

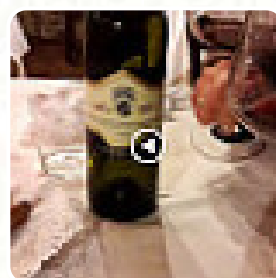
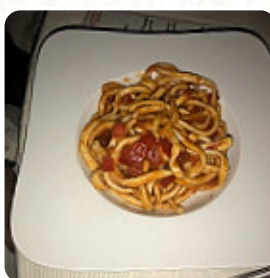
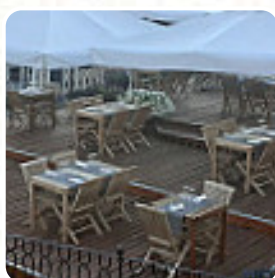


Menu Molino Il Moro

<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

PESCARRE

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 MANTECATA 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 BALTICO (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 €
- FARAONA 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 CAMELLATE 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 SEPIA CBT E POI GRIGLIATI, CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO DI NAVELLI, CRUMBLE DI PANCETTA E SALSA TERIAKI 15 €
- TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI TARALLI E PISTACCHI SU CIPOLLE CAMELLIZZATE ALL'ACETO DI MELE E SOIA 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 SEPIA 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 €
- GNOCCHETTIDI 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 ESSICcate 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 (RAVIOLO
DI SEMOLA AL BACCALÀ, OLIVE
CAPPERI E POMODORI SECCHI,
RAVIOLO AL NERO DI SEPPIA CON 16 €
GAMBERI E CIME DI RAPA,
RAVIOLO AGLI SPINACI CON
MELANZANE E MANDORLE, RA

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

