

# BUON APPETITO

PIZZERIA RISTORANTE

**MOLINO**

# TAVOLATA

La tavolata, qui signifie littéralement «table festive», est un incontournable de la cuisine italienne. Elle consiste à apporter successive-ment à table différentes spécialités italiennes, présentées dans des saladiers ou sur des plats. Chacun se sert alors selon ses envies et se régale. À déguster selon ses envies, à partir de 4 personnes

## ANTIPASTI

**TAGLIERE DI SALUMI CON PIATTINI** ☺  
Prosciutto di San Daniele DOP, Bre-saola Punta d’Anca IGP, salame pic-cante «Ventricina», Prosciutto Cotto «Selezione», olives vertes, verdure al forno, pesto au basilic, Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP et focaccia au romarin  
+  
**SCODELLA DI INSALATA MISTA** ⑤ ⑥ ⑦  
Salade mêlée à la sauce Molino, concombre, poivron, céleri-branche, fenouil, tomates dattes et olives noires

# VINI

## SPUMANTE

**SPUMANTE MOTIVO ROSÉ**  
Veneto, Italia  
**0.1 L | 9.5**  
**0.75 L | 67**

## VINO BIANCO

**PANORAMA D'ORO**  
**EDIZIONE SPECIALE MOLINO**  
Collazzi | Toscana, Italia  
**0.1 L | 9**  
**1.5 L | 129**

## PASTA

**TORTELLONI FATTI IN CASA AL BURRO E SALVIA**  
Tortellonis frais «faits maison» avec farce aux épinards et à la ricotta, rehaussés de beurre et de sauge

## PIZZA

**PIZZA MARGHERITA**  
Tomates, Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan  
+  
**PIZZA CHRISTA RIGOZZI** ⑥  
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, carpaccio de bœuf (CH), roquette, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

## SECONDI

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA IZOGR** ⑥ ⑦  
Tendre filet de bœuf (CH) grillé et tranché, sur lit de roquette, avec pommes de terre au romarin

## DOLCI

**TIRAMISÙ**  
Tiramisu «fait maison»

**PREZZO DI TAVOLATA MOLINO**  
CHF 59 | Personne

Aperçu de la Tavolata :



## GRAPPA

**PANORAMA GRAPPA INVECCHIATA**  
**EDIZIONE SPECIALE MOLINO**  
Berta | Piemonte, Italia  
**2 CL | 9.5**  
**1 L | 130**

## VINO ROSATO

**PANORAMA ROSÉ**  
**EDIZIONE SPECIALE MOLINO**  
Collazzi | Toscana, Italia  
**0.1 L | 9**  
**1.5 L | 129**

## VINO ROSSO

**PANORAMA**  
**EDIZIONE SPECIALE MOLINO**  
Collazzi | Toscana, Italia  
**0.1 L | 9.5**  
**1.5 L | 136**

# ANTIPASTI

**PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP E BURRATA** ☺ ☺ | **15 | 25**  
Prosciutto di San Daniele DOP et burrata sur un lit de roquette

**TARTAR DI MANZO | 22 | 34**  
Tartare de boeuf (IT) avec oeuf de caille servi avec focaccia fraîche

**BRUSCHETTE CLASSICHE** ⑤ ⑥ | **11 | 14.5**  
Tranches de pain grillées garnies de dés de tomates, d’ail, d’oignon, de basilic et d’huile d’olive extra vierge IGP

**TRIS DI BRUSCHETTE** ☺ | **15.5**  
Trois tranches de pain grillées garnies d’ingrédients de saison tels que:  
- Gorgonzola, poires caramélisées, miel et noix grillées  
- Pesto de roquette «maison», trois sortes de tomates dattes, pousses d’oignons, ail et pignons grillés  
- Stracciatella di Burrata, Lardo di Colonnata IGP grillé et Aceto balsamico IGP

**TAGLIERE DI SALUMI** ☺ ☺ | **19**  
Prosciutto di San Daniele DOP, Bre-saola Punta d’Anca IGP, Prosciutto Cotto «Selezione», salame piccante «Ventricina», olives vertes

Complétez votre tagliere avec les piattinis suivants au choix.

**VERDURE AL FORNO** ⑤ ⑥ ⑦ | **5.5**  
Légumes au four à l’huile d’olive extra vierge IGP

**MOZZARELLA DI BUFALA DOP** ⑥ ⑦ | **4**  
Demi-boule de Mozzarella di Bufala DOP

**BURRATA DI PUGLIA** ☺ | **5.5**  
Burrata des Pouilles

**PARMIGIANO REGGIANO «VECCHIO» DOP** ⑥ ⑦ | **4.5**

# INSALATE, VERDURE E ZUPPE

**ZUPPA AL POMODORO** ☺ | **12**  
Soupe de tomate à la crème

**MINISTRONE DI VERDURA** ⑤ ⑥ | **14 | 18**  
Classique minestrone «fait maison» préparée avec un bouillon de légumes, céleri en branche, carottes, cour-gettes, pommes de terre, oignons, ha-ricots Borlotti, chou et sauge, accom-pagnée de croûton de pain grillé

**INSALATA DELLA CASA** ☺ | **25**  
Mélange de salades vertes avec Mozzarelline di Bufala DOP, tomates dattes et lanières de poulet grillées (CH)

**INSALATA CAPRESE DATTERINI** ⑥ ⑦ | **15 | 22**  
Mozzarella di Bufala DOP, tomates dattes et basilic avec huile d’olive extra vierge IGP

**VERDURE AL FORNO** ⑤ ⑥ ⑦ | **23.5**  
Légumes au four à l’huile d’olive extra vierge IGP

sur demande avec Mozzarella di Bufala DOP ⑥ ⑦ +7

sur demande avec Burrata ☺ +5.5

**INSALATA MEDITERRANEA** ☺ | **20**  
Mélange de salades vertes à la sauce Molino, antipasti de légumes, tomates dattes, Mozzarelline di Bufala DOP et basilic

sur demande avec thon +4.5

sur demande avec des crevettes géantes grillées (3 pcs.) +9

**INSALATA MISTA** ⑤ ⑥ ⑦ | **13**  
Mélange de salades vertes à la sauce Molino, concombre, poivrons, céleri-branche, fenouil, olives noires et tomates dattes

# MENÙ BAMBINI

Pour les enfants jusqu’à 12 ans.  
Le menu enfant comprend une pizza Bambini ou des penne Bambini au choix, une boule de glace au choix avec Smarties ainsi que de l’eau filtrée ou du sirop.

**MENÙ PIZZA BAMBINI | 12**  
Margherita  
Prosciutto ☺  
Funghi

**MENÙ PENNE BAMBINI | 12**  
Salsa di pomodoro ⑤ ⑥  
Al ragù bolognese ⑥  
Prosciutto Cotto  
«Selezione» e panna ☺

# DOLCI CLASSICI

Ces desserts sont les grands clas-siques, très appréciés de notre clien-tèle. Vous trouverez d’autres desserts dans notre carte spéciale de desserts.

**TIRAMISÙ | 12**  
Tiramisu «fait maison» d’après une recette originale de Vénitie

**PUNTO E BASTA! | 7.5**  
Une cuillère de tiramisu avec un café, un espresso ou un thé

**PANNA COTTA STAGIONALE** ☺ ☺ | **10**  
Panna cotta «faite maison» au parfum de saison

**GELATI** ☺ | **5**  
Une boule de glace au choix: vanille | chocolat | noisette  
fraise | stracciatella | pistache  
sorbet citron

# PASTA E RISOTTO

**TORTELLONI FATTI IN CASA  
CON BRASATO** | 19 | 26  
Tortelloni «faits maison» façon piémontaise, farcis d’une savoureuse viande de boeuf (CH), sauce demi-glace

**LASAGNE ALL’EMILIANA** | 27  
Avec des feuilles de lasagne fraîches «faites maison», cuisinée à la viande de bœuf (CH) selon une recette originale d’Emilie-Romagne

**TAGLIATELLE FATTE IN CASA  
AL SALMONE AFFUMICATO** | 15 | 29  
Tagliatelles fraîches «faites maison» avec saumon fumé (GB), sauce à la crème, une pointe d’ail et d’oignon, poivre noir et aneth fraîche

**RISOTTO AL LIMONE CON  
GAMBERONI** | 29  
Risotto au citron avec crevettes géantes grillées

**SPAGHETTI RUMMO ALLE VONGOLE**  
| 18 | 27  
Spaghetti aux palourdes déglacé au Panorama d’Oro, ail et persil

# PASTA COME VUOI TU

## 1 CHOISISSEZ VOS PÂTES

**TORTELLONI FATTI IN CASA** | +4  
avec farce à la ricotta et aux épinards

**TAGLIATELLE FATTE IN CASA** | +3

**GNOCCHI FRESCHI** | +3

**SPAGHETTI RUMMO** |

**PENNE RUMMO** |

**FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE** |  
8 minutes de préparation

## 2 ET LA SAUCE POUR LES ACCOMPAGNER

**FRUTTI DI MARE** | 34  
Fruits de mer, crevettes géantes, tomates dattes, ail et persil

**AL BURRO E SALVIA** | 13 | 19  
Beurre et sauge

**ALLA BELLA ITALIA** | 28  
Tomates dattes, roquette, Mozzarelline di Bufala DOP, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP et huile aromatisée à la truffe

**AL RAGÙ BOLOGNESE** | 15 | 23  
Sauce à base de viande de boeuf épicée (CH) d’après une recette de 1891 signée Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

**ALLA CARBONARA** | 15 | 23  
Pancetta (CH), jaune d’œuf et crème

**AL PESTO** | 14 | 21  
Basilic, ail, huile d’olive, parmesan et pignons de pin

# SECONDI

**SALMONE ALLA GRIGLIA** | 35  
Filet de saumon (NO) grillé

**PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA** | 29  
Poirtrine de poulet grillée (CH) aux herbes

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** | 49  
200GR | 59  
Filet de bœuf (CH) grillé

**SCALOPPINE AL LIMONE** | 44  
Tendres escalopes de veau (CH), sauce au citron

**CONTORNI**  
Nous vous servons un contorno par secondo. Contorni supplémentaires +6

**INSALATA** |  
Salade de saison

**VERDURE AL FORNO** |  
Légumes au four

**TAGLIATELLE FATTE IN CASA** |  
Tagliatelles fraîches «faites maison»

**PATATE AL FORNO AL ROSMARINO** |  
Pommes de terre au four au romarin

**FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE** |  
Fusilli sans gluten

# PIZZE SELEZIONE MOLINO

**MARGHERITA** | 15.5 | 18.5  
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, basilic et origan

**CHRISTA RIGOZZI** | 27 | 30  
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, carpaccio de bœuf (CH), roquette, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

**SOPHIA LOREN** | 28 | 31  
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Bresaola Punta d’Anca IGP, Mozzarelline di Bufala DOP, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, roquette, tomates dattes, huile d’olive extra vierge IGP et origan

**O MARE MIO!** | 31 | 34  
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, fruits de mer, crevettes géantes, burrata et origan

**BURRATA** | 29 | 32  
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, tomates dattes, burrata, Mozzarelline di Bufala DOP, basilic et origan

**SEMI E CECI** | 22 | 25  
Tomates, courgettes, aubergines, poivrons, noix, pois chiches, tomates dattes, graines de courge, épinards, radis, huile de graines de courge, chicorée rouge, pousses d’oignon et origan

**MISS ITALIA** | 28 | 31  
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Mozzarelline di Bufala DOP, tomates dattes, roquette, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

**SAN DANIELE** | 26 | 29  
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, basilic et origan

**QUATTRO STAGIONI BUFALA** | 24 | 27  
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, champignons, Prosciutto Cotto «Selezione», olives noires, artichauts, poivrons et origan

# PIZZA COME VUOI TU

## 1 CHOISISSEZ UNE PIZZA DE BASE OU FOCACCIA

**MARGHERITA** | 15.5 | 18.5  
Tomates, Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

**BIANCA** | 15.5 | 18.5  
Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

**ROSSA** | 15.5 | 18.5  
Tomates, basilic et origan

**FOCACCIA AL ROSMARINO** | II  
Focaccia entière à l’huile d’olive extra vierge IGP, romarin et sel marin

**FOCACCIA AL POMODORO** | I3  
Focaccia entière aux dés de tomate, basilic, ail, huile d’olive extra vierge IGP et sel marin

## 2 PUIS VOS INGRÉDIENTS

**PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP** | 7

**FUNGHI** | 3  
Champignons

**TONNO** | 4.5  
Thon à l’huile de tournesol

**MOZZARELLA DI BUFALA DOP** | 7

**BURRATA DI PUGLIA** | 5.5  
Burrata des Pouilles

**PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE»** | 6

**SALAME PICCANTE «VENTRICINA»** | 5  
Salami «Ventricina» fort

**VERDURE AL FORNO** | 5.5  
Légumes au four à l’huile d’olive extra vierge IGP

**OLIVE TAGGIASCHE** | 2  
Olives noires

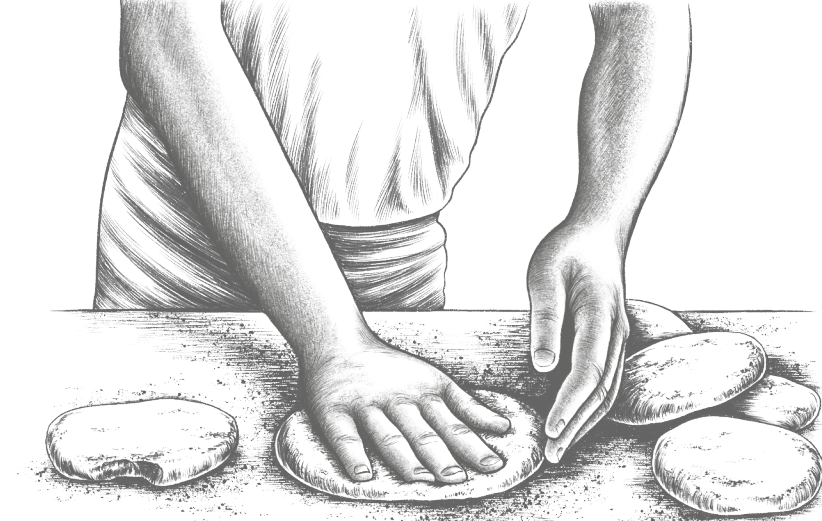
**RUCOLA** | 3

**OLIO DI TARTUFO** | 3  
Huile aromatisée à la truffe

**ANANAS** | 3  
Ananas frais «fait maison» au sirop

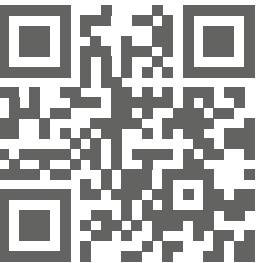
**ANCHOIS** | 3

Chaque pizza peut également être commandée sous forme de calzone.



# CASA MOLINO

## SCANNE-MOI



MENU  
English | Deutsch



BEVANDE E VINO  
Menu



MOLINO ONLINE  
App | Loyalty  
Boutique

## NOUS VOUS RÉCOMPENSONS LORS DE VOTRE VISITE !

Participez à notre programme de fidélisation et collectez au fur et à mesure des points. Come ? Téléchargez l'application Molino, créez un compte client et scannez déjà la première facture lors de votre visite chez Molino via l'application – Così semplice!



DOLCE  
AU CHOIX



APERITIVO  
AU CHOIX



ANTIPASTO  
AU CHOIX



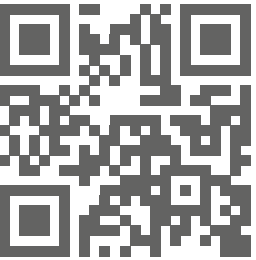
PIZZA O PASTA  
AU CHOIX



SECONDO  
AU CHOIX

Vous pouvez collecter des points sur place dans nos Pizzerie Ristoranti, via Take-Away ou Homedelivery.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à collecter des points !



MOLINO APP

Italianità per tutti!

# NOI SIAMO

## NOS PRODUITS ET LEUR QUALITÉ

Seuls des ingrédients frais et soigneusement sélectionnés trouvent leur place à table de la Pizzeria Ristorante Molino. L'origine des produits fait l'objet d'une attention particulière.



FATTO IN CASA  
Un savoir-faire authentique dans le respect de la tradition italienne, mis en œuvre sur place à 100%



SELEZIONE  
Des recettes choisies avec soin, réalisées avec des produits que nous avons sélectionnés et faits maison



COME VUOI TU  
Des associations à composer selon ses goûts et ses envies



PASSIONE  
Amour et dévouement sont au cœur de nos priorités



QUALITÀ  
Des ingrédients de première qualité dont l'origine et la certification font l'objet d'une attention toute particulière



RESPONSABILITÀ  
Agir de façon responsable et durable est primordial pour tous nos collaborateurs

# DETTAGLI

### DICHIARAZIONE

- © La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de gluten.\*  
Le pain sans gluten est disponible sur demande.
- ℓ La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de lactose.\*
- ✓ Végane\*
- ⦿ Contient de la viande de porc

\*Un mélange involontaire ne peut toutefois pas être totalement exclu.

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les intolérances.

Croissant : France | Tous les autres pains et produits de boulangerie fine : Suisse

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.

Nous utilisons un papier naturel.

### IGP - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

«Indication géographique protégée». Ce label certifie qu'au moins une des étapes de production (production, transformation ou élaboration) a eu lieu dans une zone géographique délimitée.

### DOP - DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Appellation d'origine protégée. Ce label certifie que la production, la transformation et l'élaboration d'un produit ont eu lieu dans une zone géographique déterminée, selon un processus réglementé et reconnu.

PIZZERIA RISTORANTE

**MOLINO**

**MOLINO.CH**