

Menù

Antipasti Starters

Tagliere di salumi e formaggi bornesi (x 2 persone) <i>Assorted local cold cuts and cheese for 2 persons</i>	20 €	Poke di trota alpina marinata, riso basmati alle erbe fini, gazpacho ai cetrioli e nasturzio <i>Marinated alpine trout poke, basmati rice with herbs, gazpacho with cucumbers and nasturtium</i>	15 €
Tartare di manzo al tartufo nero estivo, maionese alle acciughe e gelato al formaggio di malga <i>Beef tartare with black summer truffle, anchovy mayonnaise and mountain cheese ice cream</i>	15 €	Baccalà mantecato, crackers di tapioca, cipolle caramellate e polvere di rucola bio <i>Creamed codfish, crunchy tapioca, caramelized onions and organic rocket powder</i>	15 €
Il nostro vitello tonnato, crema alle ortiche, croccante di grana padano <i>Our veal with tuna sauce, nettle cream, crunchy Grana Padano cheese</i>	15 €	Crudo di mare: gamberi rossi, rosa, viola, scampi, ostriche e tartare di tonno <i>Raw seafood: red, pink, purple prawns, "scampi" (shrimps), oysters and tuna tartare</i>	30 €

Primi piatti First Courses

Casoncelli burro e salvia <i>Typical ravioli with local butter and sage</i>	10 €	Gnocchi di patate all'ortica, crema alla rucola e mandorle tostate <i>Potato "gnocchi" with nettle, rocket cream and toasted almonds</i>	12 €
Caic de Buren (antica ricetta Nonna Venturelli) <i>Old bornese recipe by grandmother Venturelli</i>	12 €	Maccheroni cacio e pepe di java <i>"Maccheroni cacio e pepe" (traditional pasta with cheese and java peppers)</i>	14 €
Foiade ai funghi porcini o ragù di selvaggina <i>Foiade pasta with porcini mushrooms or game meat sauce</i>	15 €	Spaghetti allo scoglio <i>Spaghetti with seafood</i>	15 €
Risotto ai funghi porcini e zafferano <i>Risotto with porcini mushrooms and saffron</i>	15 €		
Risotto al lime e code di gamberi rossi marinati agli agrumi, guscette di cacao <i>Lime risotto and red shrimp tails marinated with citrus fruits, cocoa shells</i>	15 €		

Menù

• *Secondi piatti* Second courses •

Melanzane alla parmigiana, rucola e sciatt
Eggplant parmesan, rocket and "sciatt"
(traditional buckwheat fritters stuffed with
cheese) 13 €

Fritto misto di calamari, gamberi, merluzzo
e verdure solari
*Mixed fried of squid, prawns, codfish and
vegetables* 18 €

Salmone arrostito con finocchi allo
zafferano, yogurt greco all'erba cipollina
*Roasted salmon with saffron fennel, Greek
yogurt with chive* 15 €

Salmerino dell'agroittica S. Fiorino in crosta
di patate con misticanze bio e fiori edibili
*Salmerino from agroittica S. Fiorino in
potato crust with organic mixed salads and
edible flowers* 15 €

Tagliata di manzo con patate al rosmarino
Sliced beef with rosemary potatoes 17 €

Costata piemontese con contorno a scelta
Scottona beef steak with side dish to choose 17 €

Fiorentina piemontese
Piedmont fiorentina 5 € / hg

Filetto di maiale bbq, ketchup d'albicocche,
patate e cipolle saltate
*Bbq Pork fillet, apricot ketchup, potatoes and
onions* 15 €

• *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
Melted Alpine cheese 7 €

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).

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, rucola, speck e formaggi d'alpeggio

Beef burger, rocket, speck and mountain cheese

15 €

• Dolci Dessert •

Mousse allo yogurt con frutti di bosco <i>Yogurt mousse with berries</i>	6 €	Stecco semifreddo al cocco, rum, ananas e cioccolato bianco <i>Semifreddo stick with coconut, rum, pineapple and white chocolate</i>	6 €
Tiramisù <i>Tiramisù: a coffee-flavoured Italian dessert</i>	6 €	Tortino mais nero e arancia (no lattosio) <i>Black and orange corn pie (lactose free)</i>	6 €
Strüdel di mele <i>Apple Strüdel</i>	6 €	Sorbetto al cioccolato fondente e crumble all'olio d'oliva (vegano) <i>Dark chocolate sorbet and olive oil crumble (vegan)</i>	6 €
Tortino al cioccolato con cuore caldo <i>Tortino al cioccolato con cuore caldo</i>	6 €		
Millefoglie scomposta ai frutti di bosco <i>Decomposed Millefeuille with berries</i>	6 €		

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

• Vini al calice Wines by the glass •

Sangioan Brinat Azienda Agricola Pasini	5 €	Moscato d'Asti Saracco	5 €
Verduzzo Friulano La Magnolia	5 €		