Il Mulino
albergo ristorante

info@hotelmulino.it
www.hotelmulino.it

Borghetto di Borbera
Loc. Mulino 1

Tel. 0143 69483
Fax 0143 69438

La Località Mulino è un'oasi di pace, circondata dal verde, a soli 3 km. dal casello autostradale della A7. La zona è collinare ed il suggestivo panorama si lega all'ambiente e alla natura incontaminata della valle.

Per raggiungerci: uscita autostrada A7, casello di Arquata S./Vignole B. Seguire le indicazioni Val Borbera sino ad oltrepassare il ponte sul torrente Borbera: poco prima dell'abitato, sulla sinistra, troviamo l'Albergo Ristorante Il Mulino

Il Ristorante - Ambiente curato con un tocco di originale raffinatezza per una cordiale ospitalità. Accoglienza giovane e dinamica offerta con cortesia e professionalità dallo staff coordinato personalmente dai titolari. La cucina si esprime proponendo piatti tipici piemontesi e liguri, che rispecchiano le radici culturali della fam. Bezzicheri, proprietaria del locale dal 1982, e di questa terra di confine, privilegiando in particolar modo il forte legame tra natura, genuinità e cibo.
Specialità: Estate: tortelli di melanzane e timo con pomodorini, fragoline di bosco in gelatina di moscato. Inverno: tartufi, funghi, castagne, daino in salmì con polenta e purea di mele Carle.
Il locale è anche Pizzeria con ampia scelta di specialità.

150 | 3 *giorni* | *dal 24/12 al 05/01*
100 | *12-14.30 dalle 19* | *20-25*

BANCOMAT | VISA | MasterCard | AMERICAN EXPRESS

L'Ospitalità ★★★ albergo

Arredato in modo classico e gradevole per soddisfare le esigenze di riposo e relax della clientela.

21 *posti*
10 *a* **65€**
10 *a* **85€**

Primavera Gastronomica

Domenica 25 marzo
ore 13

Timballino di peperoni con salsa d'acciughe
Cestino di pere e caprino di Roccaforte

Gnocchi di ricotta di Montebore alla vellutata di asparagi

Risotto con fiori di zucchine e Timorasso

Filettini di maiale alla pancetta croccante con patate al forno

Coppa di lamponi con geleé al Moscato e salsa ai frutti di bosco

€ 35,00 *a persona, inclusi vini del territorio*

Autunno Gastronomico

Domenica 7 ottobre
ore 13

Cardi di Nizza con fonduta di Montebore
Catechino in purea di fagiolane della Val Borbera

Pappardelle al prezzemolo con funghi porcini

Maltagliati in zuppa contadina di ceci e fagiolane

Scottata di manzo alle erbe fini con radicchio rosso grigliato al lardo

Tarte tatin di mele Carle con panna montata alla cannella

€ 35,00 *a persona, inclusi vini del territorio*

Il Menu sarà riproposto Domenica 18 novembre, ore 13