

# BUON APPETITO

PIZZERIA RISTORANTE

**MOLINO**

# TAVOLATA

La tavolata, qui signifie littéralement «table festive», est un incontournable de la cuisine italienne. Elle consiste à apporter successivement 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 et choisissez parmi 4 menus différents.

## ANTIPASTI

### TAGLIERE DI SALUMI CON PIATTINI ☺

Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, salame piccante «Ventricina», Prosciutto Cotto «Selezione», olives vertes, verdure al forno, pesto au basilic, Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP et focaccia au romarin

+

### SCODELLA DI INSALATA MISTA 🍷 🍷 🍷

Salade mêlée à la sauce Molino, concombre, poivron, céleri-branche, fenouil, tomates dattes et olives noires

## 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 🍷

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 I20GR 🍷 🍷

Tendre filet de bœuf (CH) grillé et tranché, sur lit de roquette, avec pommes de terre au romarin

## DOLCI

### TIRAMISÙ

Tiramisu «faite maison»

### PREZZO DI TAVOLATA MOLINO

CHF 61 | Personne

# VINI

## SPUMANTE

### PROSECCO MOTIVO ROSÉ

Veneto, Italia

0.1 L | 9.5

0.75 L | 67

## VINO BIANCO

### PANORAMA

#### EDIZIONE SPECIALE MOLINO

Collazzi | Toscana, Italia

0.1 L | 9

1.5 L | 129

## VINO ROSATO

### PANORAMA

#### 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

## GRAPPA

### NUOVA

#### PANORAMA GRAPPA INVECCHIATA

#### EDIZIONE SPECIALE MOLINO

Berta | Piemonte, Italia

2 CL | 9.5

1 L | 130

# ANTIPASTI

**PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP  
E BURRATA** ☺ ☺ | 16 | 26  
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

**SELEZIONE DI FORMAGGI  
CON FOCACCIA** | 19  
Raschera DOP, Ubriaco del Vajont,  
Caprino, Taleggio DOP, Parmigiano  
Reggiano «Vecchio» DOP, raisins,  
noix et miel

**BRUSCHETTE CLASSICHE** ☺ ☺ | 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** ☺ ☺ | 20  
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** ☺ ☺ ☺ | 5.5  
Légumes au four à l'huile d'olive  
extra vierge IGP

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

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

**PARMIGIANO REGGIANO  
«VECCHIO» DOP** ☺ ☺ | 4.5

# INSALATE E VERDURE

**INSALATA DELLA CASA** ☺ | 26  
Mélange de salades vertes avec  
Mozzarelline di Bufala DOP, tomates  
dattes et lanières de poulet grillées  
(CH)

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

**VERDURE AL FORNO** ☺ ☺ ☺ | 23.5  
Légumes au four à l'huile d'olive  
extra vierge IGP

sur demande avec Mozzarella di  
Bufala DOP ☺ ☺ +7

sur demande avec Burrata ☺ +5.5

**INSALATA MEDITERRANEA** ☺ | 21  
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** ☺ ☺ ☺ | 14  
Mélange de salades vertes à la  
sauce Molino, concombre, poivrons,  
céleri-branche, fenouil, olives noires  
et tomates dattes

**CARPACCIO DI BARBABIETOLA  
CON SOTTACETI E CAPRINO** ☺ | 15 | 22  
Légumes marinés au vinaigre «façon  
pickles» sur carpaccio de betterave  
rouge, salsa de persil, garnis de  
noix épicées «faites maison», Fro-  
mage de chèvre Caprino et crackers  
au parmesan

**MINISTRONE DI VERDURA** ☺ ☺ | 15 | 19  
Classique minestrone «fait maison»  
préparée avec un bouillon de lé-  
gumes, céleri en branche, carottes,  
courgettes, pommes de terre,  
oignons, haricots Borlotti, chou et  
sauge, accompagnée de croûton de  
pain grillé

# 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 ☺ ☺  
Al ragù bolognese ☺  
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** | 13  
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 RISOTTI

**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 | 17 | 31**  
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 | 31**  
Risotto au citron avec crevettes géantes grillées

**RISOTTO SCAMORZA E RADICCHIO | 25**  
Riz Carnaroli à la chicorée rouge et crème de betterave, edamame, fromages Scamorza, Provolone et Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP

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

**SPAGHETTI RUMMO ALLE VONGOLE | 19 | 28**  
Spaghetti aux palourdes déglacé au Panorama d'Oro, ail et persil

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

# 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 | 35**  
Fruits de mer, crevettes géantes, tomates dattes, ail et persil

**AL BURRO E SALVIA | 14 | 20**  
Beurre et sauge

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

**AL RAGÙ BOLOGNESE | 16 | 24**  
Sauce à base de viande de boeuf épicée (CH) d'après une recette de 1891 signée Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

**ALLA CARBONARA | 16 | 24**  
Pancetta (CH), jaune d'œuf et crème

**AL PESTO | 15 | 22**  
Basilic, ail, huile d'olive, parmesan et pignons de pin

# SECONDI

**SALMONE ALLA GRIGLIA | 36**  
Filet de saumon (NO) grillé

**PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA | 30**  
Poirine de poulet grillée (CH) aux herbes

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

**SCALOPPINE AL LIMONE | 45**  
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

**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** | 29 | 32  
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!** | 32 | 35  
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, fruits de mer, crevettes géantes, burrata et origan

**BURRATA** | 30 | 33  
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, tomates dattes, burrata, Mozzarelline di Bufala DOP, basilic et origan

**SEMI E CECI** | 23 | 26  
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** | 29 | 32  
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** | 27 | 30  
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** | 16.5 | 19.5  
Tomates, Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

**BIANCA** | 16.5 | 19.5  
Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

**ROSSA** | 16.5 | 19.5  
Tomates, basilic et origan

**FOCACCIA AL ROSMARINO** | 12  
Focaccia entière à l’huile d’olive extra vierge IGP, romarin et sel marin

**FOCACCIA AL POMODORO** | 14  
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  
Prosciutto di San Daniele DOP

**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  
Prosciutto Cotto «Selezione»

**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

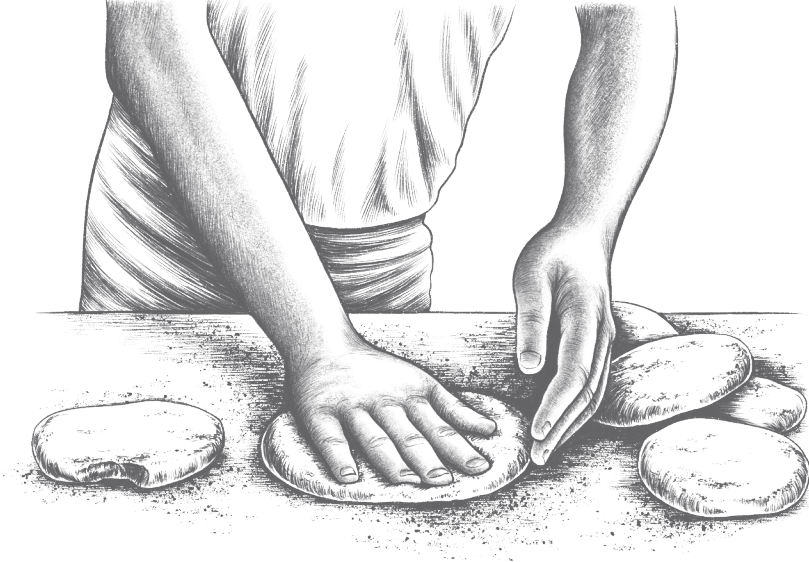
**RUCOLA** | 3

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

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

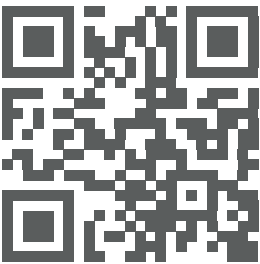
**ANCHOIS** | 3

Chaque pizza peut également être commandée sous forme de calzone.



# CASA MOLINO

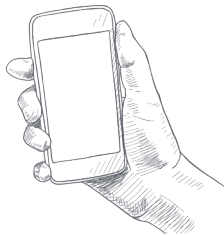
SCANNE-MOI



MENU  
English | Deutsch



BEVANDE E VINO  
Menu



MOLINO ONLINE  
App | Loyalty  
Boutique

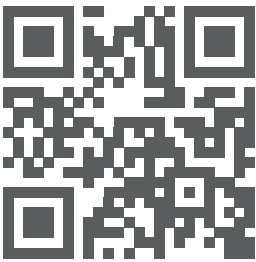
## NOUS VOUS RÉCOMPENSONS LORS DE VOTRE VISITE !

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!



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.
- Ⓛ 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**