

Molin 22

FOOD LOUNGE



Molin22 è il più elegante salotto di Desenzano. Un ambiente di classe, raffinato nell'insieme e curato nei dettagli, una filosofia di ricercatezza, di stile, di qualità, che si ritrovano in tutte le esperienze enogastronomiche, dalle colazioni alle cene, passando attraverso pranzi di lavoro, momenti di svago, dall'aperitivo, fino alle splendide atmosfere che si creano nelle "serate a tema" e "live".

Molin 22 is the most elegant lounge in Desenzano. A classy environment, refined and detail oriented. A unique atmosphere driven by the continuous care towards quality and style, which accompany you in all food and wine tasting of this restaurant. From breakfast to dinner, from business lunch to more casual occasions with your beloved ones, from the aperitivo time with friends to our special "theme nights" and "live music" dinners.

RISTORANTE



Una parola esprime la filosofia dei nostri piatti: ricerca. Proprio così, continua ricerca di materie prime di qualità, cucinate in semplici ricette ed in composizioni più ricercate, ma con lo stesso fine; garantire al nostro cliente un'esperienza equilibrata tra gusto, piacevolezza e benessere del corpo.

If we had to choose one word to describe our dishes it would be: research. Right, as easy as that. Continuous research of high quality ingredients cooked and prepared according to simple recipes and traditional yet innovative methods. All of this just to achieve one simple goal: provide our customer a balanced food experience between taste, pleasantness and health.

Molin 22

ANTIPASTI - HORS D'OEUVRES

SPUMA DI CARCIOFI DI GERUSALEMME (TOPINANBUR)
con cipolla rossa al miele e cialda di polenta di Storo

ARTICHOKE MOUSSE

with red onion with honey and wafer's polenta

8 - 14

Euro 14,00

BIGNÉ AI GAMBERI ROSSI

di Mazzara del Vallo e stracciatella

BIGNÈ WITH RED PRAWNS

of Mazzara (Sicily) and stracciatella

8 - 9 - 10 - 14

Euro 18,00

PETTO DI QUAGLIA

confit al burro chiarificato con crema di patate nocciole e funghi

QUAIL BREAST

in clarified butter with potato, hazelnuts and mushrooms sauce

1 - 14

Euro 16,00

CAPASANTA SCOTTATA

su crema di zucca all'amaretto e nori frita

SEAREDS SCALLOPS

with pumpkin cream , amaretto and nori fried

11 - 14

Euro 16,00



Molin 22

PRIMI - FIRST COURSE

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

con crema allo zafferano, vongole e chips di zucchine

TAGLIOLINI WITH SQUID INK

saffron cream ,clams and zucchini chips

7 - 8 - 10

Euro 18,00

CICATIELLI DI GRANO ARSO

con salsa di pomodoro e basilico, ricotta salata, crumble di pane e lingotto di Calvisius

CICATIELLI PASTA

with tomato sauce,ricotta, crumble bread and caviar

8 - 10 - 11 - 14

Euro 18,00

RAVIOLO AL CACAO

ripieno di salmì di capriolo su fonduta di robiola di Casto

COCOA'S RAVIOLI

venison filling on robiola fondue

8 - 14 - 10

Euro 16,00

COUS-COUS CON MANDORLE

pere sciropate, indivia belga gratinata e crema di porro

COUS-COUS WITH ALMONDS

pears in syrup, chicory and leek cream

1 - 8

Euro 14,00



Molin 22

SECONDI - MAIN-COURSES

POLPETTINE DI MELANZANE

pecorino romano e menta su vellutata di ceci e olive taggiasche

PATTIES OF EGGPLANT

pecorino, mint, cream of chickpeas and olives

8 - 14

Euro 16,00

PLUMA DI MAIALINO IBERICO CON PAK CHOI*

aglio, olio, peperoncino, spumiglia al parmigiano e fondo bruno

IBERIAN SUCKLING PIG WITH PAK CHOI*

garlic and chili oil, mousse parmesan and brown stock

8 - 14

Euro 25,00

ASTICE SBOLLENTATO

con purea di patate viola, cipollotto caramellato e ristretto di bisque di crostacei

BLANCHED LOBSTER

with mashed purple potatoes, caramelized onion, fen bisque with crab

2 - 9 - 14

Euro 27,00

PESCATO DEL GIORNO IN CROSTA DI FRUTTA SECCA

e crema di piselli, menta e pomodorini confit

CATCH OF THE DAY

in the crust of dried fruit, cream of peas, mint and tomatoes confit

1 - 10 - 11

Euro 22,00

Pak choi = tipo di cavolo cinese con sapore e forma della nostra bietola



Molin 22

DEGUSTAZIONE - TASTING

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI
con confetture e gnocco fritto

TASTING CHEESES
with jams and fried dumplings

3-8-12-13-14

Euro 20,00

DEGUSTAZIONE DI SALUMI
con gnocco fritto

TASTING OF SAUSAGES
with fried dumplings

8-12-13

Euro 20,00

... E PER I PICCOLI OSPITI - FOR OUR LITTLE GUEST...

PENNE AL POMODORO O ALLA BOLOGNESE

8 - 10 - 14

Euro 8,00

COTOLETTA CON PATATE FRITTE

8 - 10 - 12

Euro 8,00

PIZZA BABY TRADIZIONALE

8 - 12 13 - 14

Euro 7,00



Molin 22

CONTORNI - SIDE DISHES

MISTICANZA DI INSALATA DI STAGIONE
MIXED SEASONAL SALAD

Euro 5,00

DADOLATA DI VERDURE CON CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE
DICED VEGETABLES WITH CAPERS AND OLIVES

Euro 5,00

PATATE CON BUCCIA BURRO E SALVIA E ROSMARINO
POTATOES WITH THE PEEL, SAGE AND ROSEMARY

14

Euro 5,00

PATATE FRITTE
FRENCH FRIES

12

Euro 5,00

PAK CHOI (CAVOLO CINESE) AGLIO OLIO E PEPERONCINO
PAK CHOI GARLIC, OIL AND HOT PEPPER

Euro 5,00

Gentile Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear valued customer, might you have any kind of allergies and would like to have precise information about our food and ingredients, please feel free to ask us. Our staff is trained and prepared to assist you. Thank you





Molin 22

DOLCI - DESSERT

TAZZA DI MOUSSE AL CAFFÈ CON FRUTTI DI BOSCO MARINATI AL
GRAND MARNIER

CUP OF MOUSSE COFFEE WITH MARINATED BERRIES AT THE
GRAND MARNIER

10 - 14

Euro 9,00

TERRINA AI TRE CIOCCOLATI CON SALSA AMARENA

TERRINA TO THREE CHOCOLATE SAUCE WITH BLACK CHERRY

14

Euro 9,00

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE CON PERE COTTE AL VINO ROSSO,
CANELLA E STELLA ANICE

SEMIFREDDO ZABAIONE WITH BAKED PEARS IN RED WINE, CANELLA
AND STAR ANISE

10 - 14

Euro 9,00

TORTINO DI CAROTE CON SALSA VANIGLIA E GELATO AI MIRTILLI

CARROT CAKE WITH SAUCE AND VANILLA ICE CREAM BLUEBERRY

1 - 8 - 10 - 14

Euro 9,00

CRÈME BRÛLÉE AL MANGO

CRÈME BRÛLÉE OF MANGO

10 - 14

Euro 9,00

PASSITI - PASSITO WINE

DONNA FUGATA BEN RYE D.O.C. 2012

calice/glass _____

Euro 8,00

CHÂTEAU LAVILLE SAUTERNES 2010

calice/glass _____

Euro 6,00

RECIOTO VALPOLICELLA D.O.C.G. SANTA SOFIA 2009

calice/glass _____

Euro 6,00

Molin 22

BEVANDE

<u>BIBITE – SOFT DRINK</u>	<i>Euro 4,00</i>
<u>BIRRA CHIARA SPINA 33CL</u>	<i>Euro 4,00</i>
<u>BIRRA MEDIA CHIARA 50 CL</u>	<i>Euro 5,00</i>
<u>BIRRA ARTIGIANALE 33 CL</u>	<i>Euro 5,00</i>
<u>BIRRA ARTIGIANALE 50 CL</u>	<i>Euro 6,00</i>
<u>ACQUA PLOSE</u>	<i>Euro 3,50</i>
<u>CAFFE</u>	<i>Euro 2,00</i>
<u>TISANE</u>	<i>Euro 3,50</i>
<u>AMARI GRAPPE</u>	<i>Euro 4,00</i>

WHISKY

<u>OBAN 14 ANNI</u>	<i>Euro 10,00</i>
<u>NIKKA BLENDED</u>	<i>Euro 10,00</i>
<u>TAKETSURU PURE MALT</u>	<i>Euro 10,00</i>
<u>LAGAVULIN 16 ANNI</u>	<i>Euro 10,00</i>
<u>TALISKER 10 ANNI, LAPHROAIG 10 ANNI</u>	<i>Euro 7,00</i>
<u>KINIVIE 23 ANNI</u>	<i>Euro 23,00</i>
<u>TALISKER 25 ANNI</u>	<i>Euro 25,00</i>

RUM

<u>ZACAPA CENTENARIO 23 ANNI</u>	<i>Euro 10,00</i>
<u>ZACAPA CENTENARIO 23 ANNI ETICHETTA NEGRA</u>	<i>Euro 14,00</i>
<u>BAS-ARMAGNAC VSOP TARIQUE</u>	<i>Euro 10,00</i>
<u>MATUSALEM 15 ANNI</u>	<i>Euro 7,00</i>
<u>EL DORADO 12 ANNI</u>	<i>Euro 7,00</i>
<u>COPERTO</u>	<i>Euro 2,00</i>



LISTA DEGLI ALLERGENI

LIST OF ALLERGENIS - LISTE DES ALLERGÈNES - LISTE DER ALLERGENE - LISTA DE ALÉRGENOS

1 FRUTTA A GUSCIO

Walnut, Almonds, - Nüsse, Mandeln, Noix, Amandes, etc...



2 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

Celery - Sellerie - Céleri



3 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

Mustard, Senf, Moutarde



4 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

Sesamo, Sesam, Sésame



5 ANTRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni maggiori a 10 mg/kg o 10mg/litro

Sulfur dioxide, Sulfites - Schwefeldioxid, Sulfite - Anhydride sulfureux - Sulfites



6 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

Lupines, Lupinen, Lupins



7 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Molluscs, Weichtier, Mollusques



8 CEREALI CONTENENTE GLUTINE

(grano, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e derivati)

Cereals containing gluten, Getreide mit Gluten, Céréales avec gluten



9 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

Shellfishes, Schalthier, Crustacés



10 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Eggs, Eier, Oeufs



11 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Fish. Fisch, Poisson



12 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

Peanuts, Erdnüsse, Cacahuètes



13 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Soy, Soja, Soja



14 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

Milk, Milch, Lait

