NINA
VECCHIO MULINO

La nostra è una cucina di campagna.

Nasce dalla terra, dal fuoco, dalle nostre tradizioni e dalle esperienze che abbiamo vissuto. Parte dal prodotto e cerca di trattarlo con rispetto, precisione e sensibilità.

Cuciniamo con la brace e con la legna. Il fuoco è una presenza costante, segno di convivialità e condivisione.

Lavoriamo con ciò che ci circonda: ortaggi, erbe, riso, animali soprattutto da cortile e pesce d'acqua dolce. Cerchiamo piccoli produttori, artigiani e contadini che condividono la nostra stessa attenzione.

Dentro questa cucina ci siamo noi, i nostri viaggi e il nostro territorio. Cerchiamo ogni giorno di tenere insieme tutto questo con naturalezza, senza effetti speciali e senza scorciatoie. Solo con il desiderio di cucinare in modo sincero e far stare bene i nostri ospiti.

LASCIATE FARE A NOI

Cinque portate scelte dalla cucina
55

ANTIPASTI

Carpione di lingua e trombette
17

Insalata di faraona, patate ed erbe
17

Uovo morbido, brodo di manzo e finferli
17

Battuta di vacca vecchia
21

Ceviche di luccio perca e uva
21

PRIMI

Tagliolini, ragù di cortile e ginepro
19

Plin di fidighin, ramassin e zuppa di cipolle
19

Riso, fagioli borlotti freschi e lonzardo
19

DALLA BRACE

Anticucho di cuore
16

Spiedino di pollo, erbe e sommacco
16

Piccione
34

Entrecôte di vacca vecchia
11/hg

DALLA CUCINA

Luccio Perca in verde
23

Trippa in umido
22

Biete ripiene di porcini, finferli e patate
23

CONTORNI

Patate al forno
7

Cicorie e biete ripassate
7

Peperoni gratinati
8

FORMAGGI

Selezione di Borgo Affinatori
15

DOLCI

Crème caramel, fava tonka e balsamela
8

Tenerina di cioccolato Perù e mascarpone
8

Coperto 4

Acqua microfiltrata 2,50