



PARCO DEL MULINO

SOCIAL PROJECT

MENU'



IL SAPORE UNICO DELL'INCLUSIONE



Il Sapore Unico dell'Inclusione al Parco del Mulino

*The Unique Flavor of Inclusion at Parco
del Mulino*

**BENVENUTO AL PARCO DEL MULINO, TI AUGURIAMO DI
PASSARE UN'OTTIMA SERATA GUSTANDO CIBO DI QUALITÀ:
PINSE, TAGLIERI, PRIMI E GRIGLIATE SERVITI CON
AFFABILITÀ E PROFESSIONALITÀ DAL NOSTRO PERSONALE
"SPECIALE". SIAMO INFATTI L'UNICA "PIZZERIA -
GRIGLIERIA - RISTORANTE SOCIALE" PRESENTE A LIVORNO;
UN'ESPERIENZA DA PROVARE, ANZI DA VIVERE!**

Lo staff del Parco del Mulino include ragazzi svantaggiati che hanno acquisito capacità professionale come camerieri unica, simpatica e diversa. Questo è il progetto per cui siamo nati. Il risultato è un menù di pinse speciali che rappresentano la storia e la personalità dei ragazzi, trasmettendo un messaggio di inclusione e speranza. Ti invito a venire al Parco del Mulino per degustare queste pizze e tutti gli altri piatti che offrono un'esperienza culinaria straordinaria, di qualità e un piacevole viaggio nell'inclusione e nella solidarietà.

**WELCOME TO PARCO DEL MULINO, WE HOPE YOU SPEND A
GREAT EVENING ENJOYING QUALITY FOOD: PINSE, CUTTING
BOARDS, FIRST COURSES AND GRILLS SERVED WITH
AFFABILITY AND PROFESSIONALISM BY OUR "SPECIAL"
STAFF. WE ARE IN FACT THE ONLY "PIZZERIA - GRILL -
SOCIAL RESTAURANT" PRESENT IN LIVORNO; AN
EXPERIENCE TO TRY, OR RATHER TO LIVE!**

The Parco del Mulino staff includes disadvantaged kids who have acquired unique, friendly and different professional ability as waiters.

This is the project we were born for.

The result is a menu of special pinse that represent the history and personality of the kids, transmitting a message of inclusion and hope.

I invite you to come to Parco del Mulino to taste these pizzas and all the other dishes that offer an extraordinary, quality culinary experience and a pleasant journey into inclusion and solidarity



**EDOARDO
I'M WORK IN
PROGRESS**

LISTA DEGLI ALLERGENI

LIST OF ALLERGENS

01

CEREALI CONTENENTI

GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE: SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI; MALTODESTRINE A BASE DI GRANO; SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO; CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

02

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

03

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

04

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE: GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI; GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.

05

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

06

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE: OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO; TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA; OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA; ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.I.

07

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE: SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA; LATTIOLO.

08

FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.



INDEX



09

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

12

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG O 10MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

13

LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

14

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI E I PRODOTTI DERIVATI, NELLA MISURA IN CUI LA TRASFORMAZIONE CHE HANNO SUBITO NON È SUSCETTIBILE DI ELEVARE IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'AUTORITÀ PER IL PRODOTTO DI BASE DA CUI SONO DERIVATI.



PARCO DEL MULINO



Le nostre classiche

PINSE MENU

1 7

PINSA MARINARA

**Pomodoro, origano,
aglio, olio d'oliva.**

Tomato, oregano,
garlic, olive oil.

€6



1 7

PINSA MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, olio d'oliva.

Tomato, mozzarella, olive oil.

€7



1 7

PINSA AI WÜRSTEL

Pomodoro, mozzarella, würstel.

Tomato, mozzarella, würstel.

€7,5



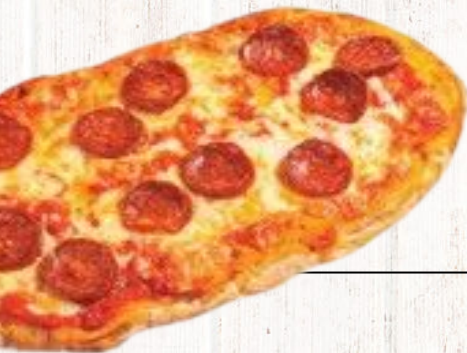
1 7

PINSA AL SALAMINO

**Pomodoro, mozzarella,
salamino piccante.**

Tomato, mozzarella,
spicy salami.

€8



1 7

PINSA ALLA SALSICCIA

**Pomodoro, mozzarella,
salsiccia.**

Tomato, mozzarella,
sausage.

€8





1 7

PINSA AI FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, funghi.

Tomato, mozzarella, mushrooms.

€7,5



1 7

PINSA AI 4 FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola, mascarpone, grana.

Tomato, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmesan.

€9

1 7

PINSA SALSICCIA E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi.

Tomato, mozzarella, sausage, mushrooms.

€9



1 7

PINSA NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe.

Tomato, mozzarella, capers, anchovies.

€8

1 7

PINSA VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione.

Tomato, mozzarella, seasonal vegetables.

€8



Le Special pinse



EDO

Pomodoro,
fiordilatte,
scamorza,
prosciutto crudo e
verdure di
stagione.

*Tomato, fiordilatte,
smoked cheese,
raw ham and
seasonal
vegetables.*

€ 12,00



FEDERICO

Pomodoro,
fiordilatte, nduja,
salsiccia e cipolla.

*Tomato, fiordilatte,
nduja, sausage,
onion.*

€ 10,00



MARIO

Fiordilatte,
funghi porcini e
pecorino.

*Fiordilatte,
porcini
mushrooms and
pecorino.*

€ 12,00



GIULIA

Pomodoro, bufala
e patate e
prosciutto crudo.

*Tomato, buffalo
mozzarella and
potatoes and raw
ham.*

€ 10,00



MARCO

Pomodoro,
fiordilatte, würstel
e funghi.

*Tomato, fiordilatte,
würstel and
mushrooms.*

€ 10,00

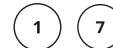


FRANCESCO

Rucola, prosciutto
crudo, ciliegini e
scaglie di grana.

*Arugula, raw ham,
cherry tomatoes
and parmesan
shavings.*

€ 10,00





Un “laboratorio” a cuore aperto

Nel contesto del progetto sociale "Parco del Mulino", abbiamo scelto di offrire pinse anziché pizze: La pinsa è una variante della pizza, caratterizzata da un impasto leggero e digeribile, oltre a una preparazione che riflette tradizioni culinarie autentiche.

Questa scelta mira a offrire un'esperienza culinaria unica, sottolineando l'innovazione e la diversità nel contesto dell'inclusione sociale.

La pinsa diventa quindi un veicolo per esplorare nuovi gusti e storie, creando un ponte tra tradizione e originalità nel cuore del Parco del Mulino.



VALENTINA

Pomodoro,
fiordilatte,
prosciutto crudo,
rucola,
parmigiano.

*Tomato, fiordilatte,
raw ham,
rocket,rocked
salad, parmesan.*

€ 12,00



GIORGIO

Pomodoro,
mozzarella, speck,
noci, mascarpone.

*Tomato,
mozzarella, speck,
walnuts,
mascarpone.*

€ 12,00



DAVID

Mozzarella,
pancetta, pecorino
e pomodorini.

*Mozzarella,
pancetta, pecorino
and cherry
tomatoes.*

€ 10,00



PAOLO

Mortadella,
gorgonzola,
mozzarella e
granella di
pistacchio.

*Mortadella,
gorgonzola,
mozzarella and
chopped
pistachios.*

€ 10,00





I NOSTRI TAGLIERI

II TAGLIERE

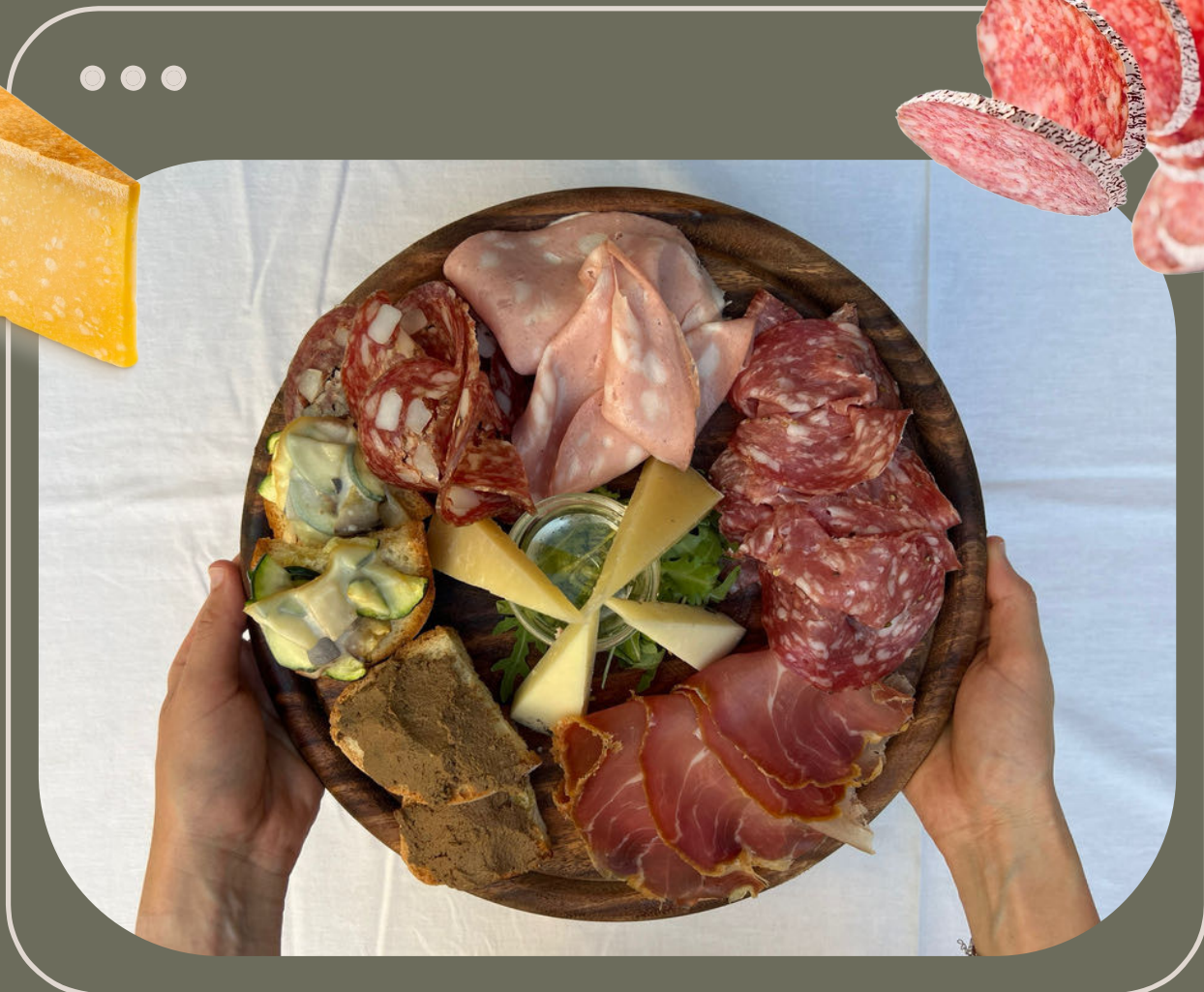
del Parco



Selezione di pecorini e miele, salame, finocchiona, prosciutto crudo, mortadella, crostino ai fegatini, crostino provola e verdure.
(consigliato per n°2 persone)

*Selection of pecorino cheese and honey, salami, finocchiona, raw ham, mortadella, liver crostini, provola crostini and vegetables.
(recommended for 2 people)*

€ 16,00



Formaggi della Famiglia Busti

La collaborazione con il Caseificio Busti è stata una bellissima esperienza che ci ha permesso di conoscere i loro prodotti.

Per la Pinseria Parco del Mulino abbiamo creato un Tagliere con formaggi selezionati.

Con la prospettiva di portare avanti queste collaborazioni, e auspicandone altre, puntiamo verso nuovi traguardi di crescita sempre più vasta per il progetto sociale Parco del Mulino!

La collaborazione con il Caseificio Busti è stata una bellissima esperienza che ci ha permesso di conoscere i loro prodotti.

Per la Pinseria Parco del Mulino abbiamo creato un Tagliere con formaggi selezionati.

Con la prospettiva di portare avanti queste collaborazioni, e auspicandone altre, puntiamo verso nuovi traguardi di crescita sempre più vasta per il progetto sociale Parco del Mulino!

I NOSTRI TAGLIERI



Selezione di Formaggi e confetture

*Selection of Cheeses
and Jams*

€ 15,00



Grill & co.

PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

**GNOCCHI GORGONZOLA
E NOCI**

€12.00

Gnocchi gorgonzola and walnuts

**RAVIOLI AL RAGU' DI
CINTA SENESE**

€12.00

Ravioli with Cinta Senese ragu

**TAGLIOLINO
VEGETARIANO**

€12.00

Vegetarian Tagliolini

**RISOTTO AI FUNGHI
PORCINI**

€12.00

Risotto with porcini



Grill & co.

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al forno

Baked potatoes

€4.00

Verdure miste

Mixed vegetables

€4.00

Insalata mista

Mixed salad

€4.00



Grill & co.

GRILL

**TAGLIATA RUCOLA E
PARMIGIANO**

€20.00

350 g

**TAGLIATA CON FUNGHI
PORCINI**

€25.00

350 g

GRIGLIATA MISTA

Würstel tirolese, rosticciana,
salsiccia, mezzo galletto con salse
e bruschetta

€20.00

GRIGLIATA SPECIAL

Würstel tirolese, rosticciana,
salsiccia, mezzo galletto, tagliata
con salse e bruschetta

€25.00

COSTATA ALLA GRIGLIA

€4.50/hg



Grill & co.

GRILL

**SLICED ROCKET AND
PARMESAN**

€20.00

350 g

**SLICED WITH PORCINI
MUSHROOMS**

€25.00

350 g

MIXED GRILL

Tyrolean sausage, rosticciana,
sausage, half a chicken with
sauces and bruschetta

€25.00

SPECIAL GRILL

Tyrolean sausage, rosticciana,
sausage, half a cockerel, sliced
meat with sauces and bruschetta

€25.00

GRILLED RIB

€25.00

350 g



Grill & co.

MENU BAMBINI / KIDS

PINSA & BIBITA

Pinse a scelta tra la margherita, la würstel o la rossa

€10.00

HAMBURGER CON PATATE ARROSTO & BIBITA

€10.00

PINSA AND DRINK

Pinse of your choice between margherita, würstel or red

€10.00

HAMBURGER WITH ROASTED POTATOES AND DRINK

€10.00



Grill & co.

GIROPINSA

GIROPINSA

Pinse a scelta fra quelle classiche con 1 bibita a scelta a persona

BAMBINI 0-3	€0.00
BAMBINI 4-10	€15.00
BAMBINI 11-17	€17.00
ADULTI	€20.00

GIROPINSE & TAGLIERI

Pinse e taglieri per gli adulti e 1 bevanda a scelta a persona

ADULTI	€25.00
---------------	---------------

BEVANDE

Calice di vino o pinta di birra grande per gli adulti oppure una bottiglia di vino ogni 4 persone e caffè per gli adulti

DRINKS



COSA BEVIAMO STASERA?

DRINKS

	<i>small</i>	<i>big</i>
ACQUA 1 LT NATURALE		1.50
ACQUA 1 LT FRIZZANTE		1.50
BIBITE IN LATTINA	2.50	
COCA COLA ALLA SPINA	3.00	4.50
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA BOTT. 33 CL.	4.50	
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA ALLA SPINA	3.50	6.00

WINE

CALICE DI VINO ROSSO	4.00
CALICE DI VINO BIANCO	4.00
CALICE DI PROSECCO	3.50
BOTTIGLIA DI VINO ROSSO DELLA CASA	18.00
BOTTIGLIA DI VINO BIANCO DELLA CASA	18.00
BOTTIGLIA DI PROSECCO	15.00

CAFFE', LIQUORI & AMARI

	<i>small</i>
ESPRESSO	1.10
MACCHIATO	1.10
CAPPUCCINO	1.50
DECAFFEINATO	1.10
CAFFE' CORRETTO	2.00
PONCE	2.50
CAFFE' D'ORZO	1.20
GINSENG	1.20
AMARO MONTENEGRO	3.00
AMARO DEL CAPO	3.00
AMARO AVERNA	3.00
LIMONCELLO	3.00
GRAPPA DOLCE	3.00
GRAPPA SECCA	3.00

PER IL
COPERTO
SONO €2,00
A PERSONA



PARCO DEL MULINO

Dolci & Co.

Dessert Menu

DESSERT

Crema di caffè

Coffee sorbet

€ 3,00

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

€ 3,00

Sgroppino

lemon sorbet with
prosecco and vodka

€ 4,00

**Crema
mascarpone e
cantuccini**

Mascarpone cream
and cantuccini

€ 5,00

**Tiramisù del
parco**

Park tiramisù

€ 5,00

**Mattonella al
caramello**

Caramel dessert

€ 5,00

**Mattonella al
cioccolato**

Chocolate dessert

€ 5,00

**Mattonella ai
frutti di bosco**

Berry dessert

€ 5,00

DESSERT BINDI

Coppa Isabel

€ 6,00

Coppa Spagnola

€ 6,00

**Cubo due
cioccolati**

€ 6,00

**Ispirazione
mandarino**

€ 6,00

Cuore d'arancia

€ 6,00

**Tartufo bianco
e nero**

€ 6,00

**Tartufo
cheesecake**

€ 6,00

**Soufflè al
cioccolato**

€ 5,00

**Cono alle
mandorle**

€ 6,00

MATTONELLE



COCKTAIL Menu



**Analcolico
alla frutta**

€5.00



**Mojito
Cocktail**

€5.00



Americano

€5.00



Negroni

€5.00



**Spritz
Aperol**

€5.00



**Spritz
Campari**

€5.00



Caipirinha

€5.00



**Gin
Tonic**

€7.00

ASPORTO

THE FORK



DELIVEROO

ASPORTO



