



SCUDERIA DEL MULINO

ristorante italiano-pizzeria

BENVENUTI

Tous nos plats sont faits maison, élaborés à base de produits frais et pour la plupart reçus directement d'Italie.

Nos plats étant préparés minute, nous nous engageons à ce que l'attente à une même table entre cuisine et pizza ne dépasse pas les 3 minutes.

Pâte à pizza artisanale, pâte à pizza sans gluten artisanale à base de farine bio. Mozzarella di bufala Campana, burrata di Puglia, jambon de Parme 16 mois d'âge.

All our meals are home-made with fresh products that are for the most part received directly from Italy.

Our meals are minute-made, we are committed that no table has to wait more than 3 minutes between a cooked meal and a pizza.

Artisanal pizza dough, artisanal gluten-free pizza dough made from organic flour. Mozzarella di bufala Campana, burrata di Puglia, Parma ham matured 16 months.

MENUS


20,5 **Entrée + plat** ou **plat + dessert**
Starter + main course or main course + dessert

Entrée Bruschetta parma pain grillé aillé, tomate, basilic, jambon de Parme
garlic bread, tomato, basil, Parma ham

Verdure alla griglia  légumes grillés **grilled vegetables**

Plat Spaghetti aglio olio peperoncino

Penne amatriciana

Penne quattro formaggi 

chèvre, Camembert, mimolette, bleu d'Auvergne
goat cheese, Camembert, Mimolette, Auvergne blue cheese

Dessert Crème brûlée

Fondant au chocolat **Soft chocolate cake**

32 **Entrée + plat + dessert**
Starter + main course + dessert

Entrée Salade caprese  laitue, tomate, mozzarella di bufala,
câpres, huile d'olive, basilic

lettuce, tomato, mozzarella di bufala, capers, olive oil, basil

Bruschetta del Mulino  pain grillé aillé, tomate, basilic,
jambon de Parme, aubergine, mozzarella

garlic bread, tomato, basil, Parma ham, aubergine, mozzarella

6 Escargots de Bourgogne **6 French snails**

Plat Entrecôte gorgonzola **Rib steak, gorgonzola sauce**

Linguine aux St Jacques 

Linguine with scallops, garlic, tomato, tomato sauce

Risotto crema di tartufo  crème de truffe **truffle cream**

Dessert Macedonia di frutta salade de fruits frais **Fresh fruit salad**

Coppa limone e Limoncello sorbet citron et Limoncello

lemon sorbet with Limoncello

Tiramisu

 végétarien **vegetarian**  sans gluten **gluten-free**

Antipasti

Starters

Insalata mista  	laitue, tomate, concombre	lettuce, tomato, cucumber	5,5
Focaccia 	huile d'olive, origan	olive oil, oregano	7
Bruschetta 	pain grillé aillé, tomate, basilic	garlic bread, tomato, basil	7,5
Minestrone fatto in casa  	Home-made vegetable soup		10
Verdure alla griglia  	légumes grillés, chaud ou froid		10
Bruschetta del Mulino			11,5
	pain grillé aillé, tomate, basilic, jambon de Parme, aubergine, mozzarella	garlic bread, tomato, basil, Parma ham, aubergine, mozzarella	
Salade niçoise 			13
	laitue, tomate, betterave, anchois, poivron, thon, haricots verts, œuf	lettuce, tomato, beetroot, anchovies, pepper, tuna, French beans, egg	
Calamari fritti			14
		Squid fritters	
Salade caprese  			14,5
	laitue, tomate, mozzarella di bufala, câpres, huile d'olive, basilic	lettuce, tomato, mozzarella di bufala, capers, olive oil, basil	
Focaccia del Mulino			15
	mozzarella di bufala, jambon de Parme, olives noires	mozzarella di bufala, Parma ham, black olives	
Burrata  			16
	tomates cerises, tomates séchées, roquette, laitue, burrata di Puglia	cherry tomatoes, dried tomatoes, arugula, lettuce, burrata di Puglia	
Carpaccio de bœuf 	huile d'olive, citron, roquette, parmesan		16,5
		Beef carpaccio, olive oil, lemon, arugula, parmesan	
Escargots de Bourgogne 	French snails	x6 12	x12 19
Piatto misto del Mulino 			25
	tomates cerises, tomates séchées, mozzarella di bufala, burrata, jambon de Parme, roquette	cherry tomatoes, dried tomatoes, mozzarella di bufala, burrata, Parma ham, arugula	



Primi piatti - Pasta e gnocchi ~150g



Changement de pâtes sur demande

penne, spaghetti, linguine, (tagliatelle +1,5€)

Changement de pâtes sans gluten +3€

spaghetti +3€, 20 min. de préparation

plus de pâtes +3€

possibility to choose penne, spaghetti, linguine (tagliatelle +1,5€)

choose gluten-free spaghetti +3€, 20 min. preparation

extra pasta +3€

Spaghetti aglio olio peperoncino huile d'olive, ail, piment, tomate fraîche 11,5
olive oil, garlic, chilli, fresh tomato

Spaghetti bolognese 15

sauce tomate, viande hachée, oignon, carotte

tomato sauce, minced meat, onion, carrot

Penne amatriciana tomate, pancetta, oignon 15

tomato, pancetta, onion

Penne carbonara pancetta, parmesan, œuf 15

pancetta, parmesan, egg

Penne quattro formaggi 15

chèvre, Camembert, mimolette, bleu d'Auvergne

goat cheese, Camembert, Mimolette, Auvergne blue cheese

Gnocchi sorrentina tomate, mozzarella, basilic 15

tomato, mozzarella, basil

Tagliatelle al pesto 15

Lasagne bolognese 16,5

Lasagnes végétariennes 16,5

Vegetarian lasagna

Linguine frutti di mare 18

tomate, ail, palourdes, calamars, moules, crevettes

tomato, garlic, clams, squid, mussels, shrimps

Tagliatelle al salmone crème fraîche, saumon, persil 18

sour cream, salmon, parsley

Ravioli ricotta e spinaci ricotta, épinards, sauce tomate 18

ricotta, spinach, tomato sauce

Linguine aux St Jacques ail, tomate, sauce tomate 22

Scallops, garlic, tomato, tomato sauce

Linguine aux gambas ail, sauce tomate 24

big shrimps, garlic, tomato sauce

Linguine alle vongole palourdes, sauce à l'ail 25

clams, garlic sauce

Risotti ~150g



sans gluten 15 min. de préparation

gluten-free 15 min preparation

Risotto parmigiano 15

Risotto crema di tartufo crème de truffe truffle cream 17

Risotto frutti di mare 18,5

Risotto courgette et gambas 23,5


zucchini and big shrimps

Pizze in forno a legna



au feu de bois

in open wood-fire

sans gluten  sur demande +3€

gluten-free  on request +3€

Margherita

tomate, mozzarella

tomato, mozzarella

9,5

Carretier

tomate, ail, persil, olives

tomato, garlic, parsley, olives

9,5

Napoletana

tomate, mozzarella, câpres, anchois

tomato, mozzarella, capers, anchovies

13

Al Prosciutto

tomate, mozzarella, jambon

tomato, mozzarella, ham

14

Del Mulino

tomate, mozzarella, jambon, œuf

tomato, mozzarella, ham, egg

15

Calzone soufflée

tomate, mozzarella, jambon, œuf

tomato, mozzarella, ham, egg

15

Regina

tomate, mozzarella, jambon, champignons

tomato, mozzarella, ham, mushrooms

15,5

Chorizo

tomate, mozzarella, chorizo

tomato, mozzarella, chorizo

15,5

Végétarienne

tomate, mozzarella, légumes grillés

tomato, mozzarella, grilled vegetables

16

Chèvre et miel

mozzarella, chèvre frais, miel

mozzarella, fresh goat cheese, honey

16

Salsiccia sarda

tomate, mozzarella, saucisse sarde, oignon, œuf

tomato, mozzarella, Sardinian sausage, onion, egg

16,5

Campione

tomate, mozzarella, bœuf haché, œuf

tomato, mozzarella, minced beef, egg

16,5

Ai quattro formaggi

tomate, chèvre, taleggio, mimolette, bleu d'Auvergne

tomato, goat cheese, taleggio, Mimolette, Auvergne blue cheese

16,5

Salmone	17
tomate, mozzarella, saumon fumé tomato, mozzarella, smoked salmon	
Al Tonno	17,5
tomate, thon, câpres, olives tomato, tuna, capers, olives	
Al Pescatore	17,5
tomate, fruits de mer tomato, mixed seafood	
Parma gorgonzola	17,5
tomate, mozzarella, jambon de Parme, gorgonzola tomato, mozzarella, Parma ham, gorgonzola	
Parma rucola	18
tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, parmesan tomato, mozzarella, Parma ham, arugula, parmesan	
Parma bufala	19,5
tomate, mozzarella, jambon de Parme, mozzarella di bufala, roquette, tomates cerises tomato, mozzarella, Parma ham, mozzarella di bufala, arugula, cherry tomatoes	
Calzone Scuderia	19,5
tomate, mozzarella, roquette, oignon, champignons, gorgonzola, chorizo, œuf tomato, mozzarella, arugula, onion, mushrooms, gorgonzola, chorizo, egg	
Tartufo 	20
mozzarella, crème fraîche, crème de truffe, carpaccio de truffe, version gourmande avec œuf, champignons et roquette +4€ mozzarella, sour cream, truffle cream, shredded truffle, gourmet version with egg, mushrooms and arugula +4€	

+ Suppléments **Extras**

oignon, olives onion, olives	1
mozzarella (base), jambon blanc, champignons, tomate fraîche, œuf, poivron, câpres mozzarella (base), cooked ham, mushrooms, fresh tomato, egg, bell pepper, capers	2
aubergine, courgette aubergine, zucchini	2,5
mascarpone, roquette, chorizo, saucisse, chèvre, gorgonzola, parmesan mascarpone, arugula, chorizo, sausage, goat cheese, gorgonzola, parmesan	3
bœuf haché, anchois, thon ground beef meat, anchovies, tuna	3
saumon, jambon de Parme salmon, Parma ham	6
mozzarella di bufala, burrata di Puglia	7

SECONDI PIATTI



Garniture au choix

pâtes, frites, haricots verts, salade verte, (légumes grillés +4€)

Side dish of your choice : pasta, French fries, French beans, green salad, (grilled vegetables +4€)

Carne **Meat**

Escalope de veau sauce marsala	20,5
Veal escalope with marsala cream and parsley	
Escalope de veau milanese	20,5
Veal escalope fried in egg and breadcrumbs	
Entrecôte grillée 200g	21
Grilled rib steak	
Entrecôte grillée 200g poivre vert	21,5
Grilled rib steak, green pepper sauce	
Entrecôte grillée 200g gorgonzola	22,5
Grilled rib steak, gorgonzola sauce	
Escalope de veau saltimbocca	24
sauge, vin blanc, jambon de Parme	
Veal escalope with sage, white wine and Parma ham	

Pesce **Fish**

Salmone alla griglia saumon grillé grilled salmon	20,5
Noix de St Jacques à la Provençale	20,5
Scallops with tomato, garlic and parsley	
Gambas grillées Grilled big shrimps	23
Gambas à la Provençale	23,5
Big shrimps with tomato, garlic and parsley	



Dolci Dessert



Panna cotta	7,5
Crème brûlée	7,5
Mousse au chocolat	7,5
Pizza au Nutella	9
Fondant au chocolat	9
Macedonia di frutta	9
Baba au Limoncello	9,5
Tiramisu Nutella banane	9,5
Tiramisu classico	10
Formaggi misti	11
Café gourmand	12

Gelati Ice cream

2 Boules au choix	7,5
Affogato al caffè	7,5
Tartuffo	8
Chocolat liégeois	9,5
Café liégeois	9,5
Toroncino	9,5
Coppa negresco	9,5
Coppa limone e Limoncello	11,5
Banana split	11,5
Coppa amarena	11,5
Profiteroles	12

Apéritifs

Pastis 2cl	5,5
Martini rosso, bianco, royale 8cl	7
Marsala œuf, amande 6cl	7
Americano 8cl	8
Martini rosso, bianco, Campari, gin	
Campari, Aperol 8cl	7
Kir cassis, mûre, pêche 8cl	7
White wine with blackcurrant, blackberry or peach liqueur	
Kir royal 8cl	9
prosecco with fruit liqueur	
Prosecco 8cl	8
J&B, Jack Daniel's 4cl	7,5
Chivas 4cl	8,5
Spritz Aperol 6cl, prosecco 8cl, San Pellegrino 8cl, orange	9,5
Whisky coca whisky 4cl, Coca-Cola	10
Vodka orange	10
vodka 4cl, jus d'orange	
Gin tonic gin 4cl, tonic	10

Bières

Beers	25cl	33cl	50cl
Moretti	5,5	6,5	8,5
Leffe pression	5,5	6,5	8,5
Panaché pression	6	-	-
beer + lemonade			
Heineken bt	6	-	-
Nastro Azzuro bt	6,5	-	-
Altiplano bt	-	7	-
sans gluten gluten-free 			

Boissons fraîches Soft drinks

Ice Tea pêche 33cl	5
Coca-Cola, zero, Orangina, Sprite 33cl	5
Schweppes tonic, limonade 33cl	5
Jus de fruit Granini Fruit juice 25cl	5
pomme, orange, ananas, abricot, tomate	
apple, orange, pineapple, apricot, tomato	

Eaux minérales

Mineral water

Evian still water	50cl 5	1L 6,5
San Pellegrino	50cl 5	1L 6,5
sparkling water		

Boissons chaudes

Hot drinks

Espresso, décaféiné	3
Saica italiano, origine de Bari	
Espresso, decaffeiné	
Doppio caffè	6
Café crème	4
White coffee	
Cappuccino	4
Thé vert, noir, camomille, verveine	4
Tea green, black, chamomile, verbena	
Caffè corretto grappa o sambuca	6
Irish coffee	11,5

Digestifs 4cl

Grappa, Sambuca, Limoncello, Amaretto	7
Fernet Branca, Calvados, Cognac	7
Cointreau	8

VINS Wines

Vins italiens au verre & en pichet

Italian wine glasses and jugs

Rouge, rosé, blanc Red, rosé, white

verre 14cl glass	pichet 25cl jug	pichet 50cl jug
5,5	7	10

Vins italiens Italian wines

Rossi Reds

Valpolicella Venetia DOC rouge cerise, sec, légèrement amer
cherry colour, dry, slightly bitter

bt 37,5cl	bt 75cl
15,9	28

Montepulciano Abruzzo DOC parfums de fruits rouges, intense, sec, équilibré
flavours of red berries, intense, dry, balanced

-	24,9
---	------

Lambrusco secco/amabile pétillant, sec/doux
sparkling, dry/sweet

-	26
---	----

Nero d'Avola Sicilia DOC bouquet intense aux notes de fruits des bois
intense fragrance of forest berries

-	34
---	----

Chianti classico Toscana DOC arôme de violette, sec, équilibré
violet flavour, dry, balanced

17,9	39,5
------	------

Cannonau sardo Sardegna DOC rouge rubis intense, riche en fruits, intense
intense ruby colour, high in fruit, intense

-	49
---	----

Barolo Piemonte DOC cépage 100% nebbiolo, affinage 3 ans en barrique
grape variety 100% nebbiolo, matured 3 years in barrel

-	72,5
---	------

Bianchi Whites

Orvieto DOC robe jaune paille, arômes discrets de fleurs, léger, bonne vivacité
straw colour, light flowery flavours, light, good liveliness

16	28
----	----

Grillo Sicilia DOC
fruits tropicaux, mangue, papaye, palais équilibré, pointe d'acidité, sec
exotic fruit, mango, papaya, balanced palate, touch of acidity

-	30,9
---	------

Vermentino sardo Sardegna DOC
couleur pâle, arômes puissants aux parfums d'aubépine, amande et pomme
pale colour, strong flavours of hawthorn, almond and apple

-	52,6
---	------

Rosati Rosés

Chiaretto Verona DOC robe claire, légèrement amer clear colour, slightly bitter

16	26
----	----

Salento Puglia IGT
cépage 100% negro amaro, parfums de fruits de saison et fruits exotique, sec
grape variety 100% negro amaro, flavour of seasonal fruit and exotic fruit, dry

-	32,9
---	------

Vins français French wines

Rouges Reds

St Émilion AOC Bordeaux robe rubis intense, bouche souple, racé, équilibré
intense ruby colour, supple palate, powerful, balanced

verre 14cl glass	bt 75cl bt
---------------------	---------------

7	34,9
---	------

Pinot Noir AOC Bourgogne robe claire, notes de cerise
clear colour, fragrance of cherry

7	34,9
---	------

Blanc White

Chardonnay IGP d'Oc arôme de fruits exotiques exotic fruit flavour

7	28
---	----

Rosé

Coteaux Varois en Provence AOC Domaine Coulomb bio
couleur pétale de rose, arômes de petits fruits rouges
rose petal color, aromas of small red fruits

7	28
---	----

Champagne & vin pétillant

Champagne and sparkling wine

Prosecco millesimato DOC

coupe 8cl glass	bt 75cl bt
--------------------	---------------

8	31
---	----

Champagne Nicolas Feuillatte

-	65
---	----

Prix nets en euros, service inclus. CB, VISA, AmEx, 2 tickets restaurant par personne. Nous n'acceptons pas les chèques. Photos non contractuelles. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Net prices in euros, service included. Credit card, VISA, AmEx, 2 restaurant vouchers per person. We don't accept cheques. Pictures are merely illustrative. Alcohol is dangerous for health, please consume in moderation.