

# Menù DEGUSTAZIONE del MULINO

---

## ANTIPASTI – Piccoli tesori piemontesi

Tomino sott'olio Cascina d'Allas

Acciughe al verde su focaccia artigianale

Giardiniera Piemontese

Peperoni con Bagna Cauda

Lingua in salsa rossa

Flan agli asparagi con fonduta di toma della Val Chiusella

---

## PRIMO o SECONDO a scelta – La tradizione in tavola

**Zuppa alle erbe spontanee del Canavese** – Ricetta storica della cucina contadina piemontese. Erbe di campo, formaggio di cascina, brodo e pane

**Pappardelle ai 9 cereali al ragù di lepre** – Ragù con carne di selvaggina tipica delle nostre terre, cucinata secondo la tradizione

**Spezzatino di manzo ai funghi porcini e patate al forno** – Un classico dal gusto intenso e avvolgente

**Coniglio al Civet e purè Robuchon** – Delicato e saporito, che conquista con semplicità ed eleganza

**Polenta concia ai formaggi di Cascina** – Caldo, filante incredibilmente goloso

---

## DESSERT DEL GIORNO – La dolce conclusione

---

## DEGUSTAZIONE DEL MULINO

**TUTTI gli ANTIPASTI + 1 PRIMO o 1 SECONDO a scelta + DESSERT**

**PREZZO 35,00 EURO**

**COMPRESO ACQUA E COPERTO**

**VINO DELLA CASA: ¼ LT EURO 5,00 - ½ LT EURO 9,00 - 1 LT EURO 15,00**

**VINO IN BOTTIGLIA: VEDI CARTA VINI**

# Menù ALLA CARTA

Libertà di scegliere, piacere di gustare: crea il tuo percorso culinario selezionando i piatti secondo i tuoi desideri, tra i sapori autentici del Piemonte.

---

## ANTIPASTI – Piccoli tesori piemontesi

**Tris Piemontese** – Acciughe al verde su focaccia artigianale, Peperoni con Bagna Cauda, Giardiniera – € 12,00

**Vitello tonnato alla maniera antica** – Piatto classico della tradizione piemontese – € 12,00

**Battuta di fassone al coltello** – Un grande classico della tradizione regionale – € 12,00

---

## PRIMO e SECONDI – La tradizione in tavola

**Primi del menu degustazione** – € 13,00

**Secondi del menu degustazione** – € 16,00

**Polenta Concia** – € 14,00

---

**DESSERT del giorno** – € 6,00

---

**Coperto: € 3,00 – Acqua: € 2,00**

**VINO DELLA CASA: ¼ LT EURO 5,00 - ½ LT EURO 9,00 - 1 LT EURO 15,00**

**VINO IN BOTTIGLIA: VEDI CARTA VINI**