

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 28.-

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, mini focaccia.

CARPACCIO DI MAZARA 27.-

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

TARTARE DI MANZO 26.-

Tartare de bœuf sauce guacamole, servi avec du pain carasau et pommes grenailles napee d'un sauce gorgonzola.

POLPETTE DELLA TRADIZIONE 20.-

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

LA NOSTRA PARMIGIANA 20.-

Tranches d'aubergines frites enveloppant de scamorza, du basilic frais, du parmesan et du poivre, servies avec une légère sauce tomate et copeaux de parmesan.

FIOR DI ZUCCA 16.-

Fleurs de courgettes croustillants, farcies cacio e pepe servie avec une sauce tomate et courgettes au vapeur.



Des assiettes fraîches et savoureuses, pensées pour sublimer chaque saison.

NOS SALADES



	ENTRÉE	PLAT
SALADE VERTE	7.-	-
Mesclun de salades fraîches, sauce française.		
SALADE MELEE	8.-	-
Assortiment de salades fraîches, crudités de saison, sauce française.		
LA CHEVRE	14.-	23.-
Mélange de feuilles vertes avec fromage de chèvre frais, noix, olives, croutons et miel.		
CESAR	15.-	25.-
Mélange de feuilles vertes au poulet, lardons, œuf, copeaux de parmesan, croutons.		
LE MAGRET	16.-	26.-
Salade magret de canard servie avec suprêmes d'oranges, gouttes de chocolat fondant et copeaux de parmesan.		



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 30.-

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

IL SEGRETO 30.-

Pâtes artisanales farcis d'un tendre ragout de veau mijoté huit heures, cremeux a la sauge, parmesan et echalots confits.

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.

SCIALATIELLI DEL MARINAIO 34.-

Pâtes fraîches typiques de la Côte Amalfitaine, aux fruits de mer, palourdes, moules, crevettes, calamars, couteaux et poulpe, servies dans leur traditionnelle poêle en cuivre.



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, accompagné d'une sauce aux morilles, d'aubergines grillées et de pommes grenailles aux herbes fines.

LA FRITTURA D'ORO 38.-

Friture croustillante de crevettes, calamars et atherines, servie dans une élégante poêle en cuivre, accompagnée d'une mayonnaise à l'ail et au paprika fumé.

L'ANGUS 39.-

Steak d'Angus sublimé par notre beurre Café de Paris maison, servi avec des frites de patate douce, des onion rings croustillants, du chou blanc et du poivron confit.

TATAKI 39.-

Tataki de thon en croûte de graines, nappé d'une crème au sésame, délicatement déposé sur une brunoise de légumes, accompagné de riz parfumé, d'algues wakamé, de pak-choï et de poivron confit.

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

Canard: FR.

Charcuterie et produits laitiers: IT

Pain: CH

Poulpe: FAO37. Palourdes: IT/Pays-Bas.

Crevettes: ARG/FAO87 - Calamars: FAO37 - Crevettes di Mazzara: FAO37 - Athérines:

FAO37 - Thon: FAO



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 29.-

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 24.-

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.

DIAVOLA 24.-

Tomates San Marzano DOP, salami piquant, fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge, avec une touche de fils de piment.

LA PICCANTE SINFONIA 25.-

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

NAPULÉ 21.-

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



ARMONIA 28.-

Fior di latte, courgettes grillées, brie, coppa et tomates cerises semi dry.

VECCHIO MULINO 30.-

Crème de truffe délicate, fior di latte, artichauts confits, échalotes confites, servie avec de la truffe fraîche de saison.

Les produits utilisés pour nos pizzas sont d'origine italienne.
Truffe utilisée : Tuber Uncinatum (truffe noir). Provenance : IT/CH.



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



DESSERTS



TIRAMISÙ DEL MULINO 12.-

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

DELIZIA AL LIMONE 12.-

Génoise légère délicatement garnie d'une onctueuse crème au citron.

RICOTTA, PERE E CIOCCOLATO 12.-

Gâteau au chocolat garni d'une crème de ricotta et de poires.

BABÁ AL RHUM 12.-

Brioche moelleuse de tradition napolitaine, délicatement imbibée de rhum.

IL VESUVIO 12.-

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

CUORE DI VELLUTO 14.-

Mousse au chocolat au lait Tanariva de Valrhona, gelée de framboise et biscuit aux amandes et cacao.

ROCHER PISTACHE 14.-

Délice à la pistache sicilienne, crémeux et délicatement croquant.

CAFE GOURMAND 15.-

Café accompagné d'une sélection de mini pâtisseries italiennes, soigneusement choisies selon l'inspiration du chef.

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

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



BON APPÉTIT !

MERCI DE PARTAGER CE MOMENT AVEC NOUS



VECCHIO MULINO

Restaurant - Pizzeria