

# Il menu del Mulino

Offriamo pasti con ingredienti il più possibile locali, biologici e che non contengono sostanze nocive\*.

Ci riforniamo il più possibile da partner di qualità della zona, così le persone del Mulino (cioè anche tu!) sono parte attiva nel mantenere la comunità locale e il suo ecosistema.

Riduciamo lo spreco in cucina e a tavola, nel rispetto della filiera e dell'ambiente. Ciò ci permette di ridurre i costi e investire in qualità, salvaguardando così la giustizia dei prezzi.

**Colazione** La colazione in stile italiano è inclusa nel prezzo della camera.

**Pranzo e Cena** Solitamente il pranzo ci dà tempo di seguire gli ordini "à la carte". Per la cena proponiamo un menù fisso a rotazione, da cui si può ordinare ciò che si preferisce.

**Snack e bevande** Durante tutta la giornata offriamo una selezione di snack e bevande. Saremo felici di dirti di più: tutto quello che devi fare è chiedere!

\* di tutti i prodotti che acquistiamo, il 50% è locale; il 60% è biologico e il loro valore medio su Yuka è 75%



EUR

Antipasto del giorno

4

## PRIMI


Tortelli verdi della Laura    12  
al burro e salvia

Ravioli della Laura    12  
al burro e salvia o al pomodoro

Lasagna della Laura   12

Strozzapreti della Laura    12  
al sugo dei pescatori di Fano

Rigacuore ai pomodorini   8



Zuppa di legumi  8

## PRIMA O DOPO

Tagliere affettati e formaggi  10

Tagliere formaggi   10

Frittata alle verdure (Ortiche o Zucchine)   7


Insalata mista   4

Contorno (Verdure gratinate o Patate al forno)   5




## DA BERE

EUR

Acqua Naturale (1 l)  0

di sorgente locale micro-filtrata da apposite apparecchiature

Acqua Frizzante (0,75 l) 2

Birra Mazapegul (33 cl)  5

Birra Moretti (66 cl) 5



## VINI ROSSI

Moro bendato - Sangiovese Rubicone (0,75 l)   20

Tenuta Santa Lucia

Rosso di Gaba - Sangiovese (0,75 l)   20

Podere i Biagi

Calice   6

## VINI BIANCHI

Albarara - Albana (0,75 l)   20

Tenuta Santa Lucia

Albarara - Albana Calice   6

Tenuta Santa Lucia

Albarara Passito - Calicetto   6

Tenuta Santa Lucia




# LEGENDA SIMBOLI

 Vegetariano

 Biodinamico

 Locale

 Prodotto abbattuto per garantirne la qualità durante il trasporto dal partner di fiducia al Mulino

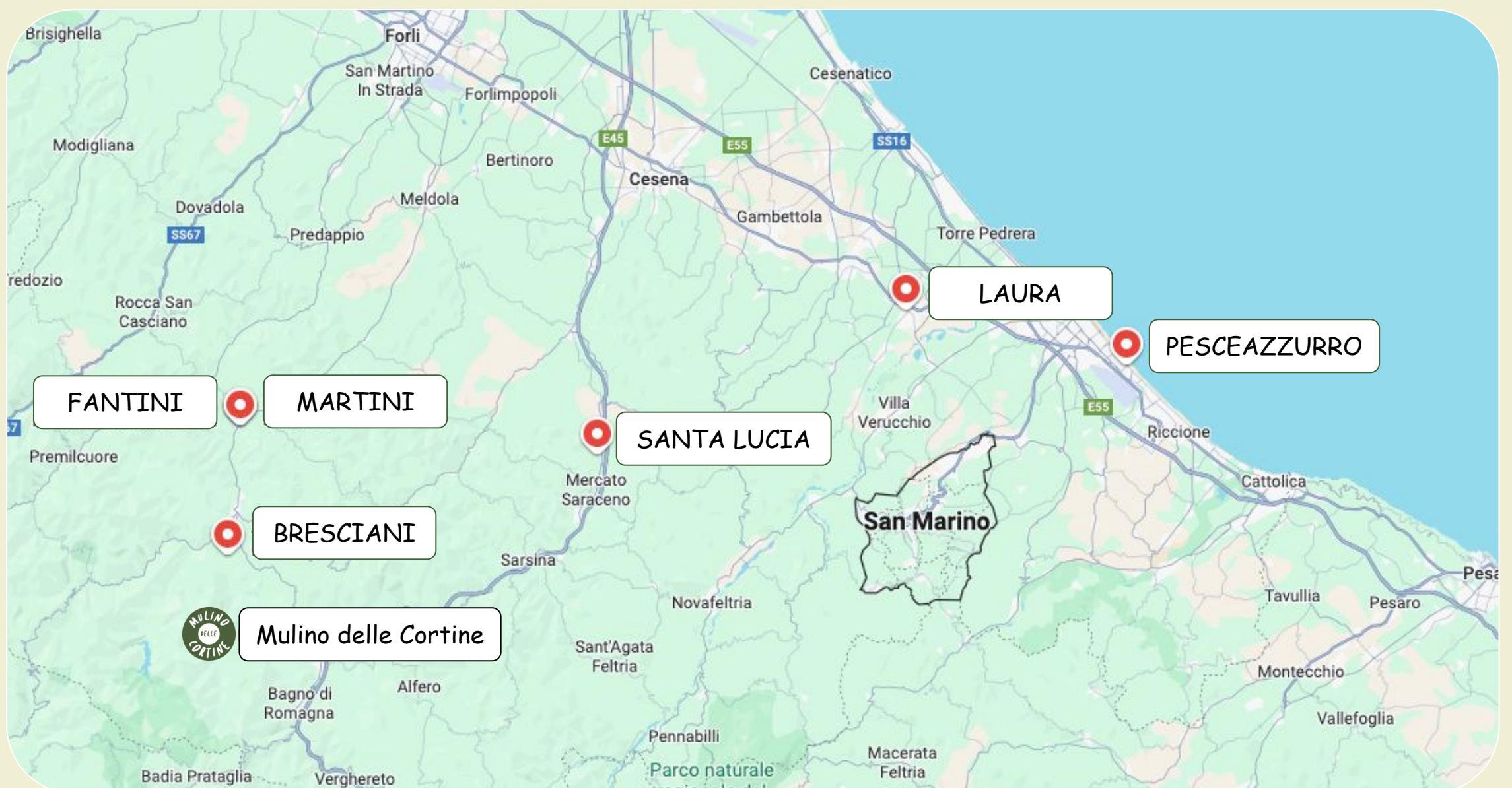


# I Partner della cucina

Collaboriamo con piccole aziende della zona che svolgono un ruolo chiave nel preservare il delicato equilibrio sociale e naturale del territorio.

Ci troviamo bene con loro non solo per la qualità dei prodotti, ma anche per i valori che queste persone trasmettono: generosità e umiltà. Sono qualità umane che desideriamo celebrare insieme a te.

Ogni piatto racconta una storia... eccone alcune:



## BRESCIANI

### Allevamento e produzione di formaggi

A pochi km dal Mulino, Tiziana e Germano gestiscono da tempo la loro Società Agricola, vendendo dei formaggi molto gustosi.

La ricotta e il ravigliolo sono le loro carte vincenti. Anche la caciotta del contadino è buonissima, quando disponibile.

Una bella realtà che fa parlare di sé attraverso la genuinità dei prodotti e delle persone. Quando abbiamo chiesto alla signora Tiziana se avessero un sito web, lei ci rispose: "... e perché? "



✉ Località Casa Nuova di Pezzuolo, 59 - Bagno di Romagna (FC) ☎ 0543 913042

## MARTINI

### Allevamento e vendita di carne biologica

La famiglia Martini si è sempre dedicata alle attività mirate a garantire qualità e genuinità dei prodotti. L'azienda copre 80 ettari tra pascoli, bosco e coltivazioni di cereali e foraggio, tra i comuni di Galeata e Civitella di Romagna.

Cesare e Antonella hanno saputo tramandare l'amore per questo stile di vita ai propri figli Paolo e Luigi, i quali dal 2014 hanno lasciato il loro posto di lavoro per dedicarsi a quanto costruito dai loro genitori.

Dopo l'alluvione del '23 hanno chiuso per mesi il punto vendita per prendersi cura degli animali.. Complimenti davvero...



🌐 [aziendamartini.it](http://aziendamartini.it) ✉ via IV Novembre 11a, Galeata (FC) ☎ 392 326 385

i nostri Partner locali



# LAURA




## Pasta fresca fatta a mano

Un punto di riferimento per la pasta fresca fatta esclusivamente a mano, preparata nel rispetto della tradizione e utilizzando materie prime di qualità.

Nel 2025, le sorelle Alessandra e Anna Maria, spinte dall'amore per il mestiere trasmesso dai genitori Laura e Michele, hanno deciso di dedicarsi a tempo pieno alla gestione dell'attività di famiglia.

Con un occhio alla tradizione e l'altro all'innovazione, vanno creando nuove proposte come i "Tortelli verdi al formaggio", subito adottati e apprezzati al Mulino.



 [pastafrescalaura](http://pastafrescalaura)  via Ruggeri 8, Santarcangelo di R. (RN)  0541 626770

# PESCEAZZURRO

## Pesca e preparazione di pesce

Semplicità e genuinità: ecco le chiavi del successo del PesceAzzurro. Le sue origini risalgono al 1939, quando a Fano nacque la cooperativa dei pescatori, spinti dalla passione per la pesca e dalla tradizione del pesce a tavola.

I pescatori fanesi divennero dei veri e propri pionieri dello streetfood: muniti di un grande automarket dotato di celle frigorifere e di un focone trasportabile, diffusero la loro passione per le strade dell'entroterra marchigiano.

Oggi si possono gustare pasti deliziosi presso i loro ristoranti self-service (strettamente senza plastica) nella Romagna e nelle Marche.



 [pesceazzurro.com](http://pesceazzurro.com)  Viale Principe di Piemonte, 4/a - Rimini  0541 478506



i nostri Partner locali

# SANTA LUCIA

## Viticoltura biodinamica

La passione della famiglia Benetti è creare vini di qualità, ottenuti secondo metodi naturali (come l'uso di lieviti autoctoni e della fermentazione spontanea) e in sintonia col territorio in cui nascono, vicino a Mercato Saraceno, nell'alta valle del Savio.

Nella loro tenuta si coltivano esclusivamente vitigni autoctoni - albana, famoso, centesimino e sangiovese - e lo fanno seguendo i metodi biologico e biodinamico. Sentono infatti la responsabilità imprescindibile di garantire un futuro - e un presente - sostenibile alla Terra e a tutti i suoi abitanti.



santaluciabiodinamica.it



via Giardino 1400, Mercato Saraceno (FC)



0547 90441

# FANTINI

## Forno e Pasticceria artigianale

Fondata nel 1983, l'attività è portata avanti con grande cura e slancio dai consorti Gilberto e Milena, dal figlio Daniele e dai 13 dipendenti.

Si tratta di una tradizione familiare che ha saputo rinnovarsi guardando avanti, offrendo un bell'esempio di continuità generazionale.

"Un unico locale con tante sfaccettature: forno, pasticceria, gastronomia e bar. Tutti i prodotti sono freschissimi e genuini, rigorosamente fatti con materie prime di altissima qualità. Da provare i dolci di produzione propria." cit. Touring Club Italiano



via IV Novembre 1, Galeata (FC)



0543 981104



i nostri Partner locali



## BAR - Bevande

EUR

Acqua Naturale (1 l oppure la tua borraccia) 0

di sorgente locale micro-filtrata da apposite apparecchiature

Acqua Naturale in bottiglia (0.5 l) 1

Caffé 1,5

Cappuccino 2

Tè e Tisane ● BD 3

Coca-Cola / Aranciata 4

Birra Mazapegul (33 cl) ● L 5

Birra Moretti (66 cl) 5

Spumante Biancoperla Tenuta Santa Lucia ● BD ● L 6

Calice di vino Albana / Sangiovese ● BD ● L 6

Spritz 6

Gin Tonic 6

Grappa 6

## BAR - Snack

Panino dell'escursionista 6

Fetta di torta 4



