

# Carta Primavera

## Antipasti Starters

Tagliere di salumi e formaggi bornesi (x 2 persone) <i>Assorted local cold cuts and cheese for 2 persons</i>	20 €	Polpo alla paprika, crema di patate, consistenza di piselli, cozze in saor <i>Octopus with paprika, potatoes cream, peas, "in saor" mussels</i>	16 €
Coniglio senz'osso alle erbe primaverili, spinacini novelli all'aceto di mele e croccante di polenta <i>Boned rabbit with spring herbs, baby spinach flavored with apple cider vinegar and crunchy polenta</i>	14 €	Ostriche, ricciola marinata, buttata e fave <i>Oysters, marinated amberjack, "buttata" and broad beans</i>	16 €
Battuta di manzo profumata alla senape, maionese all'aglio orsino, semi di lino <i>Beef tartare flavored with mustard, wild garlic mayonnaise, linseed</i>	15 €		

## Primi piatti First Courses

Casoncelli burro e salvia <i>Typical ravioli with local butter and sage</i>	10 €	Risotto al verde, carpaccio di Salmerino di San Fiorino, le sue uova, ibisco <i>Risotto "al verde", carpaccio of San Fiorino char, its eggs, hibiscus</i>	16 €
Caic de Buren (antica ricetta Nonna Venturelli) <i>Old bornese recipe by grandmother Venturelli</i>	13 €	Mariconde di Borno affumicate in guazzetto di scamorza <i>Smoked "Mariconde di Borno" in scamorza sauce</i>	14 €
Foiade ai funghi porcini o ragù di selvaggina <i>Foiade pasta with porcini mushrooms or game meat sauce</i>	15 €	Linguine all'astice, basilico e limone <i>Linguine with lobster, basil and lemon</i>	18 €
Risotto ai funghi porcini, zafferano e vino rosso <i>Risotto with porcini mushrooms, saffron and red wine</i>	15 €		

# Carta Primavera

## • *Secondi piatti* Second courses •

Ciarighi (uova all'occhio di bue), asparagi verdi, tartufo nero, robiola in carpione <i>"Ciarighi" (fried egg), green asparagus, black truffle, robiola "in carpione" (fried, salted and marinated)</i>	14 €	Fritto di calamari, gamberi, canestrelli e patate dolci <i>Fritto di calamari, gamberi, canestrelli e patate dolci</i>	18 €
Galletto alla Diavola con patate al forno <i>Galletto alla Diavola with baked potatoes</i>	15 €	Tagliata di scottona con patate al rosmarino <i>Slice of Scottona beef with potatoes in rosemary</i>	17 €
Ricciola mediterranea all'acqua pazza <i>Mediterranean amberjack</i>	16 €	Costata piemontese con contorno a scelta <i>Scottona beef steak with side dish to choose</i>	17 €
Saltimbocca di coda di rospo, curry giallo e riso <i>Monkfish saltimbocca, yellow curry and rice</i>	16 €	Fiorentina piemontese <i>Piedmont fiorentina</i>	5 € / hg

## • *Contorni* Side dishes

Patatine fritte <i>Chips</i>	5 €
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	5 €
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	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 <i>Eugenio bike: fried flat bread with gorgonzola cheese, rucola, Parmesan, speck</i>	15 €
Formaggio fuso di malga <i>Melted Alpine cheese</i>	7 €

**AL MULI**  
Ristorante • Pizzeria

## 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).*

Crudo di mare: gamberi rossi, rosa, blu , scampi, ostriche e ricciola marinata

*Raw seafood: red, pink, blue shrimp, prawns, oysters and marinated amberjack*

30 €

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*

22 €

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

*Veal Cotoletta alla Milanese and rosemary potatoes*

20 €

Hamburger di Manzo, zucchine alla brace, scamorza, maionese all’aglio orsino

*Beef burger, grilled zucchini, scamorza cheese, wild garlic mayonnaise*

15 €

## • Dolci Dessert •

Mousse allo yogurt con frutti di bosco <i>Yogurt mousse with berries</i>	6 €	Stecco foresta nera <i>Black forest stick</i>	6 €
Tiramisù <i>Tiramisù: a coffee-flavoured Italian dessert</i>	6 €	Millefoglie con crema diplomatica e frutti di bosco <i>Millefeuille with diplomatic cream and berries</i>	6 €
Strüdel di mele <i>Apple Strüdel</i>	6 €	Tortino al cioccolato con cuore caldo <i>Tortino al cioccolato con cuore caldo</i>	6 €
Crostata integrale, cremoso al pistacchio e lampone <i>Wholemeal tart, pistachio and raspberry cream</i>	6 €		

*Tutti i dolci sono prodotti artigianalmente da noi*  
*All desserts are craft products*

## • Vini al calice Wines by the glass •

En Opere Gewürztraminer Cantina Aldeno	5 €	Moscato D'asti Zagara	5 €
Verduzzo Friulano La Magnolia	5 €		