

VECCHIO MULINO

MILANO

PIZZA • CUCINA • WINE

VIA SOLFERINO 44

Italian Food with Soul

LA NOSTRA STORIA

Tutto nasce da nostro nonno, che aveva un piccolo mulino in Calabria.

Coltivava il grano nei suoi terreni, lo raccoglieva con pazienza e lo portava al mulino, dove lo trasformava in farina. Una farina semplice e genuina, frutto della sua terra, del suo lavoro e di una tradizione fatta di gesti autentici, tramandati di generazione in generazione.

Da quella farina nasce la nostra storia.

Noi abbiamo raccolto la sua eredità e l'abbiamo trasformata in pizza: acqua, farina, tempo e passione. Intorno ad essa abbiamo costruito la nostra cucina, portando in tavola tutte le ricette e i sapori della tradizione italiana.

Oggi, nel cuore di Milano, in Via Solferino 44, Vecchio Mulino continua idealmente a far girare quella ruota.

Dalla Calabria a Milano,
dal grano alla farina, dalla farina alla pizza.

Una storia di famiglia
che continua, ogni giorno,
intorno a una tavola.

OUR STORY

It all began with our grandfather, who had a small mill in Calabria.

He grew wheat on his own land, harvested it with patience and brought it to the mill, where he turned it into flour. A simple, genuine flour, born from his land, his hard work and a tradition made of authentic gestures, passed down from generation to generation.

That flour is where our story begins.

We embraced his legacy and transformed it into pizza: water, flour, time and passion. Around it, we created our cuisine, bringing to the table all the recipes and flavours of Italian tradition.

Today, in the heart of Milan, at Via Solferino 44, Vecchio Mulino keeps that wheel turning.

From Calabria to Milan,
from wheat to flour, from flour to pizza.

A family story that continues every day, around the table.

PIZZA ARTIGIANALE
Artisanal Pizza

CUCINA ITALIANA
Italian Cuisine

VINI SELEZIONATI
Selected Wines

ACCOGLIENZA AUTENTICA
Authentic Hospitality

La buona cucina
è un viaggio che unisce le persone



VECCHIO MULINO

MILANO

PIZZA CUCINA WINE

Italian Food with Soul

ANTIPASTI

Sapori della tradizione

Vecchio Mulino 18
Selezione di salumi, formaggi e prodotti tipici calabresi.

Burrata, Pomodorini e Basilico 14
Burrata di Puglia con pomodorini freschi e basilico, servita con un filo di olio extravergine d'oliva.

Carpaccio di Manzo 15
Sottili fette di manzo con rucola, scaglie di Grana, limone e olio EVO.

Hummus Mediterraneo 13
Crema di ceci, verdure croccanti e pane tostato.

Salmone Marinato 14
Salmone marinato agli agrumi e spezie, con avocado, misticanza e lime.

STARTERS

Flavours of tradition

Vecchio Mulino 18
Selection of Calabrian cured meats, cheeses and traditional specialities.

Apulian Burrata 14
Apulian burrata with fresh cherry tomatoes and basil, served with a drizzle of extra virgin olive oil.

Beef Carpaccio 15
Thin slices of beef with rocket salad, parmesan flakes, lemon and EVO oil.

Mediterranean Hummus 13
Chickpea cream, crunchy vegetables and toasted bread.

Marinated Salmon 14
Citrus and spice marinated salmon, with avocado, mixed salad and lime.

La buona cucina è un viaggio che unisce le persone



VECCHIO MULINO

MILANO

PIZZA CUCINA WINE

Italian Food with Soul

PRIMI

Tradizione e gusto

Spaghetti al Pomodoro Fresco 14
Pomodoro fresco, basilico e olio extravergine d'oliva.

Pasta Integrale Primavera 14
Pasta integrale, zucchine, pomodorini e verdure di stagione.

Spaghetti alla Carbonara 16
Guanciale, uovo, Pecorino Romano e pepe nero.

Fileja alla Calabrese 15
Fileja calabrese, 'nduja di Spilinga, pomodoro, ceci e basilico.

Tagliatelle con Ragù alla Bolognese 16
Tagliatelle all'uovo con ragù di carne della tradizione bolognese.

Linguina Ricotta Pomodorini Secchi e Pepe Nero 15
Linguina con ricotta, pomodorini secchi e pepe nero.

Risotto alla Milanese 20
Riso Carnaroli con zafferano e Parmigiano Reggiano.

FIRST COURSES

Tradition and flavour

Spaghetti with Fresh Tomato 14
Fresh tomato, basil and extra virgin olive oil.

Wholemeal Pasta Primavera 14
Wholemeal pasta, courgettes, cherry tomatoes and seasonal vegetables.

Spaghetti Carbonara 16
Guanciale, egg, Pecorino Romano and black pepper.

Fileja Calabrese 15
Calabrian fileja, 'nduja from Spilinga, cherry tomato, chickpeas and basil.

Tagliatelle with Bolognese Ragù 16
Egg tagliatelle with traditional Bolognese meat sauce.

Linguine with Ricotta, Sundried Tomatoes and Black Pepper 15
Linguine with ricotta, sundried tomatoes and black pepper.

Milanese Risotto 20
Carnaroli rice with saffron and Parmigiano Reggiano.

La buona cucina è un viaggio che unisce le persone

MILANO



VECCHIO MULINO

MILANO

PIZZA CUCINA WINE

Italian Food with Soul

SECONDI

Tradizione e gusto

Pollo e Patate del Mulino 18
Pollo al forno e patate al rosmarino.

Chicken Mediterranean 16
Petto di pollo alla griglia, verdure grigliate e patate al forno.

Cotoletta alla Milanese 22
Cotoletta alla milanese con patate al forno.

Polpette della Nonna 16
Polpette di carne al sugo di pomodoro e basilico.

Bistecca ai Ferri 24
Bistecca di manzo ai ferri, preparata con burro e spezie varie che la rendono molto succosa e saporita, accompagnata da patate al forno.

MAIN COURSES

Tradition and flavour

Chicken and Potatoes of the Mulino 18
Oven-baked chicken and rosemary potatoes.

Grilled Chicken Mediterranean 16
Grilled chicken breast, grilled vegetables and roast potatoes.

Milanese Cutlet 22
Breaded veal cutlet with roast potatoes.

Grandma's Meatballs 16
Homemade meatballs in tomato sauce and basil.

Grilled Steak 24
Grilled beef steak, prepared with butter and a blend of spices that make it very juicy and flavourful, served with roast potatoes.

La buona cucina è un viaggio che unisce le persone

MILANO



VECCHIO MULINO

MILANO

PIZZA CUCINA WINE

Italian Food with Soul

BOWL

Equilibrio e gusto

Chicken Bowl 16
Riso basmati, pollo grigliato,
avocado, pomodorini e verdure fresche.

Salmone Bowl 18
Riso basmati, salmone,
avocado, cetriolo e verdure fresche.

Mediterranean Bowl 15
Farro, ceci, pomodorini,
verdure di stagione e olive.

BOWL

Balance and flavour

Chicken Bowl 16
Basmati rice, grilled chicken,
avocado, cherry tomatoes and fresh vegetables.

Salmon Bowl 18
Basmati rice, salmon,
avocado, cucumber and fresh vegetables.

Mediterranean Bowl 15
Spelt, chickpeas, cherry tomatoes,
seasonal vegetables and olives.

INSALATE

Fresche e genuine

Caesar Light 14
Pollo grigliato, lattuga, Grana,
crostini e dressing leggero.

Caprese 14
Mozzarella di bufala, pomodoro,
basilico e olio EVO.

Insalata Calabrese 15
Pomodoro, Cipolla Rossa di Tropea IGP,
Olive Nere, Origano.

Tonno Mediterraneo 15
Tonno, misticanza, pomodoro,
olive e uovo.

SALADS

Fresh and genuine

Caesar Light 14
Grilled chicken, lettuce, Grana cheese,
croutons and light dressing.

Caprese 14
Buffalo mozzarella, tomato,
basil and extra virgin olive oil.

Calabrian Salad 15
Tomato, Tropea Red Onion IGP,
Black Olives, Oregano.

Tuna Mediterranean 15
Tuna, mixed salad, tomato,
olives and egg.

La buona cucina
è un viaggio che unisce le persone

MILANO

VECCHIO MULINO
MILANO
PIZZA CUCINA WINE

Italian Food with Soul

PIZZE SPECIALI
Tradizione e creatività

Vecchio Mulino 15
Pomodoro, fiordilatte, patate lesse, salsiccia, 'nduja di Spilinga, spinaci e funghi.

Della Cascina 16
Pomodoro, fiordilatte, crudo, rucola fresca, mascarpone, pomodorini e scaglie di Grana.

Capocollo, Miele e Noci 14
Fiordilatte, capocollo di Calabria, miele millefiori e noci.

Bologna 14
Fiordilatte, mortadella, pistacchio e stracciatella.

Patate Salsiccia e Rosmarino 14
Fiordilatte, patate al forno, salsiccia, rosmarino e pane tostato croccante.

Salame Melanzane e Ricotta Salata 14
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, melanzane grigliate e ricotta salata.

Gamberetti, Zucchine e Stracciatella 16
Base Bianca, fiordilatte, gamberetti, zucchine grigliate e stracciatella.

Funghi, Zola e Crudo 15
Fiordilatte, funghi porcini, gorgonzola e prosciutto crudo.

Milano 21
Pomodoro, fiordilatte, salame milano, scaglie di Grana, pomodorini confit, crema allo zafferano, rucola, gorgonzola.

Tartufo 18
Base bianca, fiordilatte, crema al tartufo, funghi porcini, scaglie di Grana e olio al tartufo.

SPECIAL PIZZAS
Tradition and creativity

Vecchio Mulino 15
Tomato, mozzarella, boiled potatoes, sausage, 'nduja from Spilinga, spinach and mushrooms.

Della Cascina 16
Tomato, mozzarella, raw ham, fresh rocket, mascarpone, cherry tomatoes and Grana cheese flakes.

Capocollo, Honey and Walnuts 14
Mozzarella, Calabrian capocollo, honey and walnuts.

Bologna 14
Mozzarella, mortadella, pistachios and stracciatella.

Potatoes, Sausage and Rosemary 14
Mozzarella, roast potatoes, sausage, rosemary and crispy panciale.

Spicy Salami, Aubergines and Salted Ricotta 14
Tomato, mozzarella, spicy salami, grilled aubergines and salted ricotta.

Prawns, Courgettes and Stracciatella 16
White base, mozzarella, prawns, grilled courgettes and stracciatella.

Mushrooms, Gorgonzola and Raw Ham 15
Mozzarella, porcini mushrooms, gorgonzola and raw ham.

Milano 21
Tomato, mozzarella, Milan salami, Grana cheese flakes, confit cherry tomatoes, saffron cream, rocket and Grana cheese flakes, with gorgonzola.

Truffle 18
White base, mozzarella, truffle cream, porcini mushrooms, Grana cheese flakes and truffle oil.

La buona cucina è un viaggio che unisce le persone

MILANO



VECCHIO MULINO

MILANO

PIZZA CUCINA WINE

Italian Food with Soul

PIZZE CLASSICHE

La tradizione italiana, sempre attuale

Margherita 9
Pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO.

Marinara 9
Pomodoro, aglio schiacciato, origano, olio EVO.

Patatine e Wustel 11
Pomodoro, fiordilatte, patatine fritte, wustel.

Bufala 13
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO.

Diavola 11
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante.

Tonno e Cipolla 12
Pomodoro, fiordilatte, cipolla di Tropea, tonno.

Quattro Stagioni 13
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive.

Capricciosa 13
Pomodoro, fiordilatte, carciofi, olive, acciughe.

Quattro Formaggi 12
Fiordilatte, gorgonzola, emmental, grana.

Verdure dell'Orto 13
Fiordilatte, peperoni, melanzane, zucchine grigliate, spinaci.

Calzone Classico 10
Pomodoro, fiordilatte.

Calzone Bismarck 13
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, uovo.

Calzone Calabrese 13
Fiordilatte, nduja di Spilinga, spinaci.

CLASSIC PIZZAS

Timeless Italian tradition

Margherita 9
Tomato, mozzarella, basil, extra virgin olive oil.

Marinara 9
Tomato, crushed garlic, oregano, extra virgin olive oil.

French Fries and Wurstel 11
Tomato, mozzarella, french fries, wurstel.

Buffalo 13
Tomato, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil.

Diavola 11
Tomato, mozzarella, spicy salami.

Tuna and Onion 12
Tomato, mozzarella, Tropea red onion, tuna.

Four Seasons 13
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives.

Capricciosa 13
Tomato, mozzarella, artichokes, black olives, anchovies.

Four Cheeses 12
Mozzarella, gorgonzola, emmental, Grana cheese.

Grilled Vegetables 13
Mozzarella, peppers, grilled aubergines, courgettes, spinach.

Classic Calzone 10
Tomato, mozzarella.

Bismarck Calzone 13
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, egg.

Calabrian Calzone 13
Mozzarella, 'nduja from Spilinga, spinach.

La buona cucina è un viaggio che unisce le persone



VECCHIO MULINO

MILANO

PIZZA CUCINA WINE

Italian Food with Soul

DOLCI

Desserts

Il momento più dolce, come a casa.
The sweetest moment, just like home.

TIRAMISÙ DELLA NONNA 8
Soffice crema al mascarpone, savoiardi e caffè.
Soft mascarpone cream, ladyfingers and coffee.

CHEESECAKE 8
Cremosa cheesecake con coulis di frutti di bosco.
Creamy cheesecake with mixed berry coulis.

SORBETTO AL LIMONE 8
Sorbetto artigianale al limone.
Homemade lemon sorbet.

BEVANDE

Drinks

Acqua Naturale o Frizzante 0,75 cl *Still or Sparkling Water 0,75 cl*	**3,00**
Coca Cola, Fanta, Sprite	**3,50**
Birra in Bottiglia *Bottled Beer*	**3,50**
Birra alla Spina Piccola *Draft Beer Small*	**4,00**
Birra alla Spina Media *Draft Beer Medium*	**7,00**
Bottiglia Vino Rosso *Red Wine Bottle*	**30,00**
Bottiglia Vino Bianco *White Wine Bottle*	**30,00**
Bottiglia Prosecco *Prosecco Bottle*	**30,00**
Calice Vino Rosso o Bianco *Glass of Red or White Wine*	**6,00**
Calice Prosecco *Glass of Prosecco*	**6,00**
Spritz	**7,00**
Amari *Italian Liqueurs*	**3,50**
Caffè *Coffee*	**1,50**



La buona cucina è un viaggio che unisce le persone

MILANO