Locanda MulinoNera

menù

Nel cuore verde dell'Umbria, dove il fiume Nera scorre limpido tra boschi e pietra antica, nasce il Mulino Nera Valnerina: un luogo dove la tradizione incontra il gusto, e il tempo sembra rallentare per lasciare spazio ai sapori autentici.

Questo menù è un viaggio nella nostra terra — la Valnerina — fatta di silenzi profondi, mani operose e ingredienti sinceri. Ogni piatto racconta una storia: quella di piccoli produttori, di ricette tramandate, di stagioni che scandiscono la cucina con ritmo naturale.

Abbiamo scelto di valorizzare ciò che ci circonda: farine macinate a pietra, legumi antichi, tartufi, formaggi, carni locali e l'olio buono, che profuma di colline. Le nostre preparazioni rispettano la materia prima, esaltandone l'essenza con semplicità e cura.

Vi invitiamo a sfogliare queste pagine con lo stesso spirito con cui viviamo la nostra cucina: con amore per il territorio, rispetto per la tradizione e desiderio di condivisione.

Benvenuti al Mulino.

Antipasti

Il Percorso Antico (consigliato per 2) € 28
Salumi locali, prodotti caseari
e conserve nostrane (7,12)

L'Uovo € 13
Uovo di gallina BIO strapazzato al
tartufo scorzone estivo ed erbe
spontanee (3,7)

L'Orto In Tempura € 13
Al ritmo di stagione (1,8)

La Trota € 15
Trota gravlax, scapece di zucchine
trombetta, tzatziki e polvere di
bruschetta (4,7,12)

Primi

Le Ciriole Del Mulino € 16
Gricia a ritmo di stagione (1,7,8,12)

Il Tagliolino € 16
Tagliolino tutt'ovo con sua maestà il pomodoro, burrata stracciata, limone e basilico (1,3,7)

I Fagottini € 17
Fagottini di pasta all'uovo all'assoluto di gamberi di fiume (1,2,3,7,12)

Gli Gnocchetti € 16
Gnocchetti di pane sciapo al ragù di cinghiale, fagioli e tartufo scorzone (1,3,7,9,12)

Secondi

Il Carpaccio € 22

Carpaccio di scottona locale, tartufo, ruchetta selvatica e l'Intruso di Montecristo (7)

La Faraona € 22

La nostra idea di leccarda… (9,12)

L'Anatra € 26

Anatra leccata al miele d'acacia, frutti rossi e patate di Colfiorito (7,12)

Il Gran Fritto D'Acqua Dolce € 25

Con pesci di lago/fiume* e verdurine (1,4,12

La Melanzana € 16

Melanzana glassata al pomodoro, pesto di mentuccia e pop-corn di ricotta di pecora

La nostra selezione di Scottona locale € 6/etto

NOVITA' ESTATE 2026

MIXOLOGY EXPERIENCE FOOD

Menù completo € 48

Jambonette Mojito 2026 — **€ 14**

Pane, pollo, lime, rum, pesto di limone, frutta spadellata (7,8,12)

Raviolo Aperto — **€ 16**

Baccalà mantecato al Martini cocktail "In & Out" (1,3,4,12)

Corona d'Agnello — **€ 22**

Al Moscow Mule (12)

Sottozero — **€ 7**

Sedano nero, lime e tequila (3,7,9,12)

Dolci

Dedicato alla Frutta € 7
Tagliata di frutta fresca di stagione

Tiramisù Mulino € 7
Classico della casa (1,3,7,8,12)

La Dispensa € 7
Pasticceria secca assortita (1,3,5,7,8)

Namelaka € 7
Nocciole e caffè, merangola, ricotta e cannella, crumble al rosmarino (3,7)

Acqua € 2 **Coperto** € 2,5

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 SO 2 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: arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Locanda MulinoNera

Vini

Radici Umbre, Orizzonti Infiniti

La nostra cantina è un racconto che parte da "qui", dal cuore verde dell'Italia. Abbiamo voluto rendere omaggio alla nostra terra privilegiando i grandi interpreti della viticoltura umbra: il carattere potente del Sagrantino, l'eleganza del Grechetto e la riscoperta del Trebbiano Spoletino.

Tuttavia, il vino è un viaggio senza confini. Per questo, la nostra selezione si allarga per abbracciare le eccellenze delle regioni italiane più vocate, dai grandi rossi del Piemonte e della Toscana ai bianchi minerali del Nord e del Sud. Infine, per i palati più curiosi, abbiamo riservato uno spazio a una selezione di etichette francesi e internazionali, per offrire un'esperienza di degustazione completa e cosmopolita.

Buon viaggio tra i nostri sapori e, soprattutto, buon appetito.

Vini

Locanda MulinoNera

UMBRIA

Bianchi

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	
Fiorfiore 2023 Grechetto	€20,00
L'Altrobianco 2023 Trebbiano	€20,00
Paolo e Noemia D'Amico	
Noe dei Calanchi Orvieto DOP 2023	€17,00
Di Filippo	
Grechetto Umbria IGT 2024	€18,00
Farandola IGT BIO 2023 Trebbiano	€25,00
Leonardo Bussoletti	
"05035" Bianco Umbria IGT 2023 Grechetto/Trebbiano Spoletino	€20,00
"Colle Ozio" IGT Narni 2023 Grechetto Bio	€25,00
Peppucci	
Montorsolo 2022 Grechetto di Todi	€19,00
Villa Sobrano	
Donna Sabina 2018 Grechetto	€27,00
Martinus 2022	€17,00

Locanda MulinoNera

Vini

UMBRIA

Rossi

Cantina Roccafiore	
Il Roccafiore 2021 sangiovese	€20,00
Paolo e Naomia D'Amico	
Notturno dei Calanchi IGP 2020 Pinot Nero	€33,00
Villa Tirrenia IGP 2021 Merlot, Syrah	€21,00
Di Filippo	
Montefalco Rosso	€22,00
Sagrantino di Montefalco	€35,00
La Madeleine	
Pinot Nero IGP 2020	€48,00
Sfide IGP 2019	€22,00
La Palazzola	
Rubino IGT 2017 70%Cabernet Sauvignon 5%Merlot 10%Cabernet Franc 5%Petit Verdot	€43,00
Leonardo Bussoletti	
"Narni Rosso IGT 05035" Ciliegiolo Bio	€22,00
Lungarotti	
Rubesco doc 2018 Sangiovese Riserva	€45,00
San Giorgio 2018 Cabernet Sauvignon, Sangiovese	€36,00
Villa Mongalli	
Montefalco Rosso	€22,00
Sagrantino Montefalco	€40,00

Locanda MulinoNera

Vini

UMBRIA

Rosati

Di Filippo

"Forastica" Umbria IGT Cornetta €22,00

Villa Mongalli

"Profano" Umbria IGT Sagrantino €25,00

ABRUZZO

Tenuta Secolo XI

Montepulciano d'Abruzzo 2021 €25,00

Fonte Fiorita

Colline Pescaresi Bianco IGT 2023 €20,00

BASILICATA

Il Repertorio

Aglianico del Vulture 2021 €33,00

L'Atto

Aglianico del Vulture 2022 €23,00

MARCHE

Villa Bucci

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

F

Locanda MulinoNera

Vini

TOSCANA

Antinori	
Tignanello 2021	€145,00
Casanova di Neri	
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

Locanda Mulino Nera
Loc. Mola Moretti 2a , Montefranco, Italy, 05030

Locanda MulinoNera

Vini

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

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

Cabernet Franc 2021	€29,00

ALTO ADIGE

Caldaro

Gewurztraminer 2023	€25,00
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

Locanda Mulino Nera
Loc. Mola Moretti 2a , Montefranco, Italy, 05030

Locanda MulinoNera

Vini

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

VINI GERMANIA

Meulenhof

Riesling Erdener Treppchen Kabinet	€31,00

NEW ZELAND

Cloud Bay

Sauvignon Blanc 2023	€55,00

Locanda Mulino Nera
Loc. Mola Moretti 2a , Montefranco, Italy, 05030

Locanda MulinoNera

Vini

LE BOLLICINE

Haderburg

Spumante Haderburg Brut €46,00

La Madeleine

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

Tenuta La Maredana

Valdo - Prosecco / Rosè / Moscato €22,00

Vigna Pradase

Valdo Prosecco Metodo Classico / Formato Magnum €30/€40

VINI DA DESSERT

Cannetto

Muffato €7,00 al calice

Di Filippo

Vernaccia di Cannara €7,00 al calice

Roccafiore

Collino d'oro Umbria Passito €7,00 al calice

Vignaioli S. Stefano

Moscato d'Asti 2023 €6,00 al calice

Locanda Mulino Nera
Loc. Mola Moretti 2a , Montefranco, Italy, 05030

Locanda MulinoNera

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

Info
e prenotazioni
345 0288345

Locanda MulinoNera

Mercoledì

19.00 - 21.30

Giovedì

12.30 - 14.00 // 19.00 - 21.30

Venerdì

12.30 - 14.00 // 19.00 - 21.30

Sabato

12.30 - 14.30 // 19.00 - 22.30

Domenica

12.30 - 14.30 // 19.00 - 21.30

Possibilità di aperture straordinarie
per eventi e gruppi

Locanda MulinoNera

menu

In the green heart of Umbria, where the Nera river flows clear among woods and ancient stone, lies Mulino Nera Valnerina: a place where tradition meets taste, and time seems to slow down to make room for authentic flavors.

This menu is a journey through our land — the Valnerina — made of deep silences, industrious hands and sincere ingredients. Every dish tells a story: that of small producers, of handed-down recipes, of seasons that set the rhythm of our kitchen naturally.

We have chosen to celebrate what surrounds us: stone-ground flours, ancient legumes, truffles, cheeses, local meats and the good oil that smells of hills. Our preparations respect the raw ingredients, enhancing their essence with simplicity and care.

We invite you to browse these pages with the same spirit with which we live our kitchen: with love for the land, respect for tradition and a desire to share.

Welcome to Locanda MulinoNera.

Starters

The Ancient Path (recommended for 2) € 28
Local cured meats, dairy products
and homemade preserves (7,12)

The Egg € 13
Organic free-range egg scrambled with
summer black truffle and wild herbs (3,7)

The Garden In Tempura € 13
Following the rhythm of the season (1,8)

The Trout € 15
Gravlax trout, trombetta zucchini scapece,
tzatziki and bruschetta powder (4,7,12)

First Courses

The Mill's Ciriole € 16

Gricia following the rhythm of the season (1,7,8,12)

The Tagliolino € 16

Fresh egg tagliolino with tomato, stracciatella burrata, lemon and basil (1,3,7)

The Fagottini € 17

Egg pasta fagottini with river shrimp essence (1,2,3,7,12)

The Gnocchetti € 16

Unsalted bread gnocchetti with wild boar ragu, beans and summer truffle (1,3,7,9,12)

Main Courses

The Carpaccio € 22
Local young beef carpaccio, truffle, wild rocket and Montecristo cheese (7)

The Guinea Fowl € 22
Our take on the classic dripping pan… (9,12)

The Duck € 26
Duck glazed with acacia honey, red berries and Colfiorito potatoes (7,12)

The Freshwater Grand Fry € 25
With lake/river fish* and seasonal vegetables (1,4,12)

The Eggplant € 16
Eggplant glazed with tomato, mint pesto and sheep ricotta pop-corn

Our Local Young Beef Selection € 6/100g

SUMMER 2026 NEW ARRIVALS

MIXOLOGY EXPERIENCE FOOD

Full menu € 48

Jambonette Mojito 2026 **€ 14**
Bread, chicken, lime, rum, lemon pesto,
pan-fried fruit (7,8,12)

Open Raviolo **€ 16**
Creamed cod with Martini cocktail
"In & Out" (1,3,4,12)

Rack of Lamb **€ 22**
Moscow Mule style (12)

Below Zero **€ 7**
Black celery, lime and tequila (3,7,9,12)

Desserts

Dedicated to Fruit € 7

Fresh seasonal fruit platter

Tiramisu Mulino € 7

House classic (1,3,7,8,12)

The Pantry € 7

Assorted dry pastries (1,3,5,7,8)

Namelaka € 7

Hazelnuts and coffee, bitter orange, ricotta and cinnamon, rosemary crumble (3,7)

Water € 2 **Cover charge** € 2,5

Food Allergens

GLUTEN - 1
(cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized derivatives)

CRUSTACEANS AND DERIVATIVES - 2
(marine and freshwater: shrimp, langoustines, crabs and similar)

EGGS - 3
(eggs and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta)

FISH AND DERIVATIVES - 4
(food products containing fish, even in small percentages)

PEANUTS AND DERIVATIVES - 5
(creams and dressings containing them, even in small amounts)

SOY AND DERIVATIVES - 6
(derived products such as soy milk, tofu, soy noodles and similar)

MILK AND DERIVATIVES - 7
(any product using milk: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)

TREE NUTS AND DERIVATIVES - 8
(almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, pistachios)

CELERY AND DERIVATIVES - 9
(both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates)

MUSTARD AND DERIVATIVES - 10
(can be found in sauces and dressings, especially in mustard)

SESAME SEEDS AND DERIVATIVES - 11
(whole seeds used for bread, flours containing them in minimal percentage)

SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES - 12
(sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2, used as preservatives, found in: preserved seafood products, pickled foods, foods in oil and brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices)

LUPIN AND DERIVATIVES - 13
(found in vegan foods as: roasts, sausages, flours and similar)

MOLLUSCS AND DERIVATIVES - 14
(razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, wedge shell, etc.)