



Menu Molino Il Moro

<https://piatti.menu>

Via Della Ruota, 2, COLLE DI VAL D'ELSA, Italy

(+39)0577920862, (+39)05771440029, (+39)577920862 - <https://molinoilmoro.it>



Il locale di [COLLE DI VAL D'ELSA](#) offre 50 diversi **portate e bevande sul menù** a un prezzo medio 15 €. Il ristorante Molino il Moro si trova a Colle di Val d'Elsa, in via della Ruota 2. Con un punteggio di 86 su Sluurpometro, il locale è noto per la sua atmosfera accogliente e informale, perfetto per famiglie e gruppi. Le specialità della casa includono cucina italiana e mediterranea, zuppe e servizio a pranzo, cena e dopo mezzanotte.

Menu Molino Il Moro



Sushi

SASHIMI

Bevande

BOTTIGLIA DI ACQUA 3 €

Dessert

TIRAMISÙ

Alla Griglia

ARROSTO DI MAIALE

Categoria Di Ristorante

DESSERT

Pasta

PASTA AI FRUTTI DI MARE

RAVIOLI

Insalate

• GREEK CAESAR (MISTICANZA, GOUJONADE DI POLLO, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, CROSTINI DI PANE NERO AI 7 CEREALI E SALSA ALLO YOGURT GRECO 13 €

• TABULE' SARACENO (GRANO SARACENO, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI, SCALOGNO, ANACARDI TOSTATI E GUACAMOLE 12 €

• GRAVALAX SALAD (LATTUGHINO, RUCOLA, RADICCHIO, VALERIANA, SPINACIO, SALMONE IN OSMOSI 8H, NOCI E SALSA TERIYAKI AL LIME 15 €

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

PASTA

PESCARE

CARNE

Ingredienti Utilizzati

CARNE DI MAIALE

ANATRA

PATATE

FRUTTI DI MARE

FORMAGGIO

Per Finire

- QUASI FRUTTA COMPOSIZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE IN DIVERSE CONSISTENZE E MERINGHETTE ALL'ITALIANA 7 €
- MILLEFOGLIE AI FRUTTI DI BOSCO 7 €
- SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR SU COULIS DI FRAGOLE, SFOGLIETTA AL SESAMO E SPUMA AL RUM 7 €
- RICOTTA MANTECATO ALL'OLIO EVO BIO, SALE NERO, FRUTTA CANDITA E PISTACCHI 7 €
- SOUFFLE' DI CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE SU CHANTILLY AL RUM E ZEST DI ARANCIA CANDITA 7 €
- TORTINO CAPRESE, CHANTILLY ALLA MENTA E FRUTTI ROSSI 7 €

Secondi Piatti

- PESCE VELOCE DEL BALTO (BACCALÀ IN OLIO COTTURA, HUMMUS DI CECI, CREMA ALLO ZAFFERANO DI NAVELLI E CRUMBLE DI OLIVE NERE 20 €

Menu Molino Il Moro



• MILLEFOGLIE DI BRANZINO E MAIS CON LA SUA PELLE CROCCANTE SU CREMA DI ZUCCHINE E MENTA E OLIO ALLE ERBETTE SELVATICHE	20 €
• FARAOA FARCITA DELLE SUE CARNI LARDIZZATE E FRUTTA SECCA, IL SUO JUS, TARTUFO E POMMES DEPHINOIX	22 €
• SCAMONE DI VITELLO CBT AL PEPE VERDE E POMMES RISSOLEES	20 €
• GRIGLIATA MISTA DI PESCE (CALAMARO ,GAMBERONE, ,SPADA E PESCE DEL GIORNO CON SALSA AL SALMORIGLIO)	26 €
• GUANCIA DI MANZO CBT SU MEDAGLIONE DI POLENTA AL MASCARPONE E CASTAGNE CARAMELLATE AL PORTO	20 €
• TAGLIATA DI MANZO 300GR , OLIO EVO BIO E SALE MALDON SU MISTICANZA DELL'ORTO	26 €

Secondo Antipasto

• TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA, RAVANELLI, RAPA ROSSA, MARACUJÀ, ZEST DI LIMONE CANDITE E MENTA	20 €
• SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI, CHUTNEY DI MANGO E ARANCE E MIELI ARTIGIANALI AROMATIZZATI	15 €
• CARPACCIO DI ANGUS IN OSMOTIZZATO ALLE ARANCE ED AI PEPI MISTI SERVITO CON VARIE SALSE DELLO CHEF .	13 €
• TNT TRADIZIONALE MA NON TROPPO) SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI CON VARIE PREPARAZIONI DELLO CHEF .	15 €

• TARTARE DI VITELLO FARCITA DI REMOULADE, POMODORI SECCHI, FRUTTO DEL CAPPERO, SCAGLIETTE DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI E OLIO ALLE ERBETTE SELVATICHE	13 €
• POLPO E SEPPIA CBT E POI GRIGLIATI, CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO DI NAVELLI, CRUMBLE DI PANCIETTA E SALSA TERIAKI	15 €
• TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI TARALLI E PISTACCHI SU CIOPOLLE CARAMELLIZZATE ALL'ACETO DI MELE E SOIA 15	15 €
• CANNELLONE CROCCANTE ALLA RATATOUILLE DI VERDURE SU PORCINI SAUTÉ AL TIMO E FINOCCHIETTO SELVATICO	13 €
TERRINE DI SELVAGGINA E DI CODA ALLA VACCINARA, ZUCCA E UVA SALTATE AL COGNAC E SENAPE VIOLA	13 €

Primi Piatti

• BACK IN BLACK (TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA CON TARTUFO FRESCO E DRAGONCELLO)	20 €
• MEZZE MANICHE AI FUNGHI PORCINI E CASTAGNE	16 €
• PAPPARDELLE AL RAGOUT DI CINGHIALE	16 €
• PICI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE SFUMATO AL BRANDY E BLEND DI PECORINI TOSCANI	15 €
• TAGLIOLINI BURRO E TARTUFO	20 €
• GNOCCHETTI DI VITELLOTTE ALLA BISQUE DI GAMBERO ROSSO E FRUTTI DI MARE	15 €
• LASAGNETTE AL RAGÙ DI ANITRA SU FONDUTA DI CACIOCavallo PODOLICO	15 €
• RISOTTO POLLOCK (RISOTTO CACIO, PEPE E FRANCIACORTA BRUT CON POLVERI ESSICCADE DI VARI AROMI)	18 €

Menu Molino Il Moro



• CREMA DI ZUCCA BRUCIATA ,
TIMO, SEMI DI ZUCCA TOSTATI,
CHIPS DI PANI ARTIGIANALI E
SCAGLIETTE DI MANDORLINO

12 €

• VARIAZIONE DI RAVIOLI (RAVIOLI
DI SEMOLA AL BACCALÀ, OLIVE
CAPPERI E POMODORI SECCHI,
RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA CON
GAMBERI E CIME DI RAPA,
RAVIOLI AGLI SPINACI CON
MELANZANE E MANDORLE, RA
16 €

Molino Il Moro

Via Della Ruota, 2, COLLE DI
VAL D'ELSA, Italy

Orari di apertura:
Domenica 11:30-22:00
Lunedì 11:30-22:00
Mercoledì 11:30-22:00
Giovedì 11:30-22:00
Venerdì 11:30-22:00
Sabato 11:30-22:00

Fatto con Piatti

