



## AL MOLLICA

Gli impasti per la produzione del pane e delle pizze vengono preparati ogni giorno con farine biologiche macinate a pietra e lievito madre.

Al mattino dalle 7.30 potrete trovare il nostro pane, fare colazione con il nostro Pane Burro e Marmellata oppure con brioche, muffin, plumcake o semplicemente con una fetta di ciambella appena sfornata!

Dalle 12.00 il Mollica diventa il vostro posto del cuore dove poter mangiare qualcosa di sano e semplice.

### PIZZE

con lievito madre e 24 ore di lievitazione

#### **Rosse (con Pomodoro Bio di La Torrente)**

Pomodoro e fiordilatte 7 €

Pomodoro, aglio e origano 6 €

Pomodoro, melanzane al cartoccio e pecorino dolce 8,50 €

*Farcite con i nostri migliori prodotti all'uscita dal forno:*

Pomodoro, alici del Mar Cantabrico e origano 10 €

Pomodoro, bufala e speck d'Oswaldo 12 €

#### **Bianche**

Fiordilatte, patate, cipolla caramellata e salsiccia 10 €

Fiordilatte, scarola, uvetta e cipolla in agro 10€

Fiordilatte, burrata e pomodorini canditi 8 €

*Farcite con i nostri migliori prodotti all'uscita dal forno:*

Pesto all'ortica, ricotta al pepe nero e olive taggiasche 9,50 €

Burrata e prosciutto crudo 24 mesi Sant'Ilario 12 €

Fiordilatte, patate, pancetta di Mora Romagnola e limone 12 €

Fiordilatte, prosciutto cotto a legna e carciofini 12 €

## **CROSTINI**

*Bruschetta di semola di grano duro:*

Pomodoro, aglio e origano 4 €

Burro e acciughe del Cantabrico (6 filetti) 6 €

Battuto di lardo di Mora Romagnola e rosmarino 6 €

## **BURGER**

Tartara di Fassona Piemontese, salsa di alici e cipolla caramellata 6,50 €

Melanzana, pomodoro candito, timo, origano e maionese 6 €

Zucchine, pecorino, olive e robiola 6 €

Pancetta di Mora Romagnola, mela, senape e ricotta 6,50 €

## **PIATTI DI RECUPERO DEL PANE**

Crema di piselli con gnocchi di pane, Parmigiano Reggiano  
e aromatiche del giorno 6,50 €

Insalata di sgombro con peperoni e cipolla al forno con pane integrale 10 €

Insalata di farro, caponata e pane di segale 7 €

La nostra panzanella 6 €

## **DOLCI**

Semifreddo al miele con albicocca candita alla mandorla 5 €

Semifreddo al mascarpone con scaglie di cioccolato 5 €

Millefoglie di pan brioche con spuma allo yogurt e salsa di lamponi 5 €

Focaccia con granita di limone 4 €

Focaccia con gelato alla crema 4 €

Melone 2 fette 3 €

# BIRRE

<b>Casa Vecchia (Camalò, Treviso):</b>	<b>grado alcolico</b>	<b>formato</b>	<b>prezzo</b>
<b>Biancoperla</b> Birra Stile Farm Ale, nasce come una birra di facile bevuta e di largo abbinamento. Pensata per uno spuntino... e perché non abbinarla a due crostini con il lardo!	4,5%	cl.75	€ 14,00
<b>Formenton</b> Birra Bianca, stile Wheat/Wif con buccia di arancia e coriandolo. Prodotta con orzo e frumento italiano, fresca e dissetante, sentori di banana e di frutta esotica. Piatti freddi, prosciutto crudo e latticini, formaggi freschi, caprini, crudi di pesce, tartare di carne e preparazioni a base di verdure.	4,5%	cl.75	€ 14,00
<b>Calibro 5</b> Birra Chiara, stile Kolsch, prodotta con malto biondo italiano. Leggermente amara, poco alcolica. Al naso note di fieno. In bocca la nota maltata di miele e mandorla. Si sposa con la pizza, i salumi e gli insaccati saporiti.	5%	cl.75	€ 13,00
<b>Si'Si'Lì</b> Birra Stile Saison con grani antichi siciliani, in collaborazione con Filippo drago. Birra secca e dissetante, leggermente amara. Speziata al naso. Il lievito Saison gioca da protagonista e ne caratterizza l'origine contadina anche grazie ai cereali antichi non malta.	6%	cl.75	€ 14,00
<b>Special</b> Birra che s'ispira alle birre di abbazia, buon corpo senza eccessi, mediamente alcolica. Speziata con un finale leggermente amaro, grazie al suo equilibrio è ideale con piatti forti e strutturati come la selvaggina e quelli della tradizione. Ottima per una degustazione di formaggi e gelatine.	6,8%	cl.75	€ 14,00
<b>Dazio</b> Birra Ambrata in stile American Pale Ale con luppoli americani. Buon corpo, abbastanza amara. Persistente. La presenza agrumata lascia poi spazio ad una nota caramellata che nel finale è quasi di liquirizia. Piatti grassi: gli arrostiti e i brasati, con la carne rossa e le braci. Formaggi stagionati, ottima anche con i dessert al cioccolato.	6,2%	cl.37,5	€ 7,00
<b>Lu' Au'</b> Birra che si ispira alle Pale Ale californiane. Poco alcolica. Al naso prorompente mango, pesca e uva spina. In bocca il profumo lascia spazio a un amaro deciso, persistente e duraturo. Ideale davanti ad una griglia, magari in piedi con uno spiedino e con il cibo da strada.	3,8%	cl.33	€ 6,00
<b>Ghe-sha</b> White IPA (ossia birra chiara di orzo con un po' di frumento), in stile inglese, amaricata con il Sorachi Ace, luppolo giapponese e bucce di bergamotto calabrese. Al naso balsamica con una fresca presenza di frutta esotica e di cocco. In bocca leggera e dissetante grazie all'astringenza dell'agrume. Ottima con i crudi di pesce, le verdure e le preparazioni in agrodolce, il fritto da cono. Ghe-sha è intrigante, chiacchierona, suadente.	3,9%	cl.33	€ 6,00
<b>Kangu</b> Birra Pale Ale. Kangu è selvaggina al punto giusto, raggiungibile da tutti (è tutto sommato poco amara per una summer ale), ma esotica con sentori di uva spina, ribes e mirtillo. Qui si usano solo luppoli australiani. Al naso leggerissima nota citrica che conferisce freschezza. La gradazione alcolica bassa la rende di buona bevuta, unita alla bassissima carburazione (gasatura) la rende appagante per l'estate.	4,2%	cl.33	€ 6,00

Bitá 4,2% cl.33 € 6,00

Bitter inglese tostata anziché caramellata, che strizza l'occhio all'America. Al naso tostatura e cioccolato, quasi sensazione di Mou. In bocca il tostato diventa quasi torbato e l'amaro abbastanza persistente sorregge una birra per niente alcolica. Street Food robusto, hamburger, meglio se gourmet, salciccia ad impasti speziati, panini con quinto quarto, tradizione italiana che si trasforma in cibo da strada.

**Birrificio Italiano** *grado alcolico* *formato* *prezzo*  
**(Limido Comasco, Como):**

B:Weizen 5% cl.33/75 € 6,00/12,00

Non è una classica Weizen tedesca, ma rappresenta il modo personale in cui intendiamo il classico Bavarese. Arricchita da una leggera aromatizzazione con luppoli inglesi e americani. Naso fresco e profumato di banana e spezie, con note erbacee da luppolo e frutta esotica. Al gusto leggero dolce iniziale seguito da un marcato acidulo finale sottilmente amaro. Ideale con formaggi a crosta fiorita, verdure alla griglia, carni bianche grigliate, ottima con il pesce crudo o leggermente marinato.

TipoPils 5,2% cl.33/75 € 6,00/12,00

Birra chiara leggermente sedimentata un abbraccio di malti e luppoli. Prodotta per infusione da malti d'orzo Pilsener e Caramunich, sviluppa dei profumi inizialmente agrumati con note erbacee e lievito fresco seguito subito dai profumi mielosi di cereali tipici del malto, insieme ad una nota di camomilla e tarassaco. In bocca una fugace punta di dolce lascia spazio all'amaro. Un gusto che non stanca mai, una birra di grande carattere e semplicità, il cui poco alcool e la pronta beva la rendono adatta a piatti come la pizza bianca e crudi di pesce, salumi grassi, zuppe di cereali e legumi.

Bibock 6,2% cl.33/75 € 6,00/12,00

Birra di colore ambrato aranciato. Il naso è fresco e profumato di albicocca, pesca e frutti di bosco, su cui sono chiaramente percettibili note di luppolo erbaceo e speziato/resinoso di stampo tipicamente inglese. Il malto apporta sentori di nocciola, caramello e miele di castagno. In bocca il corpo ricco e dolce cede presto il passo all'amaro e a un retrogusto ancora una volta complesso e generoso. Adatta con formaggi a media stagionatura, zuppe rustiche, carni rosse e arrostiti, pesce fritto o al forno, ma anche dessert a base di frutta.

## VINI

Potrete trovare a scaffale una scelta di etichette  
da poter gustare anche al calice

## BIBITE

Aranciata - Chinotto - Cedrata € 3,00

Acqua Minerale Naturale San Bernardo cl.50/1,5 € 1,20/3,00

Succhi di mela abbinati ad altra frutta Kohl € 3,00