

Menù

Antipasti Starters

Tagliere di salumi e formaggi bornesi (x 2 persone) <i>Assorted local cold cuts and cheese for 2 persons</i>	18 €	Fish & Chips di trota salmonata con ketchup ai fichi neri <i>Salmon trout Fish & Chips with black fig ketchup</i>	15 €
Controfiletto di manzo affumicato ai porcini, sformato e licheni <i>Smoked sirloin steak with porcini mushrooms, flan and lichens</i>	14 €	Astice affumicato, crema di topinambur e mela cotogna <i>Smoked lobster, sunchoke cream and quince</i>	18 €
Tartare di vitellina al tartufo nero estivo, crema al tuorlo, cialde ai semi di lino <i>Calf tartare with summer truffle, yolk cream, flax seed wafers</i>	15 €		

Primi piatti First Courses

Casoncelli burro e salvia <i>Typical ravioli with local butter and sage</i>	9 €	Risotto ai funghi porcini, zafferano e vino rosso <i>Risotto with red wine, porcini mushrooms and saffron</i>	15 €
Caic de Buren (antica ricetta Nonna Venturelli) <i>Old bornese recipe by grandmother Venturelli</i>	12 €	Linguine allo scoglio <i>Linguine (flat spaghetti) with seafood</i>	15 €
Foiade alle castagne ai funghi porcini o ragù di selvaggina <i>Chestnuts Foiade with porcini mushrooms or game meat sauce</i>	12 €	Gnocchi di ricotta arrostiti, crema di zucca, funghi d'autunno e cavolo nero <i>Roasted ricotta gnocchi, pumpkin cream, autumn mushrooms and black cabbage</i>	14 €
Risotto al topinambur e tartufo nero <i>Sunchoke risotto with truffle</i>	15 €		

Menù

• *Secondi piatti* Second courses •

Tagliata di calamari ripieni, purè di sedano
rapa profumato al fieno 16 €
*Cut of stuffed squid, celeriac puree flavored
with hay*

Salmerino alla mugnaia con zucca in purezza 15 €
Char with pumpkin

Frittura di calamari, gamberi e sarde con
verdure di stagione croccanti 18 €
*Fried calamari, shrimps and sardines with
crunchy seasonal vegetables*

Brasato alla bornese con polenta 13 €
*Local pot roast with polenta (local corn
meal mush)*

Polenta con funghi porcini 12 €
*Polenta (local corn meal mush) with porcini
mushrooms*

Tagliata di scottona con patate al rosmarino 15 €
Cut of Scottona with rosemary potatoes

Costata piemontese con contorno a scelta 15 €
Scottona beef steak with side dish to choose

Fiorentina piemontese 4 € / hg
Piedmont fiorentina

Carré d'agnello pré salé gratinato alle erbe 18 €
Pré sale lamb meat au gratin with herbs

• *Contorni* Side dishes

Patatine fritte *Chips* 5 €

Insalata mista *Mixed salad* 5 €

Verdure alla griglia *Grilled vegetables* 7 €

Pane e coperto *Bread and cover charge* 2 €

• *Golosità* Special dishes

Bicicletta di Eugenio: panzerotto al
gorgonzola fritto, rucola, scaglie di grana e
speck 15 €
*Eugenio bike: fried flat bread with gorgonzola
cheese, rucola, Parmesan, speck*

Formaggio fuso di malga 7 €
Melted Alpine cheese

AL MULI
Ristorante • Pizzeria

Menù

Le nostre proposte

Tutte servite in abbinamento a pane e grissini di nostra produzione preparati quotidianamente. “

Al Muli” proposals (all served with daily homemade bread and breadsticks).

Hamburger di manzo, cipolle caramellate, bacon e formaggio di malga

Beef hamburger, caramelized onions, bacon and mountain hut cheese

14 €

Combinato ai funghi porcini: filetto di manzo con testa di porcino, polentino con lardo e porcini trifolati, sfoglia con porcini e scaglie di formaggio Silter

Porcini mushrooms composition: beef filet with porcini mushrooms, polenta with lard and sautéed porcini mushrooms, puff pastry with porcini mushrooms and sliced Silter cheese

20 €

Cotoletta di vitello bianco con l'osso alla milanese e patate al rosmarino

Veal Cotoletta alla Milanese and rosemary potatoes

20 €

Crudo di mare: ostriche, scampi, gamberi rosa, gamberi rossi e gamberi blu, tartare di tonno

Raw seafood: oysters, scampi, deepwater rose shrimps, red prawns and blue shrimps, tuna tartare

30 €