



*Proposta vini in abbinamento:*

*Selezione di tre vini (calice) in abbinamento:*

*Euro 20,00 per persona*

*Selezione di quattro vini (calice) in abbinamento:*

*Euro 25,00 per persona*

*Selezione di pane e coperto*

*Euro 5*

*Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze che vengono utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg.UE n.1169/2011 1. Cereali 2. Crostacei 3.Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Molluschi 7.Soia 8. Latte(lattosio) 9. Frutta a guscio10.Sedano 11. Sesamo 12. Senape 13. Zolfo Solfiti 14. Lupini*

## *“La carta”*

*Fiore di zucca (1,4,8)* €15

Fiore di zucca, gelato alla robiola, servito con crema di zucchine e pane all'acciuga

*Baccalà e Fagiolina (4,5,10)* €18

Baccalà arrosto, servito con crema di fagiolina del lago e cipolle di Cannara fritte

*Maiale e prugne (8,11,12)* €16

Filetto di maiale con salsa alla liquirizia, prugne e panna cotta alla cicoria

*Mazzancolle & Passion fruit (5,8)* €20

Chips di riso, spuma di passion fruit, carpaccio di mazzancolle, katsuobushi e polvere di pistacchio

*Pasta 49 (1,3,8,10,13)* €18

Pasta molino49 con ortica, faraona e tartufo

*Tortello (1,3,8,10)* €18

Tortello profumato all'erba cipollina e limone in salsa di pomodoro fresco, zenzero, marmellata di sedano e zucchine marinate

*Tonno (4, 6,7, 10)* €20

Tonno marinato, servito con salsa in agrodolce, gelato al wasabi, sushi ginger e lime

*Tartare (3,9,12,)* 20€

Tartare di manzo condita con i classici ingredienti ma in polvere, aria di ibisco, emulsione di noci pecan e gelatina di tè nero affumicato

*Piccione (10,13)* €25

Piccione disossato servito al girarrosto con salsa al tartufo e fichi caramellati

## *“InnovEating”*

### *Fiore di zucca (1,4,8)*

Fiore di zucca, gelato alla robiola, servito con crema di zucchine e pane all' acciuga

### *Baccalà e Fagiolina (4,5,10)*

Baccalà arrosto, servito con crema di fagiolina del lago e cipolla di Cannara frita

### *Mazzancolle & Passion fruit (5,8,)*

Chips di riso, spuma di passion fruit, carpaccio di mazzancolle,  
katsuobushi e polvere di pistacchio

### *Tortello (1,3,8,10)*

Tortello profumato all'erba cipollina e Limone in salsa di pomodoro fresco, zenzero,  
marmellata di sedano e zucchine marinate

### *Tartare (3,9,12,)*

Tartare di manzo condita con i classici ingredienti ma in polvere, aria di ibisco,  
emulsione di noci pecan e gelatina di tè nero affumicato

### *Pre-dessert (8,13)*

Sorbetto al lime

### *Mandorle e Albicocca (1,3,8,9)*

Bavarese alle mandorle con cuore morbido di albicocca

€ 70

*InnovEating è il luogo in cui la materia prima incontra l'innovazione,  
per creare un'esperienza culinaria sostenibile, moderna e appagante.  
Un percorso degustazione dove il nostro impegno per la cucina a zero spreco,  
si traduce in piatti creativi che riducono gli scarti e valorizzano al massimo ogni  
ingrediente.*

*InnovEating è cucina circolare fine dining*

*Lo Chef*

*Nicola Baiocco*

## *Dessert*

### *Mandorle e albicocca (1,3,8,9)*

*Bavarese alle mandorle con cuore morbido di albicocca*

€ 8

### *Degustazione di formaggi 7.3 (8)*

*Gelato al parmigiano, pecorino, gorgonzola & taleggio*

€ 12

### *Fragole e cioccolato (3,8)*

*Mousse di fragole con salsa al cioccolato fondente*

€ 8

### *Gelato Tiramisù (1,3,8,9)*

*Gelato al mascarpone con salsa al caffè e biscotto al cioccolato*

€ 7

## *La mano dello Chef*

*"Lasciatevi condurre in un percorso sempre nuovo per farvi vivere l'essenza di Molino49 in base al periodo e alla stagionalità. Una selezione di portate scelte dallo chef Nicola Baiocco, per raccontare al meglio il nostro stile e la nostra filosofia di cucina, in perfetto equilibrio tra innovazione e tradizione."*

*Proposta a scelta*

*3 Portate*

*1 dessert*

*€55*