

il Mulino della Signora

FOOD AND OIL RESTAURANT

Gianfranco Teste



AUTUNNO 2023

In Sala

LUCIO CAMMISA

In Cucina

MARIA CARMELA TARANTINO

ANTIPASTI

- **SELEZIONE DEL PIZZICAGNOLO IRPINO:** 16.00
PROSCIUTTO DI TREVICO STAGIONATO IN GROTTA, PANCETTA IRPINA,
CROSTINO SENATORE CAPPELLI ALLE ERBETTE E LARDO, CACIOTTA DI VACCINO ALLE OLIVE CON CONFETTURA DEL MULINO
- **ZUPPA DI FAGIOLI "QUARANTINI" DI VOLTURARA, CASTAGNE DEL NOSTRO BOSCO, PORCINI,** 16.00
CROSTINI AROMATIZZATI TOSTATI NELL'ANTICO FORNO DEL MULINO
OLIO EVO RAVECE
- **FILETTO DI BACCALÀ IN OLIO COTTURA, POLVERE DI PEPERONE CRUSCO, OLIVE E CAPPERI** 16.00
OLIO EVO PAPALOIA
- **ZUPPA DEL GIORNO COTTA IN PIGNATA NEL CAMINETTO, CROSTINI** 16.00
OLIO EVO PAPALOIA

PER PARTICOLARI ESIGENZE NUTRIZIONALI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
(Reg. UE n. 1169/2011)

ALCUNI DEI PRODOTTI USATI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PIETANZE, IN ALCUNI PERIODI, PER ASSICURARCI
LA DISPONIBILITÀ' OLTRE LA LORO NATURALE REPERIBILITÀ' POSSONO ESSERE ABBATTUTI O CONGELATI.

PRIMI

- **RAVIOLO SENATORE CAPPELLI FATTO IN CASA CON PORCINI E TARTUFO IRPINO** 18.00
OLIO EVO PAPALOIA
- **RISOTTO CON ZUCCA DEL NOSTRO ORTO, GUANCIALE STAGIONATO AL TESTA ROSSO E CARMASCIANO** 18.00
OLIO EVO MARINESE
- **TRIS DI SPAGHETTI AI NOSTRI OLI** 18.00
RAVECE, PAPALOIA, MARINESE

SECONDI PIATTI

- **S**TINCO DI MAIALE IRPINO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CIPOLLE SOTTO LA CENERE
OLIO EVO RAVECE 20.00
- **B**RASATO DI MANZO DELL'APPENNINO CENTRALE, COTTO A BASSA TEMPERATURA AL TESTAROSSO,
CREMA DI PATATE GIALLE, VERDURE DI STAGIONE DEL NOSTRO ORTO
OLIO EVO MARINESE 20.00
- **C**OSTATINA DI MAIALE COTTA ALLA BIRRA ARTIGIANALE CON PEPERONI E PATATE
OLIO EVO PAPALOIA 20.00

- SELEZIONE DI FORMAGGI IRPINI E LE NOSTRE CONFETTURE 18.00
- DESSERT DEL GIORNO 10.00
- CAFFÈ ESPRESSO 2.50
- DISTILLATO 5.00
- DISTILLATO CUVÈE 8.00

VINI DEL MULINO

- TESTA **ROSSO** Aglianico 13.00
- TESTA **CODA** Coda di Volpe 13.00
- SERVIZIO 3.50
- ACQUA DEMINERALIZZATA MICROFILTRATA 2.20

MENU DEGUSTAZIONE MINIMO 4 PERSONE

MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE

65.00 pp

MENU DEGUSTAZIONE DA 6 PORTATE

87.00 pp

