RISTORANTE PIZZERIA AGRITURISTICO

Il Vecchio Mulino

Nel vecchio mulino di Torrenieri, una volta destinato alla macinatura del grano ed oggi nostra cantina operativa, abbiamo deciso di aprire un Ristorante/Pizzeria Agrituristico, per valorizzare la tipicità e la grande varietà delle produzioni del nostro territorio.
Utilizziamo esclusivamente prodotti locali, certificati 100% Toscani.

LA NOSTRA MATERIA PRIMA

CARNI: utilizziamo carni e salumi a filiera corta, da animali nati ed allevati in Toscana.
FORMAGGI: i formaggi per la nostra cucina sono prodotti dai caseifici di Montalcino Fior di Montalcino e Vergelle; la mozzarella, prodotta con solo latte Toscano, dal Caseificio La Maremmana di grosseto.
FARINA: per le nostre Pizze abbiamo scelto le farine di qualità dell'Antico Molino Parri di Rigomagno.

I NOSTRI IMPASTI

VERACE: ad alta idratazione, leggero e digeribile, dal cornicione alveolato, con una lunga e paziente lievitazione che arriva alle 72 ore.
ALLA TOSCANA: per una classica pizza sottile, dalla lavorazione di grani toscani selezionati.
INTEGRALE: realizzato con grani antichi toscani macinati a pietra, fragrante e profumato.

MENU - ITA

APERTI A CENA
DALLE ORE 19:00 ALLE 23:00
VIA BINDO CROCCHI N.1 - TORRENIERI
PRENOTAZIONI: 3883812389

ANTIPASTI

IL TAGLIERE DEL MULINO € 22 ***Per Due***
Selezione di salumi Toscani, miele bio, Pecorini locali, focaccia 1-7

PROSCIUTTO CRUDO E DONZELLE CROCCANTI € 12
Prosciutto crudo e donzelline fritte 1

TARTARE DI CHIANINA IGP DELLA VAL DI CHIANA € 16
Con crema di burrata, granella di pistacchio e fili di peperoncino dolce 7-8

CARPACCIO DI CHIANINA IGP DELLA VAL DI CHIANA € 16
Con pesto di rucola, ciliegini, noci e pecorino canestrato della Val d'Orcia a scaglie 7-8

INSALATA CAPRESE € 15
Burrata, mix di pomodori freschi, olio evo e basilico 7

INSALATONA DEL MULINO € 18
Insalata di misticanza, mix di pomodori, carciofini sott'olio, olive dolci, pecorino fresco e tonno sott'olio 4-7

I nostri fritti:

PATATINE FRITTE € 6

ZEPPOLINE € 6
Frittelle di pasta lievitata 1

FRITTATINA DI PASTA CLASSICA € 5
Con spaghetti, besciamella e piselli 1-3-7

FRITTATINA DI PASTA ALLA CARBONARA € 5
Con spaghetti, pecorino e guanciale 1-3-7

FIORI DI ZUCCA € 10
Pastellati, ripieni di mozzarella ed acciuga, n.3 pz 1-3-7
Disponibili anche gluten free

PIZZA

LE CLASSICHE ROSSE

MARGHERITA € 8
Pomodoro, mozzarella, olio evo, basilico 1-7

REGINA MARGHERITA € 11
Margherita con burrata di fiordilatte al centro, olio evo, basilico 1-7

BUFALINA € 10
Pomodoro, mozzarella di Bufala, olio evo basilico 1-7

MARINARA € 7
Pomodoro, origano, aglio, olio evo e basilico 1-7

DIAVOLA € 9
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olio evo 1-7

VESUVIO € 9
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga, capperi, olio evo e basilico 1-7-4

CAPRICCIOSA € 12
Pomodoro, mozzarella, carciofini sott'olio, prosciutto cotto, olive, funghi, olio evo e basilico 1-7

QUATTRO STAGIONI € 12
Pomodoro, mozzarella, carciofini sott'olio, prosciutto cotto, olive, funghi, olio evo e basilico 1-7

QUATTRO FORMAGGI € 10
Pomodoro, mozzarella, mix di formaggi, olio evo 1-7

PROSCIUTTO CRUDO € 9
Pomodoro, mozzarella, olio evo, prosciutto crudo toscano in uscita 1-7

PROSCIUTTO COTTO € 9
Pomodoro, mozzarella, olio evo, prosciutto cotto toscano in uscita 1-7

SALSICCIA E CIPOLLA € 10
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla a fette, olio evo 1-7

TONNO E CIPOLLA € 10
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla a fette, olio evo 1-7

WURSTEL E PATATINE FRITTE € 10
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte, basilico 1-7

PIZZE MONTALCINESI DOC

MONTALCINESE € 10
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, olio evo aromatizzato all' aglio e peperoncino di nostra produzione, fili di peperoncino e basilico 1-7

PROVACCIA € 14
Mozzarella, crema di pecorino di Montalcino, rucola fresca, finocchiona toscana, pomodori secchi, olio evo 1-7

ORO GIALLO € 15
Pomodoro, mozzarella, scamorza, crema di ricotta e zafferano di Montalcino, prosciutto crudo toscano, datterino giallo, olio evo e basilico 1-7

QUARTIERANTE € 13
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pepe nero macinato fresco, olio selezione Brunera del Frantoio di Montalcino e basilico 1-7

BRUNELLOTTA € 13
Mozzarella, pecorino crosta fiorita, salsiccia sbriciolata, glassa di aceto e Brunello di Montalcino, petali croccanti di cipollotto, olio evo e basilico 1-7

LE BIANCHE

BOSCAIOLA € 11
Mozzarella, salsiccia, funghi, olio evo e basilico 1-7

CACIO E PEPE € 12
Mozzarella, crema al pecorino di Montalcino, guanciale di Cinta Senese, olio evo 1-7

CARPACCIO € 13
Mozzarella, carpaccio di Chianina IGP, stracciatella, datterini confit, olio evo 1-7

DELICATA € 11
Crema di zucchine, mozzarella di Bufala, olio evo, basilico1-7

PRIMAVERA € 12
Pesto di rucola e noci, mozzarella, pomodorini, scaglie di pecorino canestrato di Pienza, olio evo e basilico 1-7-8

LE SPECIALI

CARBONARA € 15
Mozzarella, la nostra 'carbocrema' artigianale con le uova fresche, pecorino stagionato di Pienza, guanciale di Cinta Senese, olio evo 1-7

MEDITERRANEA € 15
Mozzarella di bufala, datterino giallo, acciughina del Cantabrico, olio al basilico, basilico fresco 1-7-4

GUSTOSA € 15
Mozzarella, mortadella toscana, crema di burrata, pesto e granella di pistacchio, olio evo 1-7-8

CHIANINA € 15
Mozzarella, carpaccio di Chianina IGP, pesto di rucola, datterini semidry, scaglie di pecorino stagionato, noci, olio evo e basilico 1-7

MULINO € 15
Mozzarella, pomodori al forno, guanciale di Cinta Senese, ciuffi di ricotta, olio evo e basilico 1-7

DELIZIOSA € 15
Mozzarella di bufala, carciofini arrosto, prosciutto crudo e crema di ricotta 1-7

DELICATA 2.0 € 15
Crema di zucchine, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, stracciatella, olio evo, basilico 1-7

ITALIA € 12
Pomodoro, mozzarella, pesto, stracciatella, olio evo 1-7

SOTTOBOSCO € 15
Mozzarella, porcini, salsa tartufata, olio evo e basilico 1-7

TOSCANACCIA € 15
Mozzarella, pecorino fresco, mortadella di cinghiale, pesto di rucola, pecorino Canestrato a scaglie, olio evo e basilico 1-7

LE GOURMET

PEPERONELLA € 16
Mozzarella, crema di peperoni arrosto, acciughine sott'olio, stracciatella, peperone rosso in fiocchi 1-7

TRICOLORE € 16
Pomodoro, mozzarella, pomodorini semidry, datterini freschi, prosciutto crudo, burrata, olio evo, basilico 1-7

TARTARE PISTACCHIO € 18
Mozzarella di bufala, tartare di Chianina IGP della Val di Chiana battuta al coltello, stracciatella, granella di pistacchio, cipollotto in agrodolce, olio evo, basilico fresco 1-7-8

EXTRA

Pizza Gluten Free supplemento € 2
Formaggio vegano supplemento € 2
Impasto integrale supplemento € 1
Mozzarella di bufala supplemento € 2
Porcini, salsa tartufata, salumi, formaggi, suppl. € 2
Altri ingredienti extra supplemento € 1
Pizza Baby con Würstel € 5
Pizza Baby MARGHERITA € 4
Focaccina con olio evo € 3

Coperto € 2.50

DESSERTS

Tiramisù 7-3 **€ 8**
Crema Catalana 3 **€ 6**
Panna Cotta al Caramello/Fragola/Cioccolato 7 **€ 6**
Tortino al cioccolato con cuore fondente 7-3 **€ 8**
Semifreddo al Pistacchio *Vegan* **€ 8**
Tartufo al cioccolato affogato al caffè 7 **€ 8**
Tartufo bianco cuore di pistacchio affogato al caffè 7 **€ 8**
Zuppa Inglese 7-3 **€ 7**
Pizza alla Nutella 1 **€ 8**
Sorbetto al Limone **€ 6**
Sorbetto al Limone "sgroppino", con vodka **€ 8**
o nostra Bollicina 7

NON SI PREPARANO PIZZE BIGUSTO

Tutte le pizze ed i piatti presenti nel menù possono essere serviti in versione **Senza Glutine**

Disponibile **Mozzarella Vegana**

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua Minerale Toscana San Felice 0.75 cl € 2.50
Le Spume del Papini ARANCIATA 0.33 cl € 3.50
Le Spume del Papini COLA 0.33 cl € 3.50
Le Spume del Papini POMPELMO 0.33 cl € 3.50
Amaro di Chianciano Santoni € 3.50
Amaro Toscana Santoni € 3.50
Limoncello Santoni € 3.50
Crema di Cacao Santoni € 4
Sambuca Santoni € 3.50
Grappa € 3.50
Caffè € 2

VINI

Vini di nostra produzione
Az. Agr. LIVIO SASSETTI

CALICE

Bollicine € 5

BOTTIGLIA

Bollicine € 12
Olivelli Chardonnay 2024 € 18
Rosato Toscano "Il Gelso" 2024 € 20
Montecucco Rosso DOC 2023 € 16
Rosso di Montalcino DOC 2023 € 22
Brunello di Montalcino DOCG 2021 € 50
Brunello di Montalcino "Il Mulino" DOCG 2020 € 60
Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2019 € 90

La nostra piccola selezione:
SPUMANTI E BIANCHI TOSCANI

Spumante Metodo Classico Millesimanto € 28
Felsina, Castelnuovo Berardenga (SI)

Viognier Maremma DOC 2025 Cacciagrande € 22
Castiglione della Pescaia (GR)

Vermentino Maremma DOC 2025 Cacciagrande € 22
Castiglione della Pescaia (GR)

Gessaia Sauvignon Maremma DOC 2024 € 25
Tenuta Montauto, Manciano (GR)

Chardonnay IGT Castello di Monsanto 2024 € 36
Tavarnelle (FI)

Birre Artigianali Toscane

BIRRIFICIO SARAGIOLINO

ALLA SPINA

Birra Chiara Vale Saragiolino 0.25 cl **€ 5**
Birra Ambrata Viola Saragiolino 0.25 cl **€ 5**
Birra Chiara Vale Saragiolino 0.50 cl **€ 8**
Birra Chiara Vale Saragiolino 1.5 lt **€ 20**
Birra Ambrata Viola Saragiolino 0.50 cl **€ 8**
Birra Ambrata Viola Saragiolino 1.5 lt **€ 20**

IN BOTTIGLIA

Birra American Pale Ale Chiara 0.33 cl **€ 5**
Birra American IPA Giulia 0.33 cl **€ 5**
Birra American Pale Ale Chiara 0.33 cl **€ 5**
Birra Sweet Stout 0.33 cl **€ 8**
Birra Belgian Ale Gluten Free 0.33 cl **€ 5**
Birra Blonde Gluten Free 0.33 cl **€ 5**
Birra American IPA Giulia 0.75 cl **€ 10**
Birra Chiara Vale 0.75 cl **€ 10**
Birra Belgian Strong Ale Viola 0.75 cl **€ 10**

COCKTAIL TOSCANI

MULINO SPRITZ € 8
Limoncello Santoni, Spumante Sassetti Livio, Pompelmo Papini
APEROL SPRITZ € 7
Aperit Santoni, Spumante Sassetti Livio, Soda
CAMPARI SPRITZ € 7
Bitter Rosso Amaro Santoni, Spumante Sassetti Livio, Soda
GIN TONIC € 8
Gin Toscano Santoni, Tonica Premium Papini, botaniche
GIN TONIC GINEPRAIO € 9
Gin Toscano Ginepraio, Tonica Premium Papini, botaniche
NEGRONI € 9
Bitter Rosso Amaro Santoni, Vermouth rosso Toscano, Gin Santoni
AMERICANO € 9
Bitter Rosso Amaro Santoni, Vermouth rosso Toscano, Soda

I NOSTRI FORNITORI

- Vino, Olio evo e parte di sott'oli e conserve sono di nostra produzione.
- Salumi e carne provengono dal Salumificio Toscano Valdichiana Carni di Sinalunga e dalla Macelleria Belli di Torrita di Siena.
- Acquistiamo la farina per la nostra pizza dal Mulino Parri di Rigomagno.
- I formaggi sono prodotti dai Caseifici Fior di Montalcino e Caseificio Vergelle di Montalcino.
- La nostra mozzarella è prodotta dal Caseificio La Maremmana di Grosseto.
- Le Spume del Papini sono prodotte dalla Papini Srl a San Quirico d'Orcia.
- Le birre sono prodotte dal birrificio artigianale Saragiolino di Torrita di Siena.
- Tutti i prodotti utilizzati nella nostra struttura sono di provenienza esclusivamente Toscana.

TABELLA ALLERGENI

1- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).
2- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3- Uova e prodotti a base di uova.
4- Pesce e prodotti a base di pesce.
5- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6- Soia e prodotti a base di soia.
7- Latte e prodotti a base di latte.
8- Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia).
9- Sedano e prodotti a base di sedano.
10- Senape e prodotti a base di senape.
11- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12- Solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg.
13- Lupini e prodotti a base di lupini.
Molluschi e prodotti a base di molluschi