



**SEGUICI SU INSTAGRAM
PER RIMANERE AGGIORNATO SU
TUTTE LE NOSTRE INIZIATIVE**



@MULINODELLAFREGA

MULINO DELLA FREGA
via Vittorio Emanuele II
Lardirago - Pavia
+39 339 3630517
info@mulinodellafrega.com

mulinodellafrega.com

Benvenuti al Mulino della Frega.

Un luogo fuori dal tempo, dove la storia incontra il fascino delle stagioni. Il Mulino della Frega, antico mulino del 1764, oggi ristrutturato con cura, vi accoglie tra le colline e i colori della campagna pavese. Con l'arrivo dell'inverno, il Mulino si veste di nuova magia: luci soffuse, profumi avvolgenti e un'atmosfera intima che invita a rallentare, a condividere e a ritrovare il piacere delle cose semplici.

Da questo spirito nasce la nostra proposta di ospitalità: un menù pensato per il benessere e il calore delle persone, con piatti che raccontano la nostra visione e una drink list firmata da Mattia Pastori. Quattro percorsi di gusto vi accompagneranno tra cocktail d'autore, classici rivisitati, creazioni senza alcol e proposte pensate per la stagione fredda — intense, aromatiche e perfette per le serate al Mulino.

Accanto ai cocktail, una curata selezione di vini e un food menù dedicato alla condivisione: piatti genuini, opzioni vegetariane e le nostre focacce alla pala, fragranti e preparate con ingredienti selezionati. Collaboriamo con produttori che fanno della qualità e della sostenibilità la loro filosofia, per offrirvi un'esperienza autentica, sincera e speciale.

Godetevi il Mulino della Frega. Enjoy.

MATTIA PASTORI SIGNATURE COCKTAIL

Sei creazioni originali firmate da Mattia Pastori, proprietario del Mulino della Frega e mixologist di fama internazionale, con alle spalle 26 anni di esperienza dietro al bancone.

Dai concorsi internazionali - tra cui la vittoria del Diageo World Class 2013 come Miglior Bartender dell'anno - alle collaborazioni con le più prestigiose catene alberghiere di lusso di tutto il mondo, ogni cocktail è il frutto di un percorso unico. Pochi ingredienti, ben bilanciati, lavorati e impreziositi con tecnica: questa la filosofia che guida ogni ricetta.

Un equilibrio di gusto, eleganza e carattere, pensato per raccontare una storia e un ricordo in ogni sorso.

12€ NEGRONI DEL PROFESSORE

affumicato, sofisticato, intenso

Rye Whisky, Bitter, Vermouth Rosso,
affumicatura con fumo di caffè tostato



MARTINI DI MILANO 12€

elegante, secco, delicato

London Dry Gin, Vermouth,
gocce di bitter ridotto, zafferano in polvere

12€ THE GENTLEMAN

fresco, effervescente, profumato

Vodka, Vino Chiaretto del Lago di Garda,
Sciroppo di Zucchero, Succo di pompelmo rosa



TOKYO SPRITZ 12€

speziato, disettante, sorprendente

Aperol, Prosecco,
acqua di zenzero e wasaby

12€ PAVIA SOUR

avvolgente, corposo, bilanciato

Whiskey, Limone, Zucchero, Vino Bonarda



ELECTRONIC 12€

magnetico, colorato, diretto

Vodka, acqua tonica,
ghiaccio blu al Vermouth dry
e ITALICUS Rosolio di Bergamotto

MULINO CLASSIC COCKTAIL

Quattro grandi cocktail reinterpretati con un tocco originale, nel rispetto della tradizione ma con lo stile unico del Mulino della Frega.



MANGO MARTINI 12€

Vodka Artic, ITALICUS Rosolio di Bergamotto, Limone, Purea di Mango, Sciroppo di Zucchero

12€ PALOMA

Tequila Blanco, Soda al Pompelmo, Sale al Lampone



AMARETTO COLADA 12€

Rum Rump@blic, Amaretto di Saronno, Ananas, Cocco

12€ SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI

Vodka Artic, Liquore di Caffè, Sault Caramel Syrup, Caffè



MULINO WINTER COCKTAIL 2025

Quattro creazioni originali in edizione limitata, calde e sorprendenti, pensate per riscaldare l'inverno al Mulino con ingredienti di stagione e accostamenti inaspettati.

12€ RASPBERRY WHITE CLOVER

Gin, Crema di Cacao, Purea di Framboise, Limone, Vaniglia



NAKED & GLAM 12€

Mezcal, Savoia Orancio, Montenegro, Mela, Limone, Sciroppo di Zucchero

12€ WINTER ORANGE

Tequila, Amaretto Disaronno, Lime, Marmellata Albicocche, Sanpellegrino Arancia Rossa



AUTUMN MANHATTAN 12€

Pampero Oro, Savoia Rosso, Bitter al Cioccolato, Honey di Castagno e Cannella

MULINO SENZA PENSIERI

ZERO ALCOL

Cocktail analcolici pensati per chi vuole godersi la serata senza pensieri, e senza rinunciare al piacere e al gusto di un drink ben fatto.

THIS IS NOT A MANHATTAN

Vermouth analcolico, Botanical Spirits
analcolico, Miele di Castagno

10€

BELLINI PALOMA

Botanical Spirits analcolico,
Soda alla pesca bianca

10€

0% SPRITZ

Aperitivo analcolico, Prosecco analcolico

10€

PINKY COLADA

Ananas, Fragola, Cocco

10€

VINI

BOLLICINE

COESEL VALDOBBIADENE PRATO SCURO BRUT	8€	35€
COESEL BROSÀ ROSÈ BRUT	8€	35€
COESEL MASS DE MURA EXTRA BRUT		45€
FRANCESCO MAGGI PINOT NERO SPUMANTE 2278	8€	35€
FRECCIANERA FRANCIACORTA BRUT 25 BLANC DE BLANC		45€
NICOLAS FEUILLAT CHAMPAGNE BRUT		60€
NICOLAS FEUILLAT CHAMPAGNE ROSÈ		60€
NICOLAS FEUILLAT CHAMPAGNE PALMES D'OR 2008 BRUT		250€
LAURENT PERRIER CHAMPAGNE BRUT LA CUVÉE		80€
RUINART CHAMPAGNE BRUT		80€
KRUG CHAMPAGNE BRUT GRAND CUVÉE 169ÈME ED.		280€
DOM PERIGNON CHAMPAGNE BRUT VINTAGE 2015		280€



VINI BIANCHI

I MAGREDI CHARDONNAY FRIULI DOC GRAVE		40€
MAGGI FRANCESCO RIESLING DOC ESSENZA	8€	35€
SELLA&MOSCA CALA REALE VERMENTINO DI SARDEGNA	8€	35€

VINI ROSÈ

COSTARIPA ROSAMARA	8€	40€
COSTARIPA ROSAMARA MAGNUM		80€
COSTARIPA BRUT ROSÈ MATTIA VEZZOLA MAGNUM		120€
COSTARIPA PALMARGENTINA DOLCE		50€

VINI ROSSI

COSTARIPA CAMPOSTARNE DOC		45€
MAGGI FRANCESCO BUTTAFUOCO DOC ABBONDANZA		50€
MAGGI FRANCESCO PINOT NERO	8€	35€

DA CONDIVIDERE

MIX DI FRITTI

(1)(3)(7)

12€

MINI BURGER DI COTECHINO CON PATATINE FRITTE ★

(1)(7)

9€

TORTINO DI VERDURE CON FONDUTA DI FORMAGGIO 🌿

(1)(7)(3)

12€

FOCACCIA NAPOLI 6 pz.

Pomodoro, Acciughe, Capperi, Origano

(1)(4)

14€

FOCACCIA MORTADELLA E BURRATA 6 pz.

Mortadella, Burrata, Olio extra vergine di oliva

(1)(7)

15€

FOCACCIA CRUDO E MOZZARELLA 6 pz.

Crudo, Mozzarella, Olio extra vergine di oliva

(1)(7)

15€

FOCACCIA SALMONE E BURRATA 6 pz.

Salmone affumicato e burrata

(1)(4)(7)

15€

FOCACCIA VEGETARIANA 6 pz. 🌿

Peperoni, Melanzane, Zucchine

(1)

13€

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON GIARDINIERA ALLE VERDURE

(1)(12)

15€

MENU GLAM



FOOD

SALUMI DELL'OLTREPO'

Salame, coppa, pancetta, serviti su crostino di pane

MINI BIGNE' MOUSSE DI SALMONE CON GLASSA DI SALSA DI RIBES

CESTINO DI BRISEE NEUTRO CON CREMA DI GORGONZOLA, MASCARPONE E NOCI

MINI PANINO COLORATO ALLA BARBABIETOLA FARCITO CON BRESAOLA E FORMAGGIO

TRAMEZZINO TONNO, MAIONESE E CAPPERI

RISOTTO CON ZAFFERANO E SALSICCIA

BEVERAGE

N. 1 DRINK A SCELTA



ALTRE BEVANDE

CAFFÈ ESPRESSO e solo caffè espresso	3€
CAPPUCCINO	NON DISPONIBILE Andate al Vier Bar a fare colazione domani mattina
ACQUA 75 cl Naturale, frizzante	3€
SOFT DRINK	4€
BIRRA NOAM	8€
AMARI	DA 5€
SPIRITS BASE Gin, Rum, Tequila, Vodka, Whiskey	DA 10€
PREMIUM SPIRITS Gin, Rum, Tequila, Vodka, Whiskey	DA 15€

Sono disponibili a richiesta

tutti i cocktails internazionali a partire da 10€

Per cocktail non presenti in carta, consultare il personale.

I NOSTRI PARTNER FOOD & BEVERAGE

Follador
FORNO DAL 1968

LEVONI
ORGANICAMENTE BUONI

Veroni
Dal 1925 salumi
Carnaglie Emilia

FRANCI
MONTEBELLERO D'ORCIA TUSCANY

DE NIGRIS
ITALIAN VINO CRAFT MAKERS
SINCE 1988

Mielizia
INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ

SAVOIA
AMARO I DOLCE
AMERICANO

ITALICUP
CUPOLA DI AROMI E PROFUMO

ILIVA SARONNO

GRUPPO MONTENEGRINO

OPPURE

SANPELLEGRINO
DAL 1932
LE BIBITE ITALIANE

Per informazioni su intolleranze e allergie, prima di ordinare un piatto o un cocktail, vi invitiamo a contattare il personale di sala.
Alcuni prodotti sono privi di glutine, ma non possiamo escludere completamente il rischio di contaminazione.

ELENCO ALLERGENI

- (1) Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- (3) Uova e prodotti a base di uova.
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce.
- (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- (6) Soia e prodotti a base di soia.
- (7) Latte e prodotti a base di latte.
- (8) Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- (9) Sedano e prodotti a base di sedano.
- (10) Senape e prodotti a base di senape.
- (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- (12) Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
- (13) Lupini e prodotti a base di lupini.
- (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi