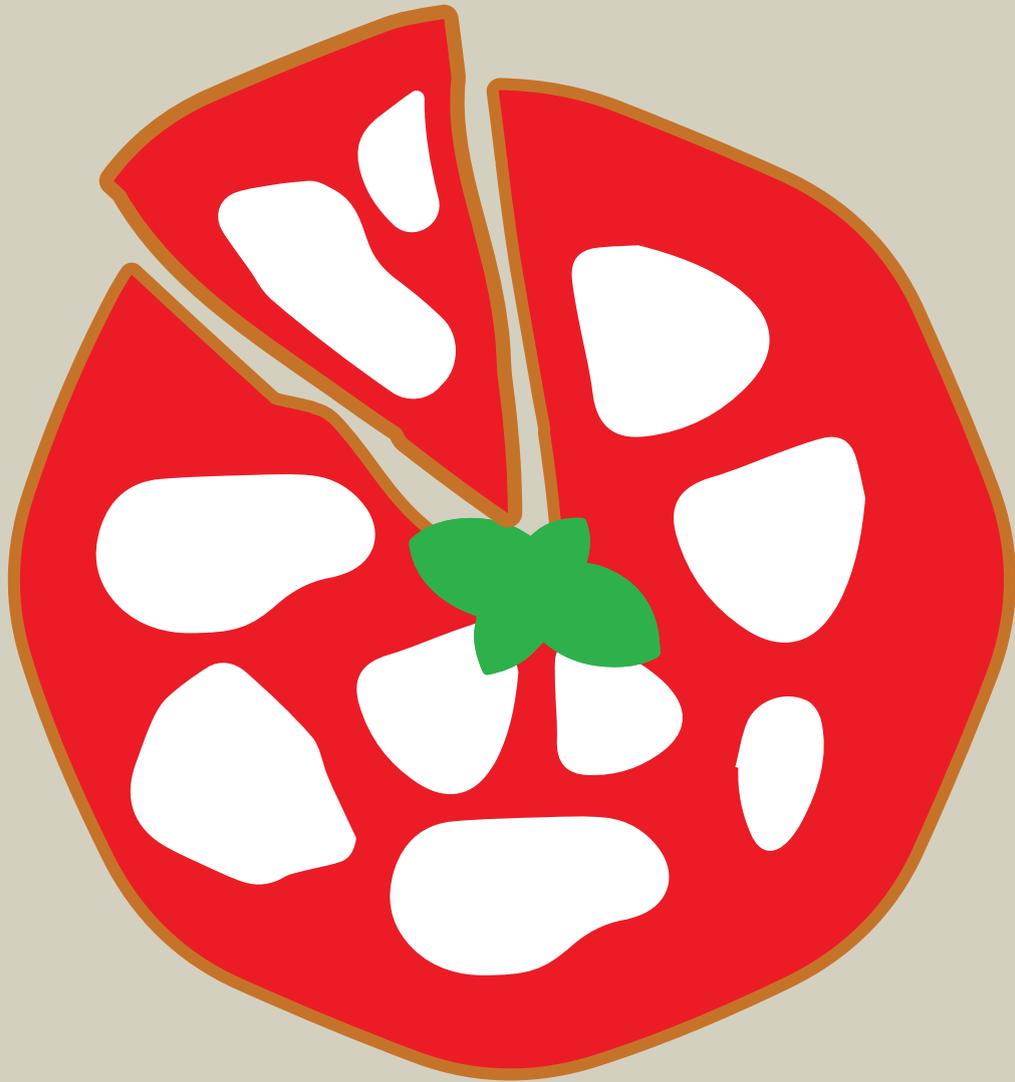


AL PESCATORE
PIZZA AND MORE



MENU



IL MULINO MARINO CON OLTRE SEI DECENNI DI ESPERIENZA NELL'ARTE DELLA MACINAZIONE DELLE FARINE, HA ABBRACCIATO CON PASSIONE L'APPROCCIO BIOLOGICO ALLA PRODUZIONE, PORTANDO AVANTI LA TRADIZIONE DI QUALITÀ E INNOVAZIONE CHE LA CONTRADDISTINGUE. ATTRAVERSO L'USO DI METODI DI COLTIVAZIONE SOSTENIBILI E UN PROCESSO DI MACINAZIONE ARTIGIANALE, IL MULINO MARINO CI OFFRE UN'ESPERIENZA CULINARIA CHE UNISCE LA BONTÀ DELLE FARINE TRADIZIONALI ALL'ETICA E ALLA SALUTE DELLE SCELTE BIOLOGICHE.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ FONDATA NEL CUORE DELLE INCANTEVOLI LANGHE, IL MULINO MARINO RAPPRESENTA UN PUNTO DI RIFERIMENTO NELL'INDUSTRIA DELLA MACINAZIONE DELLE FARINE IN ITALIA. LA FAMIGLIA MARINO HA TRAMANDATO DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE L'ARTE E LA COMPETENZA NECESSARIE PER PRODURRE FARINE DI ALTISSIMA QUALITÀ, SEMPRE FEDELI ALLE PROPRIE RADICI ARTIGIANALI. QUESTO LEGAME TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE È IL CUORE DELL'APPROCCIO DEL MULINO MARINO ALLE FARINE BIOLOGICHE.

UN IMPEGNO PER LA SALUTE E L'AMBIENTE LE FARINE BIOLOGICHE DEL MULINO MARINO RAPPRESENTANO UN IMPEGNO PER LA SALUTE DELLE PERSONE E DELL'AMBIENTE. L'AZIENDA HA SCELTO DI UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE GRANI COLTIVATI IN MODO BIOLOGICO, EVITANDO PESTICIDI E SOSTANZE CHIMICHE SINTETICHE. QUESTA SCELTA NON SOLO MIGLIORA LA QUALITÀ DELLE FARINE, MA CONTRIBUISCE ANCHE A PRESERVARE LA FERTILITÀ DEL SUOLO E A PROMUOVERE UN'AGRICOLTURA PIÙ SOSTENIBILE.

DAL PANE FRAGRANTE ALLA PASTA AL DENTE, DALLA PASTICCERIA PRELIBATA AI DOLCI IRRESISTIBILI, IL MULINO MARINO OFFRE UNA VARIEGATA GAMMA DI FARINE BIOLOGICHE PER SODDISFARE LE ESIGENZE CULINARIE DI TUTTI. QUESTE FARINE NON SOLO GARANTISCONO RISULTATI ECCELLENTI NELLE PREPARAZIONI, MA ANCHE UNA SCELTA CONSAPEVOLE PER COLORO CHE CERCANO PRODOTTI CHE RISPETTINO LA NATURA E IL BENESSERE.

L'ECCELLENZA DELLE FARINE DEL MULINO MARINO HA ATTIRATO L'ATTENZIONE DI CHEF RINOMATI IN TUTTO IL PAESE. MOLTE CUCINE STELLATE E RISTORANTI DI PRESTIGIO SCELGONO LE FARINE DEL MULINO MARINO PER GARANTIRE RISULTATI SUPERIORI NELLE LORO PREPARAZIONI. QUESTE COLLABORAZIONI TESTIMONIANO LA QUALITÀ E LA VERSATILITÀ DELLE FARINE OFFERTE DALL'AZIENDA.

IL MULINO MARINO RAPPRESENTA UNA PIETRA MILIARE NELL'INDUSTRIA DELLE FARINE IN ITALIA. LA LORO DEDIZIONE ALLA QUALITÀ, ALL'INNOVAZIONE E ALLA TRADIZIONE LI HA POSIZIONATI COME LEADER NEL SETTORE. LA LORO VASTA GAMMA DI FARINE DI ALTA QUALITÀ E LE COLLABORAZIONI CON CHEF RINOMATI DIMOSTRANO LA LORO CAPACITÀ DI SODDISFARE LE ESIGENZE DEI PROFESSIONISTI DELLA CUCINA E DEGLI APPASSIONATI DI CUCINA IN TUTTO IL PAESE. SE CERCATE FARINE CHE TRASFORMINO LE VOSTRE PREPARAZIONI CULINARIE IN OPERE D'ARTE, IL MULINO MARINO È LA SCELTA IDEALE.



ANTIPASTI

TRIS DI MONTANARE

POMODORO PELATO DI CASA MARRAZZO, PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA D.O.P 24 MESI, BASILICO E OLIO EVO (ALLERGENI 1, 7)

6

CROCCHÉ DI PATATE

PATATA DI AVEZZANO, PROSCIUTTO COTTO DOK DALL'AVA, PREZZEMOLO, FIOR DI LATTE CASEIFICIO NUZZI, PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA D.O.P 24 MESI, SALE E PEPE (ALLERGENI 1,7)

2

SUPLÌ CON RAGU DI POLPO

RISO CARNAROLI RISERVA, CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA, CAROTE, SEDANO, POLPO LOCALE, POMODORO PELATO DI CASA MARRAZZO, BASILICO, OLIO EVO E PEPE (ALLERGENI 1,7,9,14)

5

SUPLÌ TIELLA ALLA BARESE

RISO CARNAROLI RISERVA, POMODORINI DATTERINI, CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA, PATATA DI AVEZZANO, COZZA DEL MEDITERRANEO, SALE, OLIO EVO E PEPE (ALLERGENI 1,14)

4

FRISELLINA CON ACCIUGHE (2 PZ.)

POMODORINI DATTERINI GIALLI E ROSSI, STRACCIATELLA CASEIFICIO NUZZI, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, OLIO EVO, SALE MALDON, BASILICO (ALLERGENI 1,4,7,8,10,11)

5

FRISELLINA CON SALMONE (2 PZ.)

ACQUA DI POMODORO, RICOTTA CASEIFICIO NUZZI, MENTA, SALMONE DEL MAR BALTICO, OLIO EVO (ALLERGENI 1,4,7,8,10,11)

6



TAGLIERI

ASSIDUATE (CONSIGLIATO PER 2 PX) LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI ED ESTERI (ALLERGENI 1,4,6,7,8,10,11)	25
ROBA NOSTR' (CONSIGLIATO PER 2 PX) LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI PUGLIESI (ALLERGENI 1,4,6,7,8,10,11)	20
ESPAÑA JAMON CEBO DE CAMPO 100% IBERICO, CECINA DE LEON, CHORIZO DE BELLOTA 100% IBERICO (ALLERGENI 7, 12)	30
IBERICO JAMON CEBO DE CAMPO 100% IBERICO	15
IBERICO BELLOTA JAMON BELLOTA 100% IBERICO	30
S.ILARIO PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA SANT'ILARIO 24 MESI RISERVA	10



LE CLASSICHE

MARGHERITA

POMODORO PELATO DI CASA MARRAZZO, FIOR DI LATTE CASEIFICIO NUZZI,
OLIO E BASILICO (ALLERGENI 1, 7)

7

MARINARA

POMODORO PELATO DI CASA MARRAZZO, OLIO ALL'AGLIO DI SULMONA, ORIGANO
SELVATICO DELL'ISOLA DI PANTELLERIA, SALE E OLIO EVO (ALLERGENI 1)

6

MARINARA RINFORZATA

POMODORO PELATO DI CASA MARRAZZO, OLIO ALL'AGLIO DI SULMONA, ORIGANO
SELVATICO DELL'ISOLA DI PANTELLERIA, ALICI DEL CANTABRICO, OLIVE TAGGIASCHE,
CAPPERI DI PANTELLERIA, SALE E OLIO EVO SALE E OLIO EVO (ALLERGENI 1,4)

9

DIAVOLA

POMODORO PELATO DI CASA MARRAZZO, FIOR DI LATTE CASEIFICIO NUZZI,
SALAME PICCANTE PEZZENTE DELLA MONTAGNA MATERANA, OLIO EVO E
BASILICO (ALLERGENI 1, 7)

8

MONTANARA RIPASSATA

POMODORO PELATO DI CASA MARRAZZO, PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA D.O.P
30 MESI, BASILICO (ALLERGENI 1, 7)

9

DOP

POMODORO SAN MARZANO DOP DI CASA MARRAZZO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP,
PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA D.O.P 24 MESI, OLIO EVO E BASILICO (ALLERGENI 1, 7)

9

PIZZA FRITTA

FIOR DI LATTE, RICOTTA CASEIFICIO NUZZI, MORTADELLA CON PISTACCHIO DI BRONTE
BIDINELLI, BASILICO E PEPE (ALLERGENI 1, 7)

10



EVOLUZIONE

BASTIAN

12

FIOR DI LATTE CASEIFICIO NUZZI, MORTADELLA CON PISTACCHIO DI BRONTE BIDINELLI, BURRATA CASEIFICIO NUZZI E MAREMMA IMPESTATA (ALLERGENI 1,7,8,12)

CAPRICCIOSA 2.0

12

FIOR DI LATTE CASEIFICIO NUZZI, POMODORO PELATO DI CASA MARRAZZO, PROSCIUTTO COTTO DOK DALL'AVA, FUNGO CARDONCELLO, CARCIOFINO, OLIVA NERA DISIDRADATA (ALLERGENI 1,7)

ALLÈGRE ALLÈGRE

13

FIOR DI LATTE, POMODORO PELATO DI CASA MARRAZZO, SALSICCIA DI SUINO, FRIGITELLI, POMODORINI DATTERINI GIALLI E ROSSI (ALLERGENI 1,7)

TRONCHETTO

14

PIZZA CHIUSA, FIOR DI LATTE CASEIFICIO NUZZI, PROVOLONE RECCO 36 MESI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA SANT'ILARIO 24 MESI RISERVA, RUCOLA SELVATICA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI E OLIO EVO (ALLERGENI 1,7)

UNA FICATA

14

FIOR DI LATTE CASEIFICIO NUZZI, FICHI DOTTATO, GORGONZOLA DOP LA CASERA, PROSCIUTTO CRUDO SANT'ILARIO 24 MESI RISERVA, OLIO EVO (ALLERGENI 1,7)

PUGLIA DOP

16

FIOR DI LATTE CASEIFICIO NUZZI, CACIOCAVALLO PODOLICO DEL GARGANO DOP, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA DOP, MARMELLATA DI ARANCIA AMARA, MENTA (ALLERGENI 1,7,12)

JAMON

25

POMODORO RAMATO, AGLIO ROSSO DI SULMONA, BASILICO, PREZZEMOLO, BELLOTA IBERICO (ALLERGENI 1)



FONDALE 2.0

NONNA LUCIA

FIOR DI LATTE, CIPOLLA DI ACQUAVIVA IN AGRODOLCE, TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO IN OLIO EVO, OLIO AL PREZZEMOLO (ALLERGENI 1,4)

18

U' PULP

FIOR DI LATTE CASEIFICIO NUZZI, CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA, CAROTE, SEDANO, POLPO LOCALE, POMODORO PELATO DI CASA MARRAZZO, BASILICO, OLIO EVO E PEPE (ALLERGENI 1,7,9,14)

18

ORO ROSSO

GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, LATTUGHINO, STRACCIATELLA CASEIFICIO NUZZI, MAIONESE AL POMODORO (ALLERGENI 1,2,7)

20

BALTICA

FIOR DI LATTE E RICOTTA CASEIFICIO NUZZI, INSALATINA DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE, SALMONE DEL MAR BALTICO, MENTA E ZESTE DI LIMONI (ALLERGENI 1,4,7)

20

AL PESCATORE

PIZZA IN TRIPLA COTTURA, LATTUGHINO, ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO E GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO SALTATI AL BURRO D'ALPEGGIO, MAIONESE, BASILICO, SALE, OLIO EVO (ALLERGENI 1,2)

40



INSALATE

CAESAR SALAD

10

INSALATA MISTA, CROSTINI DI PANE DI FARINA BIOLOGICA, PETTO DI POLLO GRIGLIATO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, SALSA CAESAR CON ALICI DEL CANTABRICO, OLIO EVO, CESTINO DI PAN PIZZA (ALLERGENI 1,3,10)

CAPRESE

8

MOZZARELLA CASEIFICIO NUZZI, POMODORO RAMATO, ORIGANO DI MONTAGNA, BASILICO, OLIO EVO E SALE MALDON (ALLERGENI 7)

CAPRESE DOP

10

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO RAMATO, ORIGANO DI MONTAGNA, BASILICO, OLIO EVO E SALE MALDON (ALLERGENI 7)

TONNO

12

INSALATA MISTA, POMODORI DATTERINI GIALLI E ROSSI, TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO, MAYO AL POMODORO, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO AL PREZZEMOLO, OLIO EVO, SALE MALDON CESTINO DI PAN PIZZA (ALLERGENI 1,4)



IL NOSTRO PANINO

TURISTA AMERICANO

PANINO COTTO IN TRIPLA COTTURA, HAMBURGER ALLA SENAPE 300 GR.,
CHEDDAR, POMODORO, LATTUGA, BACON, MAIONESE, PATATINE FRITTE (ALLERGENI 1,3,6,7,10)

12

MENU PER I PIU' PICCINI

MARGHERITA MIGNON

POMODORO PELATO DI CASA MARRAZZO, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO DI
MONTAGNA D.O.P 30 MESI, OLIO E BASILICO (ALLERGENI 1,7)

5

OLIO E POMODORO

POMODORO, SALE E OLIO (ALLERGENI 1)

4

WÜRSTEL E PATATINE MIGNON

FIOR DI LATTE, WÜRSTEL E PATATE FRITTE (ALLERGENI 1,7, 12)

7

PATATINE FRITTE

5



COPERTO

2

BEVANDE

ACQUA FERRARELLE CL. 50

2

ACQUA NATIA CL. 50

2

COCA COLA CL. 33

3

COCA COLA ZERO CL. 33

3

LURISIA CHINOTTO

4

LURISIA ARANCIATA

4

LURISIA LIMONATA

4

CALICE DI VINO

5

BIRRE ALLA SPINA

KROMBACHER PILS CL. 30

4

KROMBACHER NON FILTRATA CL.30

4.5

KROMBACHER RHENANIA CL.30

5

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA ARTIGIANALE AGRICOLA CHIARA CL.33

4

BIRRA ARTIGIANALE AGRICOLA CHIARA CL.66

8

BIRRA IGEA GLUTEN FREE CL.33

5

BIRRA CORONA EXTRA CL.33

4

CONSIGLIAMO IN ABBINAMENTO CON LA MARGHERITA UN CALICE DI CHAMPAGNE 8



DESSERT

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO (ALLERGENI 1,3,7)	4
CROSTATA ALLA NUTELLA (ALLERGENI 1,3,7,8)	4
PIZZA DI RICOTTA (ALLERGENI 1,3,7,)	4
TIRAMISU (ALLERGENI 1,3,7,)	6

ALLERGENI ALIMENTARI



1. GLUTINE



2. GROSTACEI



3. UOVA



4. PESCE



5. ARACHIDI



6. SOIA



7. LATTICINI



8. FRUTTA A GUSCIO



9. SEDANO



10. SENAPE



11. SESAMO



12. ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



13. LUPINI



14. MOLLUSCHI

PER QUALSIASI INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO

PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE, ALCUNI PRODOTTI SOMMINISTRATI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO A TEMPERATURA NEGATIVA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04. IL PERSONALE DI SALA È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE QUALSIASI INFORMAZIONE IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE DEGLI ALIMENTI SERVITI.



ALPESCATORE_PIZZERIA

