



Locanda MulinoNera

menù

Antipasti

Percorso antico (per 2) € 28

salumi, prodotti caseari
e conserve (7)

Prima l'uovo o la gallina? € 15

galantina di pollo locale e uovo in
camicia, asparagi, crema
pasticcera al parmigiano vacche
rosse (1,3,7,12)

Tacos € 16

con pulled di cinghialeto,
giardiniera dolce - forte e tzatziki
del Mulino (1,9,12)

Orto in tempura al ritmo € 14

della stagione (1,7,8)

Cheesecake ai gamberi di fiume € 16

salsa verde tradizionale della
Valnerina, polvere di bruschetta,
bisque di acqua dolce e panna
acida alla merangola (1,2,7,12)

Primi

Tagliatelle di farro

€ 14

“CoopAgricolaTerreUmbre”

**mantecate ai tre pomodori,
maggiorana, pesto di fave e polvere
di oliva (1,8)**

Ciriole del Mulino

€ 16

**gricia a spasso nella Valnerina
con varietà di stagione (1,7,12)**

Cappellacci tirati a mano

€ 17

**con carciofo alla romana, primo sale
e mentuccia spontanea (1,3,7,12)**

Gnocchi della tradizione ternana

€ 17

**fatti con pane integrale, al ragù del
cortile battuto al coltello, olive
taggiasche, tartufo scorzone
(1,7,9,12)**

Tagliolino tutt'ovo

€ 18

**fonduta di limone verde, luccio
perca, bisque progressiva di acqua
dolce e salicornia (1,2,3,4,7)**

Secondi

Agnello

€ 18

**fondente al sagrantino, patata morbida
montata al burro nocciola, demi-glace
(7,12)**

Coniglio

€ 19

**cuore di strapazzata al tartufo estivo
avvolto nel prosciutto di Norcia con
carote barbetta e semi di finocchio
(3,7,9,12)**

Ribeye

€ 26

**BBQ del Mulino con pannocchia al
burro cacao con spinacetto a foglia
marinato al moraiolo (circa 300gr) (7,12)**

Trota gravlax

€ 20

**marinata al limone femminiello, pepe
rosa e nepitella con cracker di semidi di
girasole, mela verde fermentata e
cremoso di capra (1,4,5,7)**

Carciofo cimarolo tra ghetto e Valnerina

€ 14

**giudia, primo sale di pecora, mentuccia
e mollica di pane sciapo (1)**

Dolci

Zuccotto

€ 7

gelato alla noce, San Marzano
Borsci, biscuit viennetta e
copertura di fondente (1,3,7,12)

Tiramisù

€ 7

che incontra la nocciola dei
Monti Cimini tra Tradizione e
Innovazione (1,3,7,8,12)

Dedicato alla frutta (7)

€ 7

Crostatina di Frolla

€ 7

ricotta mantecata alla merangola
e cannella, amarena di Cantiano,
caffè e fava di tonka (1,3,7)

Sfera bianco e fondente

€ 7

vaniglia, fragole marinate al
sambuco, crumble al sale
maldon (1,3,7,12)

Allergeni alimentari



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

UMBRIA

Bianchi

Annesanti

Acqua della Serpa 2021	€23,00
Fonte Farro Grechetto 2022	€16,00
Ninfa del Nera 2022	€16,00
Sibillino Pecorino 2022	€17,00
Colle Fregiara Umbria IGT 2021	€28,00
Raspato Bianco Frizzante 2022	€17,00

Antinori

Bramito del Cervo "Castello della Sala" 2022	€32,00
San Giovanni Della Sala Orvieto DOC 2023	€29,00
Conte della Vipera 2023	€42,00
Cervaro della Sala 2022	€83,00

Cantina Roccafiore

Fiordaliso 2023 85%Grechetto 15%Trebiano Spoletino	€20,00
--	--------

Custodi

Vigna del Prete Orvieto Classico Superiore 2021	€21,00
---	--------

D'Amico

Calanchi di Vaiano 2022 Chardonney	€22,00
Noe dei Calanchi Orvieto DOP 2023	€17,00

Leonardo Bussolotti

"05035" Bianco Umbria IGT 2023 Grechetto/Trebiano Spoletino	€20,00
"Colle Murello" 2023 Trebbiano Spoletino Bio	€29,00
"Colle Ozio" IGT Narni 2023 Grechetto Bio	€25,00

Lungarotti

L'UM 2022	€17,00
Vigna il Pino Torre di Giano	€26,00

Ninni

L'Edoardo 2022 Bianco Frizzante	€28,00
Poggio del Vescovo 2022	€23,00

Pardi

Montefalco IGT 2022 Grechetto Bianco	€18,00
--------------------------------------	--------

Peppucci

Montorsolo 2022 Grechetto di Todi	€19,00
-----------------------------------	--------

Villa Sobrano

Donna Sabina 2018 Grechetto	€27,00
Martinus 2022	€17,00

Rossi

Cantina Migliosi

Impiccione 2021 50%Sangiovese30%Merlot20%Cabernet Sauvignon	€30,00
---	--------

Cantina Roccafiore

Melograno 2021 Sangiovese	€22,00
---------------------------	--------

Cantina Tabarrini

Colle Grimaldescò 2018 Sagrantino	€40,00
-----------------------------------	--------



Paolo e Naomía D'Amico

Atlante IGP 2016 Cabernet Franc €34,00

Notturmo dei Calanchi IGP 2020 Pinot Nero €33,00

Villa Tirrenia IGP 2021 Merlot, Syrah €21,00

La Madeleine

Ciliegiolo IGP Flò 2022 €24,00

Pinot Nero IGP 2020 €48,00

Sfide IGP 2019 €22,00

La Palazzola

Rubino IGT 2017 70% Cabernet Sauvignon 5% Merlot €43,00

10% Cabernet Franc 5% Petit Verdot

Leonardo Bussoletti

"Narni Rosso IGT 05035" Ciliegiolo Bio €22,00

"Ramici" IGT 2021 Ciliegiolo di Narni Bio €38,00

Lungarotti

Il Bio 2021 €19,00

L'UM 2020 €17,00

Rubesco doc 2020 Sangiovese €20,00

San Giorgio 2018 Cabernet Sauvignon, Sangiovese €36,00

Pardi

Montefalco Rosso 2021 DOC €20,00

Trabalza

Sagrantino Montefalco DOCG 2019 €32,00

Montefalco Rosso DOC 2021 €22,00

Villa Sobrano

Bartolomeo IGP Merlot, Cabernet Sauvignon €29,00



UMBRIA

Rosati

Annesantí

Il Nasciolo 2022 €16,00

Raspato rosato frizzante 2022 €23,00

Antínorí

Scalabrone Bolgheri 2023 €28,00

Lungarottí

Brezza 2022 €12,00

BASILICATA

Il Repertorio

Aglanico del Vulture 2021 €33,00

L'Atto

Aglanico del Vulture 2022 €23,00

MARCHE

Villa Bucci

Verdicchio "Bucci Castelli di Jesi Classico Superiore" €35,00

Fattoria le Terrazze

Rossa Conero DOC 2021 €24,00



TOSCANA

Antinori

Tignanello 2021	€145,00
-----------------	---------

Casanova di Nerí

Brunello di Montalcino DOCG 2018	€77,00
----------------------------------	--------

Felsina

I Sistri Chardonnay IGT	€28,00
-------------------------	--------

Chianti Classico Berardenga DOCG 2019	€36,00
---------------------------------------	--------

PIEMONTE

Antoniolo

Coste della Sesia DOC "Juvenia" 2022 Nebbiolo	€41,00
---	--------

Ceretto

"Piana" 2022 Barbera D'Alba	€37,00
-----------------------------	--------

"Bernardina" 2022 Nebbiolo D'Alba	€44,00
-----------------------------------	--------

Tenuta San Pietro

Nero San Pietro "Monferrato Rosso " Bio 2022	€36,00
--	--------

Gavi Classico Bio DOCG 2023	€25,00
-----------------------------	--------



VENETO

Cantina Bertani

Valpolicella Ripasso Valpantena DOC 2020 €34,00

Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG 2021 €58,00

Dal Forno

Amarone della Valpolicella DOCG 2017 €550,00

Quintarelli

Bianco Secco IGT 2022 Garganella-Trebbiano-Sauvignon- €58,00

Chardonnay-Saorin

Tenuta Sant'Antonio

Scaia Garganega-Chardonnay IGT 2022 €22,00

Scaia Paradiso Corvina 100% IGT 2020 €25,00

Amarone della Valpolicella "Telos" no solfiti 2016 €65,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Gradis'ciutta Collio

Ribolla gialla 2022 €25,00

Cabernet Franc 2021 €29,00

ALTO ADIGE

Caldaro

Gewurztraminer 2023 €25,00

Lagrein Scuro 2022 €24,00

Chardonnay 2023 €18,00

Schiava Gentile 2023 €18,00

Haderburg

Chardonnay Vigna Hausmannofh Biodinamico 2022 €35,00

Pinot Grigio Salurn' PFATTEN RULANDER BIO €35,00

Pinot Nero ROT Igt Weinberg Dolomiten 2022 €35,00



SARDEGNA

Cantina Gallura

Vermentino Canayli Superiore di Gallura DOCG

€24,00

SICILIA

Hanner

Salino Rosso 2020

€35,00

Palmento Costanzo

Etna DOC Bianco "Mofete" 2020

€32,00

VINI FRANCESI

Cheval Quancard

Chateau Le Virou "Le Carillon" 2019 Sauvignon Blanc

€34,00

Orioles Pays DOC Chardonnay 2022 Blanc

€23,00

Cuvee Clémence 2021 Sauvignon, Semillon - Muscadelle

€23,00

Lalande-de-Pomerol

Chateau Vieux Cardinal "Lafaurie" 2018 Bordeaux-Merlot

€38,00

Cabernet-Sauvignon Cabernet

VINI GERMANIA

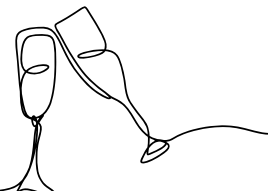
Meulenhof

Riesling Erdener Treppchen Kabinet

€31,00



LE BOLLICINE



Haderburg

Spumante Haderburg Brut €46,00

La Madeleine

Nerosé Spumante Metodo Classico Pinot Nero Rosè Extra Brut €35,00

Nerosé Spumante Metodo Classico Pinot Nero Rosè Brut €58,00

Contadi Gastaldi

Franciacorta Contadi Gastaldi Brut 2023 €35,00

Aleran

Champagne Brut Supreme Pinot Nero-Chardonnay €55,00

Gaja

Champagne Gosset Ex Brut €104,00

La Palazzola

Riesling Brut 2016 €52,00

Grand Cuveé 2015 €50,00



VINI DA DESSERT

Trabalza

Sagrantino Passito 2019 €6,00 al calice

Tenuta Sant'Antonio

Passito "Colori d'Autunno" 2006 €6,00 al calice

Vignaíoli S. Stefano

Moscato D'Asti 2023 €6,00 al calice



Locanda MulinoNera

Strada Statale
Valnerina
via Mola Moretti 2a
Montefranco (Terni)

Info
e prenotazioni
345 0288345

Locanda MulinoNera

menù



Starter

Ancient Path (for 2)

€ 28

cured meats, dairy products and preserves (7)

Which came first, the chicken or the egg?

€ 15

local chicken galantine and poached egg, asparagus, Red Cow parmesan custard (1,3,7,12)

Tacos

€ 16

with pulled young boar, sweet and sour giardiniera, and Mulino tzatziki (1,9,12)

Garden tempura following the rhythm of the season (1,7,8)

€ 14

River crayfish cheesecake

€ 16

traditional Valnerina green sauce, bruschetta powder, freshwater bisque, and sour cream with bitter orange (1,2,7,12)

First courses

Spelt Tagliatelle from

€ 14

“CoopAgricolaTerreUmbre”

tossed with three tomatoes,
marjoram, broad bean pesto, and
olive powder (1,8)

Ciriole del Mulino

€ 16

Valnerina-style Gricia with seasonal
ingredients (1,7,12)

Hand-pulled Cappellacci

€ 17

with Roman-style artichoke, primo
sale cheese, and wild mint (1,3,7,12)

Ternana-style Gnocchi

€ 17

Made with wholemeal bread, with a
farmyard ragù (meat sauce) that is
hand-cut with a knife, Taggiasca
olives, and summer truffle (1,7,9,12)

All-egg Tagliolino

€ 18

with green lemon fonduta, zander
(pike-perch), rich freshwater bisque,
and samphire (1,2,3,4,7)

Main courses

Lamb

€ 18

melting lamb with Sagrantino wine, soft potato whipped with hazelnut butter,, demi-glace (7,12)

Rabbit

€ 19

with a heart of scrambled eggs with summer truffle wrapped in Norcia ham with baby carrots and fennel seeds (3,7,9,12)

Ribeye

€ 26

BBQ with corn on the cob with cocoa butter with baby leaf spinach marinated in Moraiolo olive oil (300gr) (7,12)

Trout gravlax

€ 20

marinated in Femminiello lemon, pink pepper and nepitella with sunflower seed crackers, fermented green apple and creamy goat cheese (1,4,5,7)

Cimarolo artichoke

€ 14

jewish style, fresh sheep cheese, Roman mint and breadcrumbs from unsalted bread (1)

Desserts

Zuccotto

€ 7

Walnut ice cream, San Marzano
Borsci liqueur, Viennetta biscuit and
dark chocolate coating (1,3,7,12)

Tiramisù

that meets the hazelnut from the
Cimini Mountains between Tradition
and Innovation (1,3,7,8,12)

€ 7

Dedicated to fruit (7)

€ 7

Shortcrust pastry tartlet

€ 7

Whipped ricotta with wild strawberry
and cinnamon, Cantiano cherry,
coffee and tonka bean (1,3,7)

White and dark sphere

€ 7

Vanilla, strawberries marinated in
elderflower, crumble with Maldon
sea salt (1,3,7,12)

Allergeni alimentari



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)