

# 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

Alla mattina dalle 7:30 potrete trovare il nostro pane, fare colazione con il nostro Pane Burro e Marmellata oppure brioche o semplicemente con una ciambella appena sfornata!

Dalle 12 il Mollica diventa il vostro posto del cuore dove poter mangiare qualcosa di sano e semplice.

## PIZZE

a lievito madre con 24 ore di lievitazione

### Rosse

**"pomodoro bio Torrente"**

Pomodoro e fiordilatte € 7

Pomodoro, aglio nero e origano € 6

Pomodoro, alici del Mar Cantabrico e origano € 10

Pomodoro, bufala, ventricina e rucola € 12

Pomodoro, baccalà, prezzemolo e porro fritto € 14

### Bianche

Burrata e prosciutto crudo 24 mesi S. Ilario € 12

Crema di zucca, ricotta di bufala e capperi € 10

Tagliata di diaframma di manzo e lardo di mora romagnola € 14

Trippa, pomodorino in conserva e Parmigiano Reggiano € 12,00

Fiordilatte, funghi porcini e caciotta di mucca € 10

Fiordilatte, broccoli, burrata e salsiccia € 10

Fiordilatte, radicchio e blu del pastore "pecora" € 12

## **CALZONE**

Prosciutto cotto macelleria Zivieri e bufala affumicata € 13

Scarola, acciughe e olive taggiasche € 12,00

## **CROSTINI**

Burro e acciughe del Cantabrico € 6

Battuto di lardo di Mora Romagnola e rosmarino € 6

## **BURGER**

Tartara di Fassona Piemontese, crema all'uovo affumicato e insalata del orto € 8,50

Pancetta di Mora Romagnola, salsa alla senape e mela € 8,50

## **PIATTI DI RECUPERO DEL PANE**

Zuppa del giorno servita con crostini di pane € 7

## **DOLCI**

Tortino al cioccolato con salsa di agrumi € 5

Crema al mascarpone con scaglie di cioccolato € 5

Panna cotta alla castagna € 5

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere opuscolo allergeni

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservarne le proprietà.

## Birre

### Casa Vecchia:

Camalò - Treviso

grado  
alcolico

Biancoperla

4,5 cl.75 € 14

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

Formenton

4,5% cl.75 € 14

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, le tartare di carne e le preparazioni a base di verdure.

Calibro 5

5% cl.75 € 13

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.

Si'Si'Lì

6% cl.75 € 14

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 sa protagonista

e ne caratterizza l'origine contadina anche grazie ai cereali antichi non malta

Special 6,8% cl.75 € 14

Birra che si ispira alle birre di abazia, 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.

Dazio 6,2% cl.37,5 € 7

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 coi dessert al cioccolato.

## Birre:

### Casa Vecchia:

Camalò - Treviso

grado  
alcolico

Lu'Au' 3,8% cl.33 € 6

Birra che si ispira alle Pale Ale Californiane. Poco Alcolica. Al naso prorompente mango, pesca e uva spina. In bocca il profumo lascia spazio ad un amaro deciso, persistente e duraturo. Ideale davanti ad una griglia, magari in piedi con uno spiedino e con il cibo da strada.

Ghe-sha 3,9% cl.33 € 6

White IPA (ossia birra chiara di orzo con un po' di frument), in stile inglese, amaricata con il Sorachi Ace, luppolo giapponese e Bucci 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.

Kangu 4,2% cl.33 € 6

Birra Pale Ale ... Kangu è selvaggia 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.

Bità 4,2% cl.33 € 6

Bitter inglese tostata anziché caramellate, 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 impastispezati, panini con quinto quarto, tradizione italiana che si trasforma in cibo da strada.

### Birrificio Italiano :

Limido Comasco – Como

grado  
alcolico

B:I Weizen 5% cl. 33/75 € 6/12

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.

## Birre:

### Birrificio Italiano :

Limido Comasco – Como

grado  
alcolico

TipoPils 5,2% cl. 33/75 € 6/12

Birra chiara leggermente sedimentata un abbraccio di malti e luppoli.

Prodotta per infusione de malti d'orzo Pilsener e Caramunich, sviluppa dei profumi inizialmente agrumati con note erbacee e lievito fresco seguito subito dai profumi mielosi di cereale tipici del malto, insieme ad una nota di camomilla e tarassaco.

In bocca una fugace punta di dolce lascia spazio ad un amaro.

Un gusto che non stanca mai ... una birra di grande carattere e semplicità, il cui poco alcol e la pronta beva la rendono adatta a piatti come la pizza bianca e crudi di pesce, salumi grassi e zuppe

di cereali e legumi

**Bibock** 6,2% cl. 33/75 € 6/12

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'amaroe ad 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

## **Bibite**

Aranciata – Chinotto – Cedrata € 3

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

Succhi di Mela abbinati ad altra frutta Kolh € 3