

Menù

Antipasti Starters

Tagliere di salumi e formaggi bornesi (x 2 persone) <i>Selection of cured meats and cheese (serves two)</i>	20 €	Insalata di calamari, gamberi e ostriche, finocchi croccanti e arance <i>Calamari, prawn and oyster mixed salad with orange and fennel</i>	16 €
Cecina de leon affumicata, pizza fritta integrale e crema di ricotta d'alpeggio <i>Smoked Cecina de Leon (Spanish cured meat), wholemeal fried pizza and ricotta cream from the Alps</i>	16 €	Sarde fritte in saor, ristretto di pomodorini, chips di pane e terreno di olive <i>Fried sardines in saor (sweet and sour dressing) with cherry tomato sauce, bread chips and olives</i>	15 €
Polpetta di coda di manza dorata, crema di topinambur, mostarda di pere e tartufo nero <i>Beef tail meatball with Jerusalem artichoke cream, pear mostarda (Italian sweet and sour preserve) and black truffle</i>	15 €	Crudo di mare: gamberi rossi, rosa, viola, scampi, ostriche e tartare di tonno <i>Raw red, pink and purple prawns, oysters and tuna tartare</i>	30 €

Primi piatti Pasta and risotto

Casoncelli burro e salvia <i>Local ravioli stuffed with meat, egg and cheese, dressed with melted butter and sage</i>	10 €	Taglioni d'ortica all'astice <i>Nettle taglioni pasta with lobster</i>	17 €
Caic de Buren (antica ricetta Nonna Venturelli) <i>Grandma Venturelli ravioli filled with meat, wild spinach and hazelnut, dressed with melted butter and speck (type of cured, lightly smoked ham)</i>	12 €	Risotto ai funghi porcini <i>Risotto with Porcini mushrooms</i>	15 €
Foiade ai funghi porcini o ragù di selvaggina <i>Foiade pasta with Porcini mushrooms or game bolognese sauce</i>	15 €	Risotto all'estratto di barbabietola rossa e crudo di capesante alla vaniglia <i>Beetroot extract risotto with vanilla flavoured scallops</i>	15 €

Menù

Secondi piatti *Meat and fish*

Filetto di maialino alla senape, rostí di patate e chips di cavolo nero
Mustard pork fillet with potato rosti and black cabbage chips 15 €

Tagliata di manzo con patate al rosmarino
Beef sliced steak with rosemary potatoes 17 €

Costata piemontese con contorno a scelta
Scottona beef rib-eye steak with side of own choice 17 €

Branzino al sale con contorno
(per due persone)
Salted sea bass with side of own choice (serves two) 30 €

Frittura di mare con calamari, gamberi, sarde, chips di topinambur e porri
Fried calamari, prawns, sardines with Jerusalem artichoke and leek chips 18 €

Filetto di spigola, zucca alla salvia, riduzione di vino rosso e tartufo nero camuno
Sea bass fillet with sage flavoured pumpkin, red wine sauce and black truffle from the Valley 16 €

Contorni *Sides*

Patatine fritte *Chips* 5 €

Insalata mista *Mixed salad* 5 €

Verdure alla griglia
Grilled mixed vegetables 7 €

Golosità *Specialities*

Bicicletta di Eugenio: panzerotto al gorgonzola fritto, rucola, scaglie di grana e speck
Small fried calzone with gorgonzola cheese, rocket, Parmesan shavings and speck (type of cured, lightly smoked ham) 15 €

Formaggio fuso di malga
Melted cheese from the Alps 7 €

Pane e coperto *Cover charge* 2 €

AL MULI
Ristorante Pizzeria

Menù

Le nostre proposte *Al Mulí specials*

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

All specialities are served with freshly made 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

Beef fillet with Porcini mushrooms, polenta (boiled cornmeal) with lardo (cured pork fatback) and sautéed Porcini mushrooms, puff pastry tart with Porcini mushrooms and Silter cheese shavings 22 €

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

Veal cutlet coated in crunchy breadcrumbs served with rosemary potatoes 20 €

Hamburger di manzo, pane morbido, scamorza, insalata, pomodori e cetrioli sottaceto

Beef burger dressed with scamorza cheese, lettuce, tomato and pickle, served in a soft bun 15 €

Dolci Dessert

Tiramisù <i>A coffee-flavoured Italian dessert</i>	6,50 €	Parfait ghiacciato ai fichi caramellati, cioccolato bianco, noci e castagne <i>Frozen parfait with caramelised figs, white chocolate, walnuts and chestnuts</i>	6,50 €
Strüdel di mele <i>Apple Strudel</i>	6,50 €	Il nostro dessert del giorno <i>Dessert of the day</i>	6,50 €
Tortino al cioccolato con cuore caldo <i>Chocolate tortino with a melted heart</i>	6,50 €		
Millefoglie scomposta ai frutti di bosco <i>Mixed berries puff pastry tart</i>	6,50 €		

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

Vini al calice Glass of wine

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