL MULINO

TESTAROSSO (AGLIANICO IGP) **TESTACODA** (CODA DI VOLPE IGP)

Coperto ed aperitivo offerti dal Mulino

MENU DEGUSTAZIONE

DA QUATTRO PORTATE

DA SEI PORTATE