

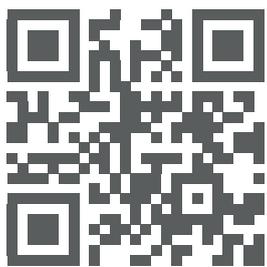
**BUON
APPETITO**

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

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!

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP E BURRATA ☉ ☺ | 25

Prosciutto di San Daniele DOP et burrata sur un lit de roquette

VITELLO TONNATO 🍷 ☉ | 18 | 29

Fines tranches de viande de veau (CH) nappées de sauce «fait maison» à base de thon, servies avec des câpres et des rondelles d'oignons rouges

BRUSCHETTE CLASSICHE 🍷 🍷 | 11 | 14.50

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 ☺ | 15.50

Trois tranches de pain grillées garnies d'ingrédients de saison tels que:

- Crème fraîche à la ricotta et à la menthe, saumon fumé, amandes effilées torréfiées et tranches des fraises

- Pesto de roquette «fait 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, Bresaola 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

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

Burrata des Pouilles

PARMIGIANO REGGIANO

«VECCHIO» DOP 🍷 ☉ | 4

INSALATE, VERDURE E ZUPPA

INSALATA DELLA CASA ☉ | 25

Salade mêlée 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 🍷 🍷 ☉ | 23.50

Légumes au four à l'huile d'olive extra vierge IGP

sur demande avec Mozzarella di Bufala DOP 🍷 ☉ +7

sur demande avec Burrata ☉ +5

INSALATA MEDITERRANEA ☉ | 20

Salade verte à la sauce Molino, anti-pasti de légumes, tomates dattes, Mozzarelline di Bufala DOP et basilic

sur demande avec thon +4

INSALATA MISTA 🍷 🍷 ☉ | 13

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

INSALATA DI INDIVIA E ARANCIA 🍷 | 13 | 19

Salade fraîche d'endives et de fenouil avec amandes grillées, tranches d'orange, copeaux de parmesan «Vecchio» DOP, affinée d'une sauce au vinaigre balsamique et miel

ZUPPA AL POMODORO | 12

Soupe de tomate à la crème

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 classiques, très appréciés de notre clientèle. Vous trouverez d'autres desserts dans notre carte spéciale de desserts.

TIRAMISÙ | 12

Tiramisu «fait maison» d'après une recette originale de Vénétie

PUNTO E BASTA! | 7.50

Une cuillère de tiramisù 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 | café | 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

TAGLIOLINI AL PESTO DI BROCCOLI CHRISTA RIGOZZI | 26

Tagliolini fraîches «faites maison» avec pesto «fait maison» de brocoli et basilic, pignons de pin grillés et fanes de fenouil

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

RISOTTO SCAMORZA E RADICCHIO | 25

Riz Carnaroli à la crème de betterave, avec edamame, scamorza, trévis, provolone et Parmigiano reggiano «Vecchio» DOP

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

TAGLIOLINI FATTI IN CASA | +3

GNOCCHI FRESCHI | +3

SPAGHETTI RUMMO | 26

PENNE RUMMO | 26

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE | 26

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, Mozzarella 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, jaune d'œuf et crème

SECONDI

SALMONE ALLA GRIGLIA | 35

Filet de saumon (NO) grillé

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA | 29

Poitrine de poulet grillée (CH) aux herbes

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

I20GR | 49

Filet de bœuf (CH) grillé

SCALOPPINE AL LIMONE | 43

Tendres escalopes de veau (CH), sauce au citron

CONTORNI

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

INSALATA | 26

Salade de saison

VERDURE AL FORNO | 26

Légumes au four

TAGLIATELLE FATTE IN CASA | 26

Tagliatelles fraîches «faites maison»

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO | 26

Pommes de terre au four au romarin

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE | 26

Fusilli sans gluten

PIZZE SELEZIONE MOLINO

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

È MARE MIO! | 31 | 34

Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, fruits de mer, crevettes géantes, burrata 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

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

NORMA 2.0 | 25 | 28

Sauce aux tomates dattes, aubergines frites, courgettes au four, graines de fenouil, burrata parfumée à la menthe, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP

sur demande avec Prosciutto di San Daniele DOP +7

PIZZA COME VUOI TU

1 CHOISISSEZ UNE PIZZA DE BASE OU FOCACCIA

MARGHERITA | 15.50 | 18.50

Tomates, Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

BIANCA | 15.50 | 18.50

Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

ROSSA | 15.50 | 18.50

Tomates, basilic et origan

FOCACCIA AL ROSMARINO | 11

Focaccia entière à l'huile d'olive extra vierge IGP, romarin et sel marin

FOCACCIA AL POMODORO | 13

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

Thon à l'huile de tournesol

MOZZARELLA DI BUFALA DOP | 5

BURRATA DI PUGLIA | 5

Burrata des Pouilles

PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE»

6

SALAME PICCANTE «VENTRICINA»

5

Salami «Ventricina» fort

VERDURE AL FORNO | 5

Légumes au four à l'huile d'olive extra vierge IGP

OLIVE TAGGIASCHE | 2

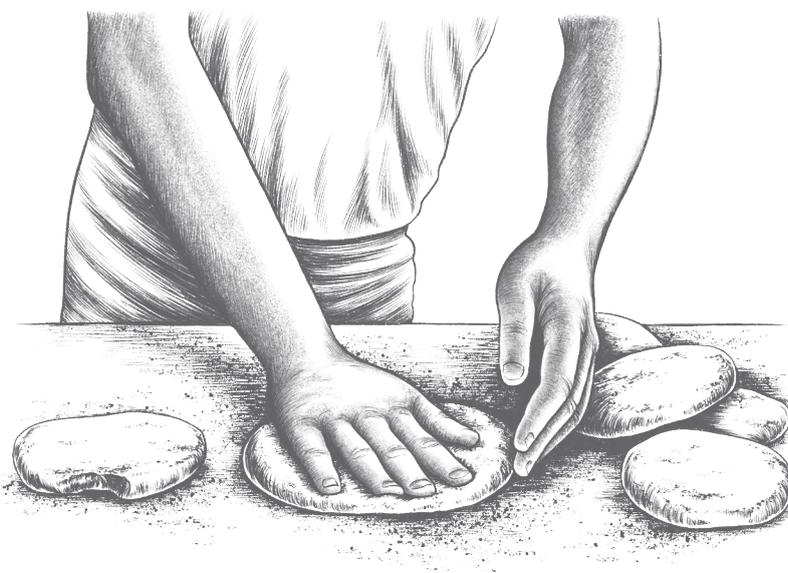
Olives noires

RUCOLA | 3

OLIO DI TARTUFO | 3

Huile aromatisée à la truffe

Chaque pizza peut également être commandée sous forme de calzone.



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.

1 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, burrata et focaccia au romarin

+

BRUSCHETTE ⑤ ①

Tranches de pain grillées garnies de dés de tomates, d'ail, d'oignon, de basilic et d'huile d'olive extra vierge IGP

+

SCODELLA DI INSALATA MISTA ⑤ ① ③

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

2 PASTA

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ ①

Tagliatelles fraîches «faites maison», sauce à base de viande de bœuf (CH), d'après une recette de 1891 signée Pellegrino Artus, «padre della cucina italiana»

+

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

3 PIZZA

PIZZA MARGHERITA

Tomates, Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

+

PIZZA CHRISTA RIGOZZI ①

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

4 SUPERIORE

RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI ③

Risotto au citron avec crevettes géantes grillées

+

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA IZOGR ① ③

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

5 DOLCE

SINFONIA TIRAMISÙ – PANNA COTTA

Tiramisu et panna cotta «faite maison» avec parfum de saison

PRIX DU MENU «PIZZA»

1 3 5

CHF 49 | Personne

PRIX DU MENU «PASTA»

1 2 5

CHF 49 | Personne

PRIX DU MENU «PASTA E PIZZA»

1 2 3 5

CHF 59 | Personne

PRIX DU MENU «SUPERIORE»

1 2 3 4 5

CHF 79 | Personne



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.

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.

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

 Nous utilisons un papier naturel.

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

MOLINO.CH