



Menu



VECCHIO MULINO

Restaurant - Pizzeria



NOTRE HISTOIRE

Deux amis réunis par un rêve commun :
faire vivre le cœur de l'Italie à Saint-Blaise, en Suisse.

Notre cuisine est faite d'ingrédients authentiques, de saveurs sincères et de
recettes qui racontent notre histoire.

Nous avons choisi Saint-Blaise parce que ce village nous a accueillis avec
chaleur — et parce que nous sommes convaincus que, même ici, entre collines
et lacs suisses, on peut sentir les parfums de l'Italie.

Bienvenue au Vecchio Mulino : un coin d'Italie inspiré par la passion, le goût
et l'art de l'accueil.

Benito Fiorentino et Salvatore De Rosa.





Une invitation à découvrir des saveurs
authentiques et des accords raffinés.



ENTRÉES



ARDOISE ITALIANA 24.-

Jambon cru San Daniele affiné 16 mois, coppa artisanale et mortadella à la pistache. Accompagnés de fromage sicilien au poivron piquant, burratina fumée et pecorino à la truffe, tomates séchées et pain croustillant.

CARPACCIO DI MAZARA 26.-

Carpaccio de crevettes rouges de Mazara del Vallo, zestes d'agrumes, sauce mangue, mini poivrons aigres-doux rouges et jaunes

TARTARE DI MANZO 28.-

150 gr. Tartare de bœuf servi avec du pain carasau, des frites et sauce guacamole

POLPETTE DELLA TRADIZIONE 20.-

Boulettes de bœuf et friarielli, accompagnées d'une sauce tomate parfumée au basilic et d'une crème au fromage.

ŒUF PARFAIT À LA TRUFFE 24.-

Œuf parfait cuit à 63 °C, servi dans une velouté de courge, truffe fraîche et croûtons croustillants

LA NOSTRA PARMIGIANA 19.-

Tranches d'aubergines frites enveloppant du fior di latte, du basilic frais, du parmesan et du poivre, servies avec une légère sauce tomate et un pesto de basilic.

Disponible tous les jours : salade verte et salade mêlée.



Nos pâtes, travaillées avec passion et authenticité, racontent l'histoire de l'Italie à chaque bouchée, entre traditions séculaires et saveurs envoûtantes.



PASTA



TONNARELLI ALLE VONGOLE 29.-

Tonnarelli frais aux palourdes veraci, pain parfumé, assaisonnés avec de l'huile d'olive extra vierge et relevés d'une touche de persil.

SEGRETO D'AUTUNNO 28.-

Pâtes artisanales "Quadrotti" farcis aux bolets et fromage Taleggio DOP, servis avec une crème à la courge, lamelles aux bolets, guanciale et châtaignes

TAGLIOLINI AL TARTUFO 32.-

Tagliolini frais, sublimés par la truffe fraîche de saison, l'échalote confite et une délicate émulsion à l'huile d'olive extra vierge.

CALAMARATA DEL MEDITERRANEO 27.-

Calamarata aux crevettes, tomates datterino jaunes et stracciatella fumée





Viandes nobles et poissons du jour, sublimés par des
cuissons maîtrisées et des accompagnements
authentiques, pour des plats qui racontent la passion et
la qualité.

PLATS PRINCIPAUX

FILETTO DEL BOSCO 48.-

Filet de bœuf tendre, servi avec une sauce aux morilles, accompagné
d'aubergines grillés et de pommes grenailles aux herbes fines.

LA FRITTURA D'ORO 36.-

Friture croquante de crevettes et calamars servie dans une élégante
poêle en cuivre avec une mayonaisse a l'ail et paprika fumée

L'ANGUS 36.-

Steak de bœuf sublimée par du beurre Café de Paris, servie avec des frites
croustillantes, des anneaux d'oignons dorés, poivron confit et sauce Pinot Noir.

POLPO CROCCANTE 38.-

Poulpe croustillant, accompagné d'un gâteau de polenta, de légumes à
feuilles sautés et servi avec une sauce à l'ail parfumée.

Allergies et intolérances :

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces de ceux-ci.
N'hésitez pas à nous consulter, nous serons heureux de vous fournir des informations et de coordonner avec
notre cuisine la préparation de votre repas selon vos besoins alimentaires.

Provenance des viandes | poissons

Viande: CH. Angus: CH/ARG
Charcuterie et produits laitiers: IT
Pain: CH

Poulpe: FAO37. Palourdes: IT/Pays-Bas.
Crevettes: ARG/FAO87 - Calamars: FAO37 - Crevettes di Mazzara: FAO37.





PIZZA

MARGHERITA DI SAVOIA 19.-

Tomate San Marzano DOP, fior di latte, parmesan, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

BUFALINA 24.-

Tomate San Marzano DOP, fior di latte, mozzarella di Bufala Campana DOP, parmesan, tomates semi-dried jaunes et rouges, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

NONNA EDITION 25.-

Tomate San Marzano DOP, provola, garnie de tendres boulettes de bœuf, copeaux de Parmigiano Reggiano, basilic frais et poivre.

LA BURRATA 26.-

Jambon San Daniele affiné 16 mois, crème délicate de tomates jaunes, fior di latte, tarallo émietté, burratina, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

DOUCE SORTIE 23.-

Jambon cuit (à la sortie), tomates San Marzano DOP, champignons de saison, olives taggiasches, fior di latte, parmesan, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

LA FORESTIÈRE GOURMANDE 26.-

Base crème de courge, fior di latte, bolets, guanciale croustillant, Parmigiano Reggiano, huile d'olive extra vierge et basilic frais.

DIAVOLA 22.-

Tomates San Marzano DOP, salami piquant, fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge, avec des touches finales de friarielli.

LA PICCANTE SINFONIA 23.-

Ventricina piquante, fior di latte, gorgonzola crémeux, noix croquantes, parmesan, huile d'olive extra vierge.

VECCHIO MULINO 28.-

Crème de truffe délicate, mozzarella fumée, artichauts confits, échalotes confites, servie avec de la truffe fraîche de saison.

NAPULÉ 21.-

Tomates San Marzano DOP, fior di latte, anchois, olives taggiasches, fruits de câpres, basilic frais, huile d'olive extra vierge.





Sal De Riso, maître pâtissier emblématique de la Côte Amalfitaine, apporte la touche finale à un voyage gastronomique aux mille saveurs, où chaque dessert est une invitation à découvrir l'âme de l'Italie à travers ses douceurs les plus authentiques.

DESSERTS



TIRAMISÙ DEL MULINO 10.-

Tiramisù traditionnel fait maison, avec une crème légère au mascarpone et des biscuits savoïardi imbibés de café.

DELIZIA AL LIMONE 12.-

Génoise douce délicatement garnie d'une crème au citron.

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI 12.-

Cheesecake sur une base croustillante au beurre, couronné de fruits rouges

RICOTTA, PERE E CIOCCOLATO 12.-

Croustillant au chocolat avec crème de ricotta et poires, pour un équilibre délicat et enveloppant.

BABÁ AL RHUM 12.-

Brioche moelleuse de tradition napolitaine, imbibée de rhum vieilli.

CANNOLO SICILIANO 12.-

Délicat rouleau de pâte croustillante artisanale, doré à la perfection, généreusement garni d'une crème onctueuse à la ricotta de brebis, relevée d'éclats de pistaches et de chips au chocolat.

VESUVIO 12.-

Comme un volcan, farci de crème à l'orange, abricots à la vanille, mousse au chocolat, biscuits au cacao et une touche inattendue de piquant.

Sélection de parfums de glaces, selon les disponibilités du moment.

Prix en francs suisses (CHF) – TVA 8.1% incl.





VECCHIO MULINO

Restaurant - Pizzeria