

MOLINO

PER UNA BEVANDA ZERO ALCOL
PROVA I FERMENTATI BOTANICI
DI CASCINA BELMONTE

VINI - Wines

Vini locali - Local wines

BIANCHI (White wines)

“Serèse” Benaco Bresciano Manzoni bianco IGT Cascina Belmonte (Loc. Moniga del Bosco - Muscoline)	€ 21,00
“Riné” Benaco Bresciano Bianco IGT Azienda Agricola Cantrina (Bedizzole)	€ 24,00
“Singli” Garda Riesling DOC Azienda agricola Leali di Montecacuto (Puegnago s/G)	€ 20,00
Garda Chardonnay Società Agricola Pietta (Muscoline)	€ 23,00
Lugana Le Creete DOC Az. Agr. Ottella (Loc. San Benedetto di Lugana - Peschiera d/G.)	€ 26,00
Lugana Vigneto Mandolara DOC Azienda agricola Valerio Zenato Le Morette (Peschiera del Garda)	€ 20,00
Lugana Classico Azienda agricola Delai (Puegnago s/G)	€ 19,00

CHIARETTI e ROSATI (Rosè)

“Costellazioni” Valtenesi Chiaretto DOC Cascina Belmonte (Loc. Moniga del Bosco - Muscoline)	€ 22,00
Garda Bresciano Chiaretto DOC Azienda agricola Leali di Montecacuto (Puegnago s/G)	€ 20,00
“Notterosa” Garda Classico Chiaretto DOC - Azienda agricola Delai (Puegnago s/G)	€ 20,00
“Rosanoire” Vino Rosato Azienda Agricola Cantrina (Bedizzole)	€ 23,00

ROSSI (Red wines)

“Mogri” Gropello Azienda agricola Delai (Puegnago s/G)	€ 18,00
“Simut” Garda Bresciano Rosso Azienda agricola Leali di Montecacuto (Puegnago s/G)	€ 30,00
“Stramonia” Benaco Bresciano Rosso IGT Cascina Belmonte (Loc. Moniga del Bosco - Muscoline)	€ 25,00
Valpolicella Ripasso Acinatico DOC Azienda agricola Accordini Stefano (Fumane - Verona)	€ 24,00
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Zanasi Società Agricola (Modena)	€ 18,00
“Nepomuceno” Benaco Bresciano Rosso ITG Azienda Agricola Cantrina (Bedizzole)	€ 40,00

SPUMANTI (Sparkling)

CentoPerCento Spumante Extra Brut Metodo Classico - Pasini San Giovanni (Raffa di Puegnago)	€ 30,00
Asolo Prosecco Superiore DOCG Case Paolin (Volpago del Montello)	€ 22,00
“Oscillazioni” Rosato frizzante BIO Cascina Belmonte (Loc. Moniga del Bosco - Muscoline)	€ 21,00
Brut Rosè Metodo Classico Costoripa (Moniga del Garda)	€ 34,00

ANTIPASTI - Starters - Vorspeisen

Il nostro gnocco fritto € 20,00
con prosciutto crudo di Parma e Stracciatella
Our fried bread with Parma ham and Stracciatella cheese
Unsere gebackene Brötchen mit Parmaschinken und Stracciatella Käse

Bruschetta aglio, olio, pomodoro fresco e basilico € 5,00
Bruschetta with garlic, oil, fresh tomatoes and basil
Bruschetta mit Knoblauch, Öl, Tomaten und Basilikum

Hummus, crema di ceci e rapa rossa e verdure in pinzimonio € 6,00
Hummus, chickpea and beetroot cream served with raw vegetables
Kichererbsencreme und Rote Beete serviert mit rohem Gemüse

Cannoli di melanzana ripieni di ricotta con salsa di pomodoro € 11,00
Eggplant rolls stuffed with Ricotta cheese served with tomato sauce
Auberginenröllchen gefüllt mit Ricotta Käse serviert mit Tomaten-sauce

Antipasto di lago sarda in saør con polenta, bruschetta al coregone € 12,00
Polenta with lake sardine, onions and raisins, marinated lake fish bruschetta
Seesardine mit Polenta, Zwiebeln und Rosinen, Bruschetta mit marinierter Weißfisch

Insalatina di polpo* tiepida con pomodori secchi, capperi e patate € 18,00
Warm octopus* salad with dried tomatoes, capers and potato
Lauwarmer Oktopussalat* mit Trockentomaten, Kapern und Kartoffeln

Tartare di manzo con chips di grana € 12,00
Beef tartare with parmesan chips - Rindertatar mit Parmesanchips

Tartare di trota marinata con finocchio e arancia € 13,00
Marinated trout tartare served with fennel and orange
Marinierter Forellentatar serviert mit Fenchel und Orange

Zuppetta di cozze al pomodoro € 13,00
Mussels with tomato sauce served with toasted bread
Miesmuscheln mit Tomatensauce serviert mit knusprigem Brot

Ulisse pomodori, cipolle rosse, Feta, olive taggiasche, peperoni verdi, origano € 12,00
Tomatoes, red onions, Feta cheese, black olives, green bell peppers, oregano
Tomaten, rote Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, grüner Paprika, Oregano

Caesar Salad di pollo insalata, carote, petto di pollo, parmigiano, crostini, salsa caesar € 13,00
Salad, carrots, chicken breast, flakes of Parmesan, croutons, caesar sauce
Salat, Karotten, Hühnerbrust, Parmesanflocken, Croutons, Caesar-Sauce

Pink Salad insalata, trota marinata, crostini, mandorle, salsa all'erba cipollina € 14,00
Salad, marinated trout, croutons, almonds and chive sauce
Salat, Marinierte Forelle, Croutons, Mandeln und SchnittlauchSauce

Panzanella crostini, pomodorini, basilico, acciughe e burrata € 14,00
Crispy bread, cherry tomatoes, basil, anchovies and Burrata cheese
Knuspriges Brot, Kirschtomaten, Basilikum, Sardellen und Burrata Käse

PRIMI PIATTI - First course - erster Gang

Bigoli con le sarde di lago e cipolle € 15,00
Fresh pasta with sardines from the lake and onions
Frische Pasta mit Sardinen aus dem See und Zwiebeln

Maccheroncini con coregone, pomodorini confit e scorza di limone € 15,00
Fresh pasta with lake whitefish, cherry tomato confit and basil - Frische Pasta mit Felchen vom See, Tomaten confit und Basilikum

Risotto... (chiedi a noi!) (min.2 pers.) € 14,00
Risotto... (Ask us!)
Risotto... (Fragen Sie uns gerne!)

Gnocchi con crema di zafferano, gamberi* e zucchine € 15,00
Gnocchi with saffron cream, prawns* and zucchini
Gnocchi mit Safrancreme, Garnelen* und Zucchini

Ravioli alle erbette, stracciatella e pomodorini confit € 13,00
Ravioli filled with chard, Stracciatella cheese and tomato confit
Ravioli gefüllt mit Mangold, Stracciatella Käse und Tomaten confit

Lasagne alla bolognese** € 12,00
Lasagne Bolognese style - Fleisch-Lasagne

Maccheroncini o Spaghetti al ragù € 12,00
Pasta with meat sauce - Pasta mit Fleisch Sauce

PER I PIÙ PICCOLI - Menù Baby

Gnocchi o pasta al pomodoro o ragù € 7,00
Gnocchi or pasta with tomato or meat sauce
Gnocchi oder Pasta mit Tomaten oder Fleischsauce

Cotoletta di pollo con patatine fritte* € 8,00
Chicken cutlet with french fries
Wiener Schnitzel mit Pommes

Würstel con patatine fritte* € 7,00
Frankfurters with french fries
Frankfurter Würstchen mit Pommes

PIZZE BABY

Margherita baby € 5,00
Tomato, mozzarella - Tomaten, Mozzarella

Prosciutto cotto baby € 7,00
Tomato, Mozzarella, cooked ham
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken

Würstel baby € 6,00
Tomato, Mozzarella, sliced frankfurters
Tomaten, Mozzarella, Frankfurter Würstchen

CONTORNI - Side dishes - Beilagen

Insalata mista € 6,00
Mixed salad - Gemischter Salat

Verdure alla griglia € 6,00
Grilled vegetables - Gemüse vom Grill

Pomodori con cipolla € 5,00
Tomatoes with onions - Tomaten mit Zwiebeln

Patatine fritte* € 5,00
French fries* - Pommes Frites*

CARNE - Meat second course - Fleisch Turn!

Tagliata di manzo con rucola servita con patatine* € 18,00
Sliced beef steak with rocket served with french fries
Rindfleisch mit Rucola serviert mit Pommes

Cotoletta alla milanese con patatine* € 14,00
Cutlet Milanese style with french fries
Wiener Schnitzel mit Pommes

Straccetti di pollo saltati con verdure € 14,00
Chicken strips with vegetables
Pouletbruststreifen mit Gemüse

Hamburger di Fassona piemontese servito con patatine* € 16,00
(formaggio, pomodoro, cipolla rossa, insalata, senape)
Hamburger served with french fries (cheese, tomato, red onion, salad and mustard)
Hamburger serviert mit Pommes (Käse, Tomaten, rote Zwiebeln, Salat und Senf)

Bistecca fiorentina da 1Kg servita con patatine* (2 persone) € 55,00
T-bone steak 1Kg served with french fries (2 persons)
T-Bone-Steak 1Kg serviert mit Pommes (2 Personen)

PESCE - Fish second course - Fisch

Filetti di coregone con pesto di capperi, pomodori secchi e olive taggiasche servito con polenta € 18,00
Lake whitefish filets with capers, dried tomatoes and olives pesto served with polenta
Felchenfilets mit Kapern, getrocknete Tomaten und Oliven Pesto serviert mit Polenta

Coregone alla griglia € 17,00
Grilled lake whitefish
Gegrilltes Felchen vom See

Luccio in concia con polenta € 18,00
Pike in Gardesana style with polenta
Hecht in Sauce nach Gardesana Art mit Polenta

Fish & Chips del Molino (pesce persico del lago servito con patatine)** € 19,00
Fish & Chips (Lake Perch filets fried with french fries)
Frittiers Flussbarschfilet vom See mit Pommes

Branzino alla griglia € 17,00
Grilled sea bass
Gegrillter Seebarsch

Polpo* alla griglia su crema di ceci servito con verdure € 20,00
Grilled octopus* on chickpeas cream served with vegetables
Gegrillte Krake* mit Kichererbsencreme serviert mit Gemüse

Curry di gamberi* al cocco con riso basmati € 17,00
Coconut curry shrimp* with basmati rice
Kokosnuss-Curry-Garnele* mit Basmatireis

La nostra frittura* € 18,00
Our mixed assortment of fried fish
Unsere gemischten frittierten Meeresfrüchte

Coperto - Table service - Gedeck € 2,00

* Prodotto congelato all'origine - Frozen food at origin
** Prodotto abbattuto per garantire qualità e sicurezza
Blast chilled food

PER PIATTI VEGANI E VEGETARIANI CHIEDI AL PERSONALE FOR VEGAN AND VEGETARIAN DISHES ASK THE STAFF

Senza glutine - Gluten free

Senza lattosio - Dairy free

Gira!
Turn! e7



BAR

BIRRE
Birre artigianali in bottiglia (Craft beers in bottle)

Manerba Brewery:	
Bionda (Gluten free, Pils) 0,33 L	€ 6,00
Garda (West Coast IPA) 0,33 L	€ 6,00
Fiordalisa (Blanche) 0,33 L	€ 6,00
Cucunera (Rossa) 0,33 L	€ 6,00

Birrificio Felice:	
Vivaldi (Kellerbier) 0,50 L	€ 9,00
Rossella (Dunkel Antica) 0,50 L	€ 9,00

Birre alla spina (Draft beers):	
Menabrea 0,2 L	€ 3,00
Menabrea 0,4 L	€ 6,00

Birre in bottiglia (Beers in bottle):	
Weizen Benediktiner 0,5 L	€ 5,00
Birra analcolica (Non-alcoholic beer) 0,33 L	€ 3,50
Beck's 0,33 L	€ 3,50
Corona 0,33 L	€ 3,50

VINO	
Vino della casa (House wine white or red)	€ 3,00
Bicchiere (Glass)	¼ Litro € 4,50
	½ Litro € 8,00
	1 Litro € 13,00

Prosecco bicchiere (Asolo Case Paolin)	€ 5,00
Lugana bicchiere ("Lugana" Delai)	€ 5,00
Chiaretto bicchiere ("Costellazioni" Belmonte)	€ 5,00
Rebo bicchiere ("Naturae" Belmonte)	€ 5,00

BIBITE	
Acqua in bottiglia (Bottle of water) 0,75 L	€ 3,00
Bibite in lattina (Soft drink cans) 0,33 L	€ 3,00
Coca-cola in bottiglia vetro 1 L (Coca-Cola glass bottle)	€ 9,00
Succhi di frutta Bio Plose (Organic fruit juice) (mela, pera, pesca, albicocca, ananas, arancia, mirtillo) (apple, pear, peach, apricot, pineapple, orange, blueberry)	€ 3,50

APERITIVI	
Campari soda / Martini	€ 3,50
Aperol Spritz / Campari Spritz	€ 5,50
Hugo	€ 5,00
Negroni	€ 6,00
Cedrata Campari	€ 6,00
Campari Orange	€ 5,50
Coca Rum	€ 9,00
Gin Tonic	€ 9,00
Tequila Sunrise	€ 9,00
Mojito	€ 9,00

ANALCOLICI - Alcool free	
Crodino / Sanbitter	€ 3,50
Mojito analcolico	€ 8,00
Tutti frutti	€ 5,00
Succhi di frutta BIO "D'uva" (Cascina Belmonte) (special organic fruit juice based on grapes)	€ 4,00

CAFFETTERIA	
Caffè espresso	€ 1,50
Caffè macchiato	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Latte macchiato	€ 3,00
Caffè Doppio (Double espresso)	€ 3,00

Caffè americano (American coffee)	€ 2,00
Caffè corretto (Espresso with liquor)	€ 2,00
Caffè decaffeinato (Decaf espresso)	€ 1,50
Caffè d'orzo (Barley coffee)	€ 1,50
Té caldo (hot tea)	€ 3,00
Amari e liquori	€ 4,00
Whisky	€ 5,00

PIZZE CLASSICHE

	Focaccia (Olio extra vergine di oliva e rosmarino)	€ 3,00
	Extra-virgin olive oil and rosemary - Natives Olivenöl und Rosmarin	

	Marinara (Pomodoro, aglio e origano)	€ 7,00
	Tomato, garlic and oregano - Tomaten, Knoblauch und Oregano	

Margherita (Pomodoro e mozzarella)	€ 7,00
Tomato and mozzarella - Tomaten und Mozzarella	

Pugliese (Pomodoro, mozzarella, cipolle rosse e grana)	€ 8,50
Tomato, mozzarella, red onions and Parmesan	
Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln und Parmesan	

Napoli (Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano)	€ 8,50
Tomato, mozzarella, anchovies and oregano	
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Oregano	

Siciliana (Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, capperi, acciughe e origano)	€ 10,00
Tomato, mozzarella, black olives, capers, anchovies and oregano	
Tomaten, Mozzarella, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen und Oregano	

Salamino piccante (Pomodoro, mozzarella e salame piccante)	€ 8,50
Tomato, mozzarella and spicy salami	
Tomaten, Mozzarella und würzige Salami	

Prosciutto cotto (Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto)	€ 8,50
Tomato, mozzarella and ham	
Tomaten, Mozzarella und gekochter Schinken	

Prosciutto e funghi (Pomodoro, mozzarella prosciutto cotto e funghi)	€ 9,50
Tomato, mozzarella, ham and mushrooms	
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze	

4 Formaggi (Pomodoro, mozzarella gorgonzola, fontina e grana)	€ 9,00
Tomato, mozzarella, Gorgonzola, Fontina and Parmesan	
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina käse und Parmesan	

Parmigiana (Pomodoro, mozzarella, melanzane al forno e grana)	€ 8,00
Tomato, mozzarella, roasted eggplants and Parmesan	
Tomaten, Mozzarella, gebratene Aubergine und Parmesan	

Capricciosa (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi)	€ 10,00
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes	
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze und Artischocken	

4 Stagioni (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive)	€ 10,00
Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms and black olives	
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze und schwarze Oliven	

Tonno e cipolle (Pomodoro, mozzarella, cipolle rosse e tonno)	€ 10,00
Tomato, mozzarella, red onions and tuna	
Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln und Thunfisch	

Vegetariana (Pomodoro, mozzarella, radicchio, zucchine, melanzane, peperoni grigliati e grana)	€ 11,00
Tomato, mozzarella, grilled zucchini, eggplants, bell peppers, red chicory and Parmesan - Tomaten, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika, Radicchio und Parmesan	

Bufalina (Pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi, mozzarella di bufala e basilico)	€ 11,00
Tomato, mozzarella, fresh cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil - Tomaten, Mozzarella, frische Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	

Prosciutto crudo di Parma (Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma)	€ 10,00
Tomato, mozzarella and Parma ham	
Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken	

Calzone farcito (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi)	€ 10,00
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes	
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze und Artischocken	

PIZZE BIANCHE

Garda (Mozzarella, pomodorini freschi, basilico, stracciatella e scorza di limone)	€ 12,00
Mozzarella, fresh cherry tomatoes, Stracciatella cheese and lemon zest - Mozzarella, frische Kirschtomaten, Basilikum, Stracciatella Käse und Zitronenschale	

Amici (Mozzarella, cicoria, acciughe, grana, peperoncino, scorza di limone)	€ 12,00
Mozzarella, bitter chicory, anchovies, Parmesan, dried chilli pepper, lemonzest - Mozzarella, Zichorie, Sardellen, Parmesan, Chili, Zitronenschale	

Calabra (Mozzarella, 'Nduja, olive taggiasche, mozzarella di bufala e basilico)	€ 12,00
Mozzarella, spicy Calabrian sausage, black olives, buffalo mozza - rella and basil - Mozzarella, würzige kalabresische Wurst, schwarze Oliven, Büffelmozzarella und Basilikum	

Greka (Mozzarella, feta greca, pomodorini freschi, olive taggiasche, cipolle rosse e origano)	€ 12,00
Mozzarella, feta cheese, fresh cherry tomatoes, black olives, red onions and oregano - Mozzarella, Fetakäse, frische Cocktailtoma - ten, schwarze Oliven, rote Zwiebeln und Oregano	

L'Acciuga (Mozzarella, Stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini confit e basilico)	€ 16,00
Mozzarella, Stracciatella cheese, anchovies of the Cantabrian Sea, cherry tomatoes confit and basil - Mozzarella, Stracciatella Käse, Sardellen des kantabrischen Meeres, Tomaten confit und Basilikum	

Tricolore (Mozzarella, pomodorini freschi, bresaola, rucola e scaglie di grana)	€ 13,00
Mozzarella, fresh cherry tomatoes, Bresaola, rocket and flakes of Parmesan - Mozzarella, frische Cocktailtomaten, Bresaola, Rucola und Parmesanflocken	

Radicchio e gorgonzola (Mozzarella, radicchio trevigiano e gorgonzola)	€ 10,00
Mozzarella, red chicory and Gorgonzola cheese	
Mozzarella, Radicchio und Gorgonzola Käse	

LE NOSTRE PIZZE

(Special pizzas)

Molino (Pomodoro, stracciatella e prosciutto crudo di Parma)	€ 12,00
Tomato, Stracciatella cheese and Parma ham	
Tomaten, Stracciatella Käse und Parmaschinken	

Grezza (Pomodoro, mozzarella, cipolle rosse, peperoni, salame piccante e gorgonzola)	€ 13,00
Tomato, mozzarella, red onions, peppers, spicy salami and gorgonzola	
Tomaten, Mozzarella, rot Zwiebeln, Paprika, würzige Salami und Gorgonzola Käse	

Crudo, stracchino e carciofi (Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, stracchino e carciofi)	€ 13,00
Tomato, mozzarella, Parma ham, Stracchino cheese and artichokes	
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Stracchino - Weichkäse und Artischocken	

Speck & Go (Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola, miele e noci)	€ 13,00
Tomato, mozzarella, speck, Gorgonzola, honey and walnuts	
Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola Käse, Honig und Walnüsse	

Delizia (Pomodoro, mozzarella, gamberi*, zucchine grigliate e pomodorini freschi)	€ 13,00
Tomato, mozzarella, prawns*, grilled zucchini and fresh cherry tomatoes - Tomaten, Mozzarella, Garnelen*, gegrillte Zucchini und frische Cocktailtomaten	

Mediterranea (Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori secchi, capperi, olive taggiasche e basilico)	€ 12,50
Tomato, fresh buffalo mozzarella, dried tomatoes, capers, black olives and basil	
Tomaten, Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, Kapern, schwarze Oliven und Basilikum	

Norma (Pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, pomodorini confit, ricotta e basilico)	€ 12,50
Tomato, mozzarella, baked eggplant, cherry tomatoes, confit, ricotta and basil	
Tomaten, Mozzarella, gebackene Auberginen, Kirschtomaten, Konfitüre, Ricotta und Basilikum	

Impasto integrale - wholemeal dough - Vollkornteig	+ € 1,50
--	----------

Pizza senza glutine - gluten free - Glutenfrei	+ € 3,00
--	----------

Il prezzo di ciascun aggiunta può variare da un minimo di + € 0,5 ad un massimo di + € 5 (gamberi e acciughe del Mar Cantabrico).
Extra from € 0,5 to € 5 (prawns and anchovies of the Cantabrian sea)

"Spett.le Cliente per conformarci al Regolamento UE 1169/2011 abbiamo predisposto un menù unico con indicati in modo chiaro tutti gli ingredienti e gli allergeni."
"Dear costumers we have a menu with all the ingredients and allergens. Ask the staff."
"Liebe Kunden, wir haben ein Menü mit allen Zutaten und Allergenen. Fragen Sie das Personal."