

La salumeria di pesce VIENE PREPARATA CON LUNGI AFFINAMENTI IN SPECIALI CAMEREDI REFRIGERATE CON UNA COSTANTE SANIFICAZIONE AD OZONO. IL RISULTATO SONO SALUMI CHE RICORDANO LE CONTROPARTI DI CARNE MA CHE AL CONTEMPO ESALTANO LE CARATTERISTICHE TIPICHE DEL PESCE. GRAZIE ALLA SALUMERIA DI PESCE, RIUSCIAMO AD UTILIZZARE PIÙ DELL'80% DEL PESCATO. PESCHIAMO QUINDI MENO, UTILIZIAMO DI PIÙ E RENDIAMO IL PIATTO PIÙ SOSTENIBILE.

La salumeria di carne VIENE PREPARATA E AFFINATA PARTENDO DA CARNE LOCALE DI ALTISSIMA QUALITÀ. LE ERBE UTILIZZATE VENGONO DAL NOSTRO GIARDINO DI AROMATICHE.

Il pane IL NOSTRO FORNAIO SFORNA TUTTI I GIORNI, USANDO FARINE INTEGRALI E GRANI ANTICHI PER DONARCI UN GUSTO ED UN AROMA UNICO.

La cucina circolare FA PARTE DELLA NOSTRA FILOSOFIA PER EVITARE LO SPRECO.

I nostri dessert GRANDI LIEVITATI E PRODOTTI DI FINE CIOCCOLATERIA SONO PREPARATI DAI NOSTRI PASTICCIERI SEGUENDO LE STAGIONI ED IL TEMPO DI LIEVITO E CIOCCOLATO.

Fancy Gin IL NOSTRO GIN DISTILLATO IN PARTNERSHIP CON UN FAMOSO ERBORISTA USANDO FOGLIE DI ULIVO CADUTE DALLA RACCOLTA DI OLIVE GARDA DOP PRESSO IL RESIDENCE LA BERTOLETTA A PESCHIERA DEL GARDA E LIMONI DAL NORD DEL LAGO DI GARDA.

VISITA LE NOSTRE ALTRE LOCATIONS
PESCHIERA DEL GARDA



VECCHIOMULINOBEACH.COM



CECILIAFROLLA.COM

fatture e promozioni VANNO RICHIESTE PRIMA
DELL'EMISSIONE
DELLO SCONTRINO

- NON FACCIAMO CONTI SEPARATI -

COPERTO 2,50€

Antipasti

SALUMERIA NOSTRANA E PRODOTTI TIPICI FATTI IN CASA

TAGLIERE ALL'ITALIANA: LONZINO IBERICO ALLE ERBETTE, COPPA AFFINATA ALLE VINACCE DELLA VALPOLICELLA, BRESAOLA AL LIME E ZENZERO, PANCETTA AL FIENO E CAMOMILLA, SALAME CLASSICO - FORMAGGIO MONTE VERONESE, GIARDINIERA AL MIELE E GINEPRO, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, GRISSINO DI GRANO ARSO, CROSTONI DI PANE, PANE CARASAU AL ROSMARINO (1-7-8-12)
PER DUE PERSONE 28€

TAGLIERE DI MARE: MORTADELLA DI TONNO, CALAMARI E PISTACCHI - MORTADELLA DI SPADA, POLPO E PISTACCHI - BRESAOLA DI TONNO AL VALPOLICELLA - PROSCIUTTO DI SPADA ALLE ERBE - SALAME DI TONNO E FINOCCHIETO - OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, GIARDINIERA AL MIELE E GINEPRO, ASPARAGI DI MARE, CROSTONI DI PANE, LISCA DI PESCE AL NERO DI SEPIA, PANE CARASAU AL ROSMARINO (1-4-8)
PER DUE PERSONE 29€

DEGUSTAZIONE DI MORTADELLE DI MARE: MORTADELLA DI TONNO, CALAMARI E PISTACCHI - MORTADELLA DI SPADA, POLPO E PISTACCHI, SERVITE CON OLIVE AFFUMICATE AL MELO E CROSTONI DI PANE ARTIGIANALI 16€ (1-4-8)

dall'orto

HUMMUS DI CAROTE, CURCUMA E CECI, VERDURE DI STAGIONE, POMODORINI SEMI SECCHI, CROSTONI DI PANE, PANE CARASAU AL ROSMARINO 11€ (1-11-9)

FLAN DI ZUCCA E FONDUTA DI MONTE VERONESE CON PAN BRIOCHES TOSTATO 7€ (1-7-3)

SELEZIONE FORMAGGI LESSINI CON MOSTARDE FATTE IN CASA ED IL NOSTRO MIELE AL GIRASOLE 14€ (7-8-10)

carne

SOFFICE PIZZOTTA IN PADELLA AI CEREALI CON LUNGA LIEVITAZIONE, SERVITA CON MOZZARELLA DI BUFALA E CULACCIA 12€ (1-7)

TARTARE DI MANZO CON POMODORINI SECCHI, OLIVE, CAPPERI, FINOCCHI, BURRATA E CRUMBLE AL PEPE 15€ (1-7)

pesce

ALICI CANTABRICHE GOLD, OLIVE AFFUMICATE, POMODORINI SEMI SECCHI, BURRATA, PAN BRIOCHE TOSTATO 15€ (1-4-7) - ALICI CANTABRICHE PESCATE NELLE NOTTI DI PRIMAVERA, LA QUALITÀ CHE HA RESEO LA CANTABRIA FAMOSA IN TUTTO IL MONDO

ALICI CANTABRICHE GRAN RISERVA, OLIVE AFFUMICATE, POMODORINI SEMI SECCHI, BURRATA, PAN BRIOCHE TOSTATO 20€ (1-4-7) - ALICI CANTABRICHE PESCATE DURANTE ALL'ALBA, IN PRIMAVERA, MATURATE PER TEMPO MAGGIORE, PIÙ CARNOSE E PREGIATE

DEGUSTAZIONE DI ALICI CANTABRICHE 30€ - UN PERCORSO GUSTATIVO PER ESPLORARE LE DIFFERENZE TRA LE DUE PESCATE: ALICI CANTABRICHE GOLD E GRAN RISERVA, SERVITE CON OLIVE AFFUMICATE, POMODORINI SEMI SECCHI, BURRATA, PAN BRIOCHE TOSTATO (1-4-7)

DUETTO DI MARE E LAGO: SPADA MARINATO ALLA BARBABIETOLA, TROTA AFFUMICATA ED ASPARAGI DI MARE SU PANE CARASAU AL ROSMARINO 15€ (1-4)

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, BURRATA E SALSA DI POMODORINI GIALLI DEL VESUVIO, CHIPS AL NERO DI SEPIA 18€ (1-7-14)

SASHIMI DI OMBRINA (CORBA ROSSA DEL GARGANO), COLATURA DI ALICI DI CETARA, OLIO ALLE ERBE E BOTTARGA DI GALLINA 16€ (3-4)

LUCCIO DI LAGO IN SALSA VERDE SU POLENTA GREZZA, MACINATA PER NOI DAL MOLINO BARTOLINI, CAPRINO 14€ (4)

fritture

CALAMARI' E ALGHE FRITTE, LIME, CARBONE DI OLIVE TAGGIASCHE 16€ (1-4-5)

PESCE ABBATTUTO SECONDO LE VIGENTI NORMATIVE HACCP

Primi

dall'orto

GNOCCHI FATTI IN CASA RIPIENI DI FORMAGGI FILANTI, POMODORINO DEL PIENNOLO, BURRATA E CARBONE DI OLIVE 15€ (1-3-7)

pesce

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL CACIO E PEPE AFFUMICATO, TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, SCORZA DI LIME FRESCO 16€ (1-3-7-2)

CALAMARATA AL RAGU DI POLIPO, OLIVE E POMODORINI 16€ (1-4)

PACCHERI AL NERO DI SEPPIA, RANA PESCATRICE E POMODORINI GIALLI 15€ (1-4)

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL RAGU DI LAGO, TIMO E POMODORINI 14€ (1-3-7)

SCIALATIELLI FATTI IN CASA ALLO SCOGLIO* 17€ (1-2-3-7-14)

carne

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA ALLA GENOVESE DI MANZO, PECORINO 13€ (1-3-7)

GNOCCHI DI PATATE ALLA BOLOGNESE "COME UNA VOLTA" GRATINATI CON SCAMORZA AFFUMICATA 13€ (1-7)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGU BIANCO DI VITELLO, FUNGHI PIOPPINI E RICOTTA SALATA 15€ (1-3-7)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL FONDO DI FARAONA E TARTUFO NERO 18€ (1-3)

risotto

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA, ANGUILLA GLASSATA AL VALPOLICELLA E GORGONZOLA (7-4)

17€ - PER PERSONA

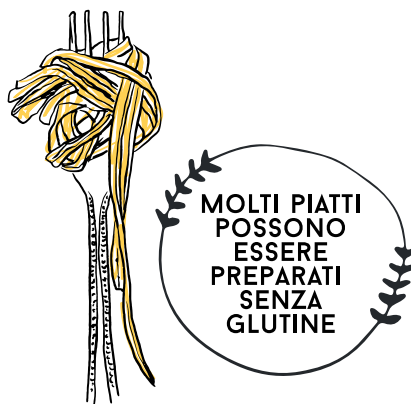
-RISOTTO PER UN MINIMO DI 2 PERSONE-

La pasta fresca

FATTA IN CASA TUTTI I GIORNI

CON FARINE BIOLOGICHE

DI GRANI ANTICHI DAL MOLINO BERTOLINI DI CAPRINO VERONESE



Secondi di Carne

PLUMA LEGGERMENTE AFFUMICATA, FUNGHI, SALSA AI LAMPONI
E FORMAGGIO AFFINATO ALL'AMARONE 22€ (5-7)

FIorentINA, SCOTTONA ITALIANA
1.3 KG, 1.4 KG 6 €/HG

COSTATA DI MANZO 'LIMOUSINE' 20€

MORBIDA GUANCIA DI MANZO BRASATA, SU CREMA DI PATATE AFFUMICATE 17€ (7)

GRAN COTOLETTA DI VITELLO FATTA IN CASA, GRATINATA CON SCAMORZA AFFUMICATA
E SALSA AL POMODORO SERVITA CON PATATINE FRITTE
20€ (1-3-5-7-8)

100 GIORNI DI BOLLITO
TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA

Bollito al Carrello

CAPPELLO DEL PRETE, GALLINA RUSPANTE, LINGUA CLASSICA, GUANCIA DI VITELLO,
COTECCHINO, MUSCULO DI BOVINO, CODA DI BUE
SERVITO CON PEARÀ, VERDURE BOLLITE, MOSTARDE, CREN E SALSA VERDE
25€ PER PERSONA (10)

Secondi di Pesce

ORATA AL CARTOCCIO CON ZEST DI LIMONE,
POMODORINI SICILIANI E OLIVE TAGGIASCHE 15€ (4)

FRITTO MISTO* DI MARE CON VERDURINE E ALGHE PASTELLATE
20€ (1-2-4-5)

POLIPO ROSTICCIATO*, CREMA DI PATATE AFFUMICATE
IN CASA, PEPE AFFUMICATO AL MELO,
CARBONE DI OLIVE, PAPRIKA DOLCE 20€ (4-7)

TATAKI DI TONNO PINNE GIALLE DEL MEDITERRANEO
ERBETTE DI CAMPO, MAYONNAISE AL WASABI 19€ (4-8)

OMBRINA (CORBA ROSSA DEL GARGANO) AL FORNO CON
INSALATINA DI FINOCCHI, OLIVE ED AGRUMI 20€ (4)

TRANCIO DI ANGUILLA GLASSATO AL NOSTRO MIELE
DI GIRASOLE SU CREMA DI SEDANO RAPA 20€ (4-7-6))

FISH & CHIPS*:
CON MAYONNAISE AL WASABI 16€ (1-4-7)



Contorni

PATATE FRITTE* 5.50€ (1-5-8)

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 6€

INSALATINA DI FINOCCHI, OLIVE TAGGIASCHE ED ARANCIA 7€

ERBETTE DI CAMPO SALTATI 6€ (7)

ZUCCA ARROSTO AL ROSMARINO 4€

VERDURA DEL GIORNO 6€

i BAMBINI MANGIANO Gratis

**MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA (1-3-6)
AL POMODORO E BASILICO ~~6€~~**

**WURSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE*
~~7.50€~~ (1-5-8)**

LA PROMOZIONE SI APPLICA SOLO AD UN BAMBINO (MASSIMO 8 ANNI)
PER TAVOLO. COPERTO E BEVANDE NON SONO INCLUSE NELLA GRATUITITA'.
CONSUMAZIONE MINIMA DEL ACCOMPAGNATORE 20 EURO.
UN PIATTO GRATIS PER BAMBINO.

* PRODOTTO CONGELATO

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:

A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI (1):

B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1):

C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO:

D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:

A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI:

B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:

A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1):

B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA:

C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA:

D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:

A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA:

B) LATTIOLO.

8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA),

NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOIENSIS

(WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI

MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.