



Il Vecchio Mulino wurde 2007 unter der Führung von Luigi Antonio Contino und seinem Team als glaubwürdiger Verfechter der italienischen Küche geboren.

APERITIVI

Prosecco	0,1 l	4,90 €
Martini Bianco	5 cl	4,90 €
Campari Soda⁽¹⁾	0,3 l	6,50 €
Campari Orange⁽¹⁾	0,3 l	6,50 €
Sanbitter⁽¹⁾	0,1 l	4,90 €
Sanbitter⁽¹⁾ mit Orangensaft	0,3l	6,50 €
Aperolspritz⁽¹⁾ (Aperol, Prosecco, Soda)		6,90 €
Hugo (Minze, Holunder, Zitrone, Prosecco, Soda)		6,90 €
Alkoholfreier Hugo (Gingerale, Holunder, Zitrone, Soda)		6,90 €
Lillet Wild Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Himbeere, Erdbeere)		7,50 €
Rosato Spritz (Ramazotti Rosato, Prosecco, Tonic Water, Basilikumblätter)		7,90 €
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Soda)		6,90 €
Moët & Chandon Champagner	<i>Flasche</i>	<i>90 €</i>
Taittinger Champagner	<i>Flasche</i>	<i>90€</i>
		Flasche 29,90 €
Prosecco De Stefani		Flasche 29,90 €
Prosecco 0.15 Millesimato ist das Ergebnis einer neuen Weinbereitungsmethode,		
Ferrari Rosé Brut Trento DOC Metodo Classico		Flasche 49,90 €
ist ein feinperliger, rosa Spumante der Sekt Kellerei Ferrari, aus Chardonnay und Pinot Nero gekeltert.		

Sie sind noch auf der Suche nach der passenden Location für Ihre Veranstaltung? Super, die Suche hat ein Ende! Egal, ob es sich um eine private Feier oder eine Firmenveranstaltung handelt, Ihre Veranstaltung wird in al Vecchio Mulino ein Hit!

Unser großer Speisesaal im Obergeschoss ist der perfekte Ort,
30 bis 60 Personen zu feiern.

ANTIPASTI DELLO CHEF VORSPEISEN

Bruschetta "4 Stück" Vegetarisch

Geröstete Brote mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum
6,90€

Carpaccio di manzo con rucola e grana

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan serviert
12,50€

Bruschetta di polipo e pomodoro profumata al basilico

Geröstete Brote mit Oktopus, Tomaten, Zwiebeln und Basilikum
9,90€

Mille foglio di melanzane alla "Parmigiana" Vegetarisch

Geschichtete Aubergine mit Tomaten, Mozzarella an Parmesankäse gratiniert
11,90€

Polipo alla griglia e patate marinate in salsa salmoriglio

Gegrillter Oktopus auf Kartoffelscheiben in Salmorigliosauce
22,90€

Insalata Caprese Vegetarisch

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum
9,90€

Vitello Tonnato

Kalbscarpaccio mit einer Thunfischcreme und Kapern
12,90€

Antipasto misto alla "Vincenzo"

Gemischte italienische Vorspeisenplatte

Für zwei Personen 18,90€

Für eine Person 13,50€

Antipasto Misto Dolcevita Vegetarisch

Gemischte italienische Vorspeisenplatte (vegetarisch)

Für zwei Personen 17,90€

Für eine Person 11,50€

INSALATA E ZUPPE SALATE UND SUPPEN

TOMATENCREMESUPPE
8,90 €

Stracciatella alla romana
Römische Eierflöckchensuppe
8,90 €

Insalata Mista (gemischter Salat) Vegetarisch
Klein 5,90 € /Groß 7,90 €

Insalata Capricciosa Vegetarisch
Gemischter Salat mit Mozzarella, Oliven und Paprika
10,90€

Insalata Vecchio Mulino
Salat der Saison mit Parmaschinken, Rucola und Mozzarella
13,90€

Insalata del chef
Salat der Saison mit Thunfisch, Schinken und Käse
12,90€

Insalata del Contadino Vegetarisch
Bauernsalat mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Schafskäse und Oregano
11,90€

PASTA DELLO CHEF

Hausgemacht FrischeNudel mit Ei

Tagliatelle alla "Frank Sinatra"
Hausgemacht Tagliatelle mit roter Paprika, Rinderstreifen und Garnelen
16,90 €

Tagliatelle con porcini e gamberi
Hausgemacht Tagliatelle mit Steinpilzen und Garnelen
16,90 €

Tagliatelle con salmone e broccoli in salsa rosa
Hausgemacht Tagliatelle mit Broccoli und Lachs in einer Tomaten-Sahnesauce
16,90 €

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia Vegetarisch
Hausgemacht Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter
14,90 €

Lasagna alla „Emiliana“
Lasagne nach Art des Hauses
13,50€

Cannelloni di ricotta e spinaci Vegetarisch
Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce
12,50 €

LA PASTA NUDELGERICHTE

Spaghetti Carbonara

Spaghetti in einer Eiersahnesauce mit Speckstückchen

11,90€

Spaghetti con polipo e capperi e pomodori fresci

Spaghetti mit Oktopus, Kapern und frischen Tomaten

18,50 €

Spaghetti Matriciana

Spaghetti in einer Tomatensauce mit Zwiebeln und Speck

11,90 €

Spaghetti ai frutti di mare

Spaghetti mit Meeresfrüchten alla „Taormina“

18,90 €

Penne alla Fiorentina **Vegetarisch**

Penne in einer Sauce aus Spinat und Gorgonzola

12,90 €

Penne alla norma „melanzane“ **Vegetarisch**

Penne mit Tomate, Aubergine und Käse

13,90 €

Penne alla diavolo

Penne mit Speck in einer scharfen Tomatensauce

12,90 €

Risotto ai funghi porcini **Glutein Frei / Vegetarisch**

Risotto mit Steinpilzen

14,90 €

Risotto con gamberi e limone **Glutein Frei / Vegetarisch**

Risotto mit Scampi in Zitrone

16,90 €

ARGENTINA PREMIUM STEAKS

von unserem Grill

RUMPSTEAK

Argentinien 200g 24,90 €

Argentinien 250g 29,90 €

perfekter Geschmack mit Struktur – unser Klassiker empfohlene Garstufe: medium rare
serviert mit Kräuterbutter

Tagliata di manzo con rucola e nuvolette di Grana Padano

Aufgeschnittenes **Argentinien** Rumpsteak auf Rucolablättern und Grana Padano

200 gr 29,90€

Bistecca di manzo al pepe verde e crema

Argentinien Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce

200 gr 28,90€

RINDERFILET

Argentinien 230g 32,90€

unser zartester Premium-Cut – serviert mit Kräuterbutter, Klassiker empfohlene Garstufe: medium rare

Alle Gerichte werden serviert :Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln

Kalbfleisch-Gerichte

Saltinbocca alla romana

Kalbsmedaillon mit Parmaschinken in Salbeibutter
21,90€

Scaloppina di vitello in crema di gorgonzola

Kalbsmedaillon in Gorgonzolasauce
20,90€

Scaloppina di vitello al limone e prosecco

Kalbsmedaillon in Prosecco-Zitronen-Sauce
19,90€

Scaloppina di vitello alla “Siciliana”

Kalbsmedaillon in würziger Tomatensauce, Kapern und Oliven
18,90 €

Scaloppina di vitello alla Valdostana “prosciutto cotto e fondente”

Kalbsmedaillon alla Valdostana (gekochter Schinken,Käse mit Tomatensauce)
19,90€

Alle Gerichte werden serviert :Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln

Extra nudeln beilage Tagliatelle 6,90 €

PESCE FISCHGERICHTE

Filetto di d'orata al Prosecco olive nere e rosmarino

Doradenfilet Gebraten mit schwarzen Oliven, Rosmarin und Prosecco
22,90€

Trancio di salmone al burro e salvia

Lachsmedaillon an Salbeibutter
22,90€

Filetto di pesce persico al vino bianco e vellutata di basilico

Zanderfilet an Weißwein- Basilikum-Sauce
22,90€

Calamari grigliati in salsa di olio e aglio su rucola e pomodori

Gegrillte Calamari mariniert in Knoblauchöl auf Rucola mit Tomaten
20,90€

Polipo scottatato in padella marinato con olio di oliva limone aglio e pomodorini

Gebratener Oktopus in Olivenöl mit Knoblauch, Cherrytomaten und Zitrone
28,90 €

Gamberoni grigliati marinati all olio e limone e aromi

Gegrillte Riesengarnelen mariniert an Zitronenöl und Gewürzen
24,90€ 4 Stück
5,90€ extra pro Stück

Alle Gerichte werden serviert :Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln
Extra nudeln beilage Tagliatelle 6,90 €

*Kochen ist eine Kunst und keineswegs die unbedeutendste.
(Luciano Pavarotti)*



Steinofen-Pizzen groß (31 cm)

Änderungswünschen berücksichtigen wir gerne gegen einen Aufpreis von 0,80 € pro Zutat
2,00€ für Parmaschinken, Garnelen, Parmesan, Thunfisch, Gorgonzola, sardellen

Vegetariana 9,90 € Vegetarisch

Pizza mit Tom., Mozzarella verschiedenes frisches Gemüse

Gorgonzola e Spinaci 9,90 € Vegetarisch

Pizza mit Tom., Mozzarella Spinat & Gorgonzola

Pizza Vesuvio 11,90 €

Pizza mit Tom., Mozzarella Gorgonzola, Spinat, Peperoniwurst & Knoblauch

Pizza Lollobrigida 10,90 €

Pizza mit Tom., Mozzarella Paprika, Spiegelei & Salami,spinat

Pizza Quattro Stagioni 10,50 €

Pizza mit Tom., Mozzarella Pilze, gekochter Schinken, Paprika & Artischocken

Pizza Calzone 10,50 €

Pizza mit Tom., Mozzarella Salami, Pilze & gekochter Schinken

Pizza Giulia 9,90 €

Pizza mit Tom., Mozzarella Gekochter Schinken, Zucchini, Knoblauch

Pizza Carpaccio 11,90 €

Pizza mit Tom., Mozzarella Rindercarpaccio, Rucola & Parmesan

Pizza DolceVita 10,90 € Vegetarisch

Pizza mit Tom., Mozzarella Rucola & Parmesanraspeln

Pizza Gamberi 11,90 €

Pizza mit Tom., Mozzarella Shrimps, Knoblauch, Kapern & Oliven

Pizza Frutti di Mare 12,90 €

Pizza mit Tom., Mozzarella Meeresfuchte & Knoblauch

Pizza Vecchio Mulino 12,90 €

Pizza mit Tom., Mozzarella Parmaschinken,Rucola,Parmesanraspel

Pizza Siciliana 10,90 €

Pizza mit Tom., Mozzarella Sardellen, Kapern, Artischocken, Oliven & Oregano

Pizza Catanese 11,00€

Pizza mit Tom. Mozzarella, gek. Schinken, Auberginen, Gorgonzola & Parmesan

Pizza Luigino 9,90€

Pizza mit Tom. Mozzarella, Peperoniwurst und Tomatenstückchen, Knoblauch & Basilikum



Steinofen-Pizzen groß (31 cm)

Änderungswünschen berücksichtigen wir gerne gegen einen Aufpreis von 0,80 € pro Zutat
2,00€ für Parmaschinken, Garnelen, Parmesan, Thunfisch, Gorgonzola, Sardelle

Pizza Prato 9,90€ Vegetarisch

Pizza mit Tom. Mozzarella, Zucchini, Cherrytomaten und Schafskäse

Pizza Margherita 8,80 € Vegetarisch

Pizza mit Tom., Mozzarella

Pizza Salami 9,50 €

Pizza mit Tom., Mozzarella, Salami

Pizza Funghi 9,50 € Vegetarisch

Pizza mit Tom., Mozzarella Frische Champignons

Pizza Prosciutto 9,50 €

Pizza mit Tom., Mozzarella, gekochter Schinken

Pizza Regina 9,90 €

Pizza mit Tom., Mozzarella gekochter Schinken & frische Champignons

Pizza Veronese 10,50 €

Pizza mit Tom., Mozzarella Salami, frische Champignons & Peperoni

Pizza Capriciosa 10,50 €

Pizza mit Tom., Mozzarella gekochter Schinken, fr. Champignons, Artischocken & Oliven

Pizza Hawaii 9,90 €

Pizza mit Tom., Mozzarella gekochter Schinken & Ananas

Pizza Tonno e cipolla 11,90 €

Pizza mit Tom., Mozzarella Thunfisch & Zwiebeln

Pizza Vincenzo 11,50 €

Pizza mit Tom., Mozzarella Frische Champignons, Salami, Paprika & Peperoni

Pizza Panna 9,90€

Pizza mit Tom., Mozzarella, Sahnesoße, Schinken, frischen Champignons

Pizza Diavolo 9,90 €

Pizza mit Tom., Mozzarella, Peperoniwurst

Pizza Stefano 11,50 €

Pizza mit Tom. Mozzarella, Spinat, Schafskäse, Ei, Peperoniwurst

Pizza Taormina 13,50€

Pizza mit Tom. Mozzarella, Auberginen, Cherrytomaten, Ziegenkäse, Parmaschinken



DOLCE DELLA CASA DESSERTS

Tartufo nero affogato con espresso

schwarzes Trüffeleis, getränkt in Espresso

5,90 €

Tartufo bianco affogato con espresso

weißes Trüffeleis, getränkt in Espresso

5,90 €

Cassata siciliana

italienische Schichttorte aus Sizilien

5,90 €

Tiramisu della "bottega siciliana"

Tiramisu nach Art des Hauses

6,90 €

Panna cotta con salse varie

Panna Cotta

6,50 €

Crème Brullé

6,50 €

Tortino di cioccolato con gelato vagnilia

Warmes Schokotörtchen mit Vanillieeis

7,90 €

Grappa

Grappa riserva Castagner 2cl 9,90 €

Der Ausbau erfolgt über 18 Monate in reinen Kirschbarriques.

Grappa La Corte „LUGANA“ Bariccata 2cl 8,90 €

Leichte Frucht, delikater junger Geschmack mit Fülle und Komplexität.

Grappa Amarone Castagner 2cl 12,00 €

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara. 18 Monate in kleinen Kirsch- und Eichenfässern gereift

Grappa Nonino Moscato 2cl 10,90 €

Vanille und Thymian, sonder auch einen feinen und eleganten Geschmack mit aromatischen Abgang.

Der Grappa Prosecco Ice 2cl 8,90 € **Kalt serviert**

Grappa aus den besten Trestern der Rebsorte Prosecco.

Im Finish zeigt sich der Grappa langanhaltend und elegant. Gekühlt genießen.

Italienische Weißweine

Aus Friaul

Pinot Grigio 0,2l 4,50 € Flasche 0,75 cl 18,90 €
Im Duft geprägt von frischer Frucht und dezenten Noten von Brotkruste.
Im Geschmack angenehm mild und trocken, von zartem Mandelanklang

Chardonnay 0,2l 4,50 € Flasche 0,75 cl 18,90 €
Ein frischer, fruchtiger Chardonnay mit dem betörenden Duft von gelben Äpfeln und feinen
Holunderblüten.

Aus dem Veneto

LUGANA 0,2l 7,50 € Flasche 0,75 cl 26,50 €
Frisches Bouquet, Aromen nach grünem Apfel und
gelben tropischen Früchten, mit floralen Nuancen.

LUGANA Ca Dei Frati Flasche 0,75 cl 36,50 €
Der Ca dei Frati I Frati Lugana ist ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln.
Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.

Fior di Lago 0,2l 6,90 € Flasche 0,75 cl 25,50 €
Ein komplexer und außergewöhnlicher Weißwein mit satter strohgelber Farbe, der aus den Sauvignon
Blanc und Trebbiano gewonnen wird. Im Duft frische, animierende Aromen vom weißem Pfirsich,
Stachelbeeren und ein bisschen Enzian.

Aus Sizilien

PLANETA TEREINTO GRILLO Flasche 0,75 cl 29,90 €
Der Wein ist ein sortenreiner Grillo, als solcher von hellem Goldgelb, aromatisch und intensiv in der Nase

Regaleali Bianco Sicilia DOC - Tenuta Regaleali Flasche 0,75 cl 26,90 €
Die drei autochthonen Rebsorten Inzolia, Grecanico und Catarratto,

Donnafugata Anthilia DOC Sicilia Bianco Flasche 0,75 cl 27,90 €
In der Nase erleben Sie sowohl den starken Fruchtausbau mit Düften von Pfirsich und
Aprikosen als auch eine betonte, blumige Note

Aus Venetien

Rosé Bardolino 0,2l 4,50 €
Frisch und fruchtig erweist er sich als schöner Sommerwein: der Bardolino Chiaretto Rosé. Dieser
rosarote Wein aus dem Veneto ist eine Cuvée der Rebsorten Corvina Veronese, Rondinella und Molinara.

Weißweine aus der Region *Weingut Bischofsmühle*

Weißburgunder Classic	02 l	4,50 €	Flasche 0,75cl	19,50 €
Blanc de Noir	02 l	4,90 €	Flasche 0,75cl	19,90 €
Sauvignon Blanc	02 l	5,90 €	Flasche 0,75cl	21,90 €

Italienische Rotweine

Aus Abruzzen

Montepulciano 0,2 l 4,50 €

Er ist intensiv rot mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist komplex nach reifem Obst, Sauerkirschen, Kakao und dunklen Blumen. Im Nachgeschmack zeigt er Pfeffernoten auf. Dieser komplexe Wein ist weich und besitzt eine gute Struktur mit Noten von reifen Kirschen und Vanille.

Aus Toscana

Chianti Classico 0,2 l 4,90 €

Der Chianti classico, lebendiger Wein mit schöner Frucht, Mineralik und Lederaromen im Duft. Angenehm rund und ausgewogen am Gaumen. Ein trinkiger Wein mit dem gewissen Anspruch.

Aus Sizilien

Nero D'Avola 0,2 l 4,90 €

Intensive und tiefe rubinrote Farbe,
An der Nase angenehm fruchtig, mit Noten von Kirchen und Himbeeren,
am Gaumen reich und samtig, sehr gut strukturiert und aromatisch,
elegante und feine Tannine. Angenehm ausgewogen.

Aus Apulien

Primitivo Quota 29 0,2 l 6,90 € Flasche 0,75cl 25,90 €
0,1 l 3,50 €

Das Weingut Cantine Menhir Salento in Apulien sorgt mit dem im Fass gereiften Cantine Menhir Primitivo Quota 29 für einen exklusiven Weingenuss.

Der Rotwein aus 100 % reinsortigen Primitivo Trauben entfaltet im Glas ein fruchtig-frisches Bouquet aus reifen Kirschen, Pflaumen und dunkler Schokolade.

Ein feiner Hauch von schwarzem Pfeffer rundet den Duft ab.

Empfehlungen dello Chef Luigi

Braida Il Baciato, Monferrato Rosso DOC 15% Flasche 0,75cl 48,00 €
Warm, einhüllend am Gaumen, im Nachgeschmack: Pflaume, Pfeffer und Zimt.

Soler 2020 DE STEFANI Veneto 14% Flasche 0,75cl 39,00 €
Trauben: Marzemino, Refosco, Merlot und Cabernet Sauvigno

CALAMURI Primitivo IGT Salento - Primitivo 15% Flasche 0,75cl 42,00 €
Veredelt wird das Bouquet durch feine Gewürznoten von Kakao, Tabak, Kaffee,
Räucherspeck und Vanille. 12 Monate in neuen Barriquefässern ausgebaut

Sessantanni 60 anni Primitivo di Manduria 14,5% Flasche 0,75cl 59,00 €
Gesamtpaket perfekt. Schokolierter Kirsche und Heidelbeere mit Pflaumenkompott im
Geschmack verzaubern eure Sinne und holen die süditalienische Sonne an den Tisch.

Planeta Burdese Cabernet Sauvignon Sicilia IGT 13,5% Flasche 0,75cl 55,00 €
Das Bouquet dieses herausragenden Blends aus überwiegend Cabernet Sauvignon und etwa
einem Drittel Cabernet Franc duftet nach Sauerkirschen, Blaubeeren und Pflaumen. Mit der Zeit auch
merkliche Anklänge von Leder, Kakao, Tabak und Röstaromen.

DIGESTIVI AMARI 4cl

Averna	4,50 €
Ramazotti	4,50 €
Fernet Branco	4,50 €
Cynar	4,50 €
Williams	4,00 €
Vecchia Romagna	4,90 €
Amaretto di Saronna	3,50 €
Sambucca Molinaro	3,50 €

CAFFÈ KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso ⁽³⁾	2,20 €
Espresso macchiato ⁽³⁾	2,50 €
Espresso corretto ⁽³⁾	3,00 €
Espresso doppio ⁽³⁾	3,00 €
Tasse Caffè ⁽³⁾	3,20 €
Tasse Tee	2,50 €
Latte macchiato ⁽³⁾	3,80 €
Cappuccino ⁽³⁾	3,50 €

3) Koffeinhaltig

ANALCOLICI

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

Aqua Panna	0,25 l	2,20 €
Aqua Panna	0,75 l	4,90 €
Das stille Wasser aus der Toskana		
San Pellegrino	0,25 l	2,20 €
San Pellegrino	0,75 l	4,90 €
Mineralwasser aus der Toskana		
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite ^(1,2,4,5)	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,00 €
Schweppes ³	0,2 l	3,00 €
(Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale)		
Säfte		
Apfel-, Orangen-, Maracuja-, Traubensaft	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,00 €

BIRRE BIERE

Fassbier	0,3 l	2,90 €
	0,4 l	3,50 €

Flaschenbiere

Erdinger Hefe	0,5 l	4,00 €
Erdinger Kristall	0,5 l	4,00 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Bitburger drive	0,33 l	3,90 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,90 €

1) enthält Coffein, 2) enthält Farbstoffe, 3) enthält Süßstoff, 4) enthält Chinin, 5) Konservierungsmittel, 6) Phosphat, 7) Antioxidationsmittel, 8) Säuerungsmittel