

Il Menu



**LOCANDA
dei MULINI**

Hotel • Bistrot

RISTORANTE • PIZZERIA

Orari d'Apertura

dalle 10:00 alle 14:30

dalle 18:00 alle 23:30

Chiuso il Martedì

Orari di Check-in

dalle 12:00 alle 14:30

dalle 18:00 alle 22:30

Orari di Check-out

entro le ore 10.30

Antipasti

BIRRA CONSIGLIATA

TAGLIERE DEI MULINI

Selezione di salumi e formaggi delle valli
con mostarde variopinte e sottaceti

Per una persona **Fr. 21.50**

Per 2 persone **Fr. 32.50**



Mielika

TARTARE DI MANZO

con giardiniera di verdure dell'orto fatta in casa
e gocce di marmellata di peperoni

Fr. 31.50



Super

CARPACCIO D'ORATA

con patè di fois gras e lamponi ghiacciati
accompagnato da pan brioche caldo al nero
di seppia

Fr. 32.50



Wayan

SCIATT E BRESAOLA DELLA VALTELLINA

con cicorietta

Fr. 25.50



Nora

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori sarannolieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che potrebbero scatenare allergie o intolleranze oppure può richiederne il formulario. Inoltre se desidera conoscere la provenienza della carne e del pesce utilizzati nelle pietanze può richiederne il formulario.
Prezzi in FR Svizzeri comprensivi di Iva (8,1%) e tasse di servizio

Primi piatti

BIRRA CONSIGLIATA

CAPPELLACCI RIPENI

di büsciòn, branzino e scarola liquida

Fr. 29.50



Isaac

RISOTTO CARNAROLI

mantecato con pistilli di zafferano
e ossobuco di vitello

Fr. 31.50



Nora

TAGLIOLINI AI 40 TUORLI

con barbabietola e gorgonzola



Fr. 27.50



Nazionale

PIZZOCCHERI VALTELLINESI

pasta tipica valtellinese di grano Saraceno con patate,
verze e Casera DOP con una sferzata di burro, aglio e
salvia



Fr. 27.50



Rock'n'Roll

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori sarannolieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che potrebbero scatenare allergie o intolleranze oppure può richiederne il formulario. Inoltre se desidera conoscere la provenienza della carne e del pesce utilizzati nelle pietanze può richiederne il formulario.
Prezzi in FR Svizzeri comprensivi di Iva (8,1%) e tasse di servizio

Secondi piatti

BIRRA CONSIGLIATA

GALLETTO

Marinato alla senape profumato alle erbe aromatiche con intingolo al limone candito e patatine di rösti

Fr. 28.50



Nazionale

TRANCIO DI RICCIOLA

alla livornese, con pomodorini cherry, olive taggiasche, acciughe e broccoletti

Fr. 33.50



Nora

CORDON BLEU

con prosciutto cotto e formaggella stagionata 24 mesi della Val di muggio dell'azienda Soldini con patatine fritte (ca. 400/500 gr.)

Fr. 31.50



Rock'n'Roll

STINCO DI MAIALE

cotto a bassa temperatura 24h marinato alla birra BALADIN accompagnato da polenta del Mulino del Daniello

Fr. 30.50



Leon

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori sarannolieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che potrebbero scatenare allergie o intolleranze oppure può richiederne il formulario. Inoltre se desidera conoscere la provenienza della carne e del pesce utilizzati nelle pietanze può richiederne il formulario.
Prezzi in FR Svizzeri comprensivi di Iva (8,1%) e tasse di servizio



La Griglia della Locanda

| | |
|---|---------------------|
| GRIGLIATA MISTA Puntine, Bratwurst, Capocollo, Luganiga e Pollo | Fr. 39.50 |
| COSTATA gr. 600-700 | Fr. 14.50 hg |
| FIORENTINA gr. 900-1300 | Fr. 16.50 hg |
| TOMAHAWK gr. 800-1100 | Fr. 15.50 hg |
| PICANHA gr. 300-400 | Fr. 38.00 |
| TAGLIATA DI MANZO gr. 250-300 | Fr. 34.50 |
| CUBEROLL gr. 300-500 | Fr. 23.50 hg |

Costata, Fiorentina e Tomahawk richiedono un tempo di cottura di 20/25 minuti, a seconda della pezzatura.

Tutte servite con patatine fritte e verdure grigliate.
Le carni provengono da allevamenti Svizzeri e sono lavorate da



Le Nostre Specialità

Tutti i Giorni a Pranzo e Cena



Fondue Chinoise

Magatello di manzo 300gr p.p. con le sue salse fatte in casa. Salsa all'aglio, Curry verde, Salsa tartara, Salsa rosa, Senape, Salsa Barbecue, Maionese e Salsa al Tartufo.

Come contorni riso selvatico al burro e patatine fritte.

Fr. 38,50 p.p.

No limits Fr. 45,00 p.p.



Fondue di Formaggio

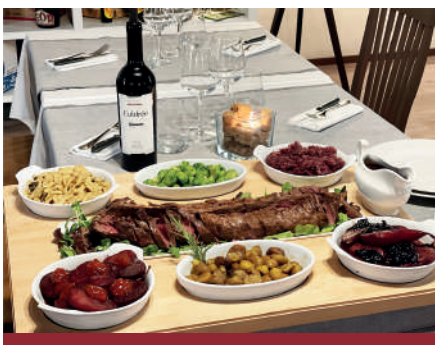
La Fondue Moitié Moitié con kirsch e vino bianco Fandan

Accompagnata da bocconcini di pane casereccio e patate novelle.

Fr. 29,50 p.p.

No limits Fr. 36,50 p.p.

SU PRENOTAZIONE



Sella alla Baden Baden

Accompagnata da Spatzle burro e salvia, Cavolini di Bruxelles Castagne glassate al miele d'acacia e rosmarino, Cavolo rosso marinato, Pere cotte al Merlot ticinese con la sua mostarda, Mele cotte al Merlot ticinese con marmellata di peperoni. Sporzionata a tavola in 2 volte.

Fr. 68,50 p.p.

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori sarannolietti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che potrebbero scatenare allergie o intolleranze oppure può richiederne il formulario. Inoltre se desidera conoscere la provenienza della carne e del pesce utilizzati nelle pietanze può richiederne il formulario. Prezzi in FR Svizzeri comprensivi di Iva (8,1%) e tasse di servizio

Il Nostro Hotel

La nostra struttura è fornita di 8 confortevoli camere arredate con stile e gusto.

Parcheggio gratuito

Wi-Fi gratuito

Ricarica auto elettriche gratuita

Accessibilità 24/7



Tutte le nostre pizze anche..



Con impasto con farina di Kamut

L'impasto con farina di Kamut ha un elevato contenuto di proteine, vitamine e minerali. In particolare è ricco di selenio, fenoli e carotenoidi, sostanze caratterizzate da proprietà antinfiammatorie e da un alto potere antiossidante.

Supplemento Fr. 2.50



Con base Pinsa Romana

La Pinsa Romana ha un impasto frutto della miscela di tre farine, composta da farina di frumento, farina di riso e farina di soia. La lunga lievitazione di oltre 72 ore e l'altra idratazione, con l'80% di acqua, la rende altamente digeribile

Supplemento Fr. 3.00

La Pizza del Mese



Tutte le pizze
con farina di Kamut
o base Pinsa

“LA PIZZA COI BAFFI”

Pomodoro, Mozzarella,
Taleggio della Valsassina,
Radicchio, Speck croccante e gocce di Miele

Fr. 23,50

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che potrebbero scatenare allergie o intolleranze oppure può richiederne il formulario. Inoltre se desidera conoscere la provenienza della carne e del pesce utilizzati nelle pietanze può richiederne il formulario.
Prezzi in FR Svizzeri comprensivi di Iva (8,1%) e tasse di servizio

Le Pizze

Le Tradizionali

| | |
|---|----------|
| FOCACCINA olio extra vergine profumato all'aglio, origano | Fr 10.00 |
| FOCACCINA VEGETARIANA olio extravergine profumato all'aglio, burrata stracciata, pomodorini e basilico | Fr 19.50 |
| MARINARA pomodoro, acciughe sott'olio, aglio maturato, origano essiccato, basilico fresco, olio EVO. | Fr 12.50 |
| MARGHERITA pomodoro, fior di latte, basilico fresco, olio EVO. | Fr 14.00 |
| NAPOLI pomodoro, fior di latte, acciughe sott'olio, origano essiccato, olio EVO. | Fr 15.60 |
| BUFALINA pomodoro, bocconcini di bufala campana, pomodorino ciliegino, basilico fresco, olio EVO. | Fr 21.50 |
| PROSCIUTTO COTTO pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico fresco, olio EVO. | Fr 18.50 |
| PROSCIUTTO e FUNGHI pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, basilico fresco, olio EVO. | Fr 19.00 |
| SALAME PICCANTE pomodoro, fiordilatte, spianata morbida piccante calabrese, basilico fresco, olio EVO. | Fr 18.00 |
| QUATTRO STAGIONI pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi sott'olio profumati all'aglio, olive leccino, basilico fresco, olio EVO. | Fr 20.50 |
| VEGETARIANA pomodoro, verdure grigliate di stagione profumate all'aglio, bocconcini a crudo di bufala Campana DOP, pomodorino ciliegino, basilico fresco, olio EVO. | Fr 19.50 |
| MONTANARA pomodoro, fior di latte, Speck del Tirolo, radicchio dell'orto, Brie in crosta, olio EVO, basilico fresco. | Fr 21.50 |
| QUATTRO FORMAGGI con gocce di miele | Fr 19.50 |
| LOMBARDA fior di latte, prosciutto cotto nostrano, piccante di gorgonzola Lombardo, olio EVO, basilico fresco. | Fr 20.50 |
| LA CRUDO pomodoro, fior di latte, Prosciutto Crudo di Parma DOP | Fr 21.50 |

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori sarannolieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che potrebbero scatenare allergie o intolleranze oppure può richiederne il formulario. Inoltre se desidera conoscere la provenienza della carne e del pesce utilizzati nelle pietanze può richiederne il formulario.
Prezzi in FR Svizzeri comprensivi di Iva (8,1%) e tasse di servizio

Panuozzi

- PANUZZO LISCIO** fior di latte, prosciutto cotto, basilico. **Fr 16.50**
- PANUOZZO NAPOLETANO** fior di latte, scamorza affumicata, luganiga fresca sgranata, friarelli" sott'olio. **Fr 22.50**
- PANUOZZO TICINESE** fior di latte, salameetto nostrano formaggella della Val di Muggio e rucola. **Fr 21.50**

Pizze Speciali

- BLU MARINA** pomodoro, fior di latte, Tonno in olio EVO a Pinna Gialla, ranella di cipolla rosata, salato di capperi, olio EVO, basilico fresco. **Fr 19.50**
- BOSCAIOLA** pomodoro, fior di latte, Porcino saltato all'aglio croccante, Bresaola della Valtellina, Prezzemolo tritato a coltello, olio EVO **Fr 21.50**
- LA MILANO** fiordilatte, ricotta, salame Milano menta pepe e olio EVO **Fr 21.50**
- VALTELLINA** Fiordilatte Bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di Casera DOP e olio EVO. **Fr 23.50**
- LA NOVAZZANO** pomodoro, fiori di latte, luganiga fresca sgranata, porcino saltato. **Fr 22.50**
- LA PAESANA** fior di latte, luganeghetta fresca sgranata, friarielli sott'olio, scamorza affumicata. **Fr 21.50**
- LA SAPORITA** pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rucola, mascarpone. **Fr 23.50**
- LA VOGLIA** fior di latte, prosciutto crudo, burrata e pomodorini, basilico fresco. **Fr 23.50**
- LA REGGIANA** fiordilatte, rucola, prosciutto crudo di Parma scaglie di parmigiano reggiano e glassa di aceto balsamico di Modena **Fr 24.50**
- CALZONE LISCIO** pelati san Marzano fior di latte e prosciutto cotto **Fr 18.00**

Le Dolcerze

CAPPUCCINO GOLOSO

con tortino morbido profumato al caffè, con
gelato alla vaniglia del Madagascar mantecato al momento

Fr. 9.50

PANNA COTTA

con coulis al mango
o salsa al cioccolato fondente
o caramello salato

Fr. 9.50

TIRAMISU' AL BRAULIO

Variante del classico dolce che aggiunge al caffè
una nota floreale e profumata

Fr. 9.50

TORTA MORBIDA

alle nocciole con cremoso al cioccolato bianco
e frutto della passione

Fr 9.50



Hotel • Bistrot
RISTORANTE • PIZZERIA

Le Coppe Gelato



Antica Gelateria Pepino dal 1884

COPPA NOCE

2 palline di gelato alla noce ,
gherigli di noce e Nocino della distelleria Jelmini di Mendrisio

Fr 12.50

COPPA UVA

2 palline di gelato all'uva acini d'uva e grappa di Moscato

Fr 12.50

COPPA PERA

gelato alla pera chips di pera essiccata e Williams

Fr 12.50

SORBETTINO AL LIMONE

mantecato alla vodka Beluga

Fr 12.50

Scegli il gusto che più ti piace:

Cioccolato, Stracciatella, Caramello salato, Nocciola, Vaniglia, Pistacchio,
Lampone, Limone, Frutti di bosco, Mango, Uva, Noce

1 PALLINA Fr 3.20

2 PALLINE Fr 6.00

3 PALLINE Fr 8.50



Hotel • Bistrot
RISTORANTE • PIZZERIA

La nostra Cantina

i Vini

VINI TICINESI BIANCHI

| | |
|---|-----------|
| Biancomerlot Ticino - azienda MONDO, Sementina | Fr. 45.00 |
| Aviga Bianco del Ticino - Trapletti SA, Coldrerio | Fr. 65.00 |
| Elisir Bianco - Trapletti SA Coldrerio | Fr. 38.00 |
| Sig.ra Merlot Bianco - Fratelli Matasci | Fr. 35.00 |

VINI ROSSI TICINESI

| | |
|---|------------|
| Merlot Riserva Ticino - Trapletti SA, Coldrerio | Fr. 74.00 |
| Genestrerio Merlot Ticino - Agriloro SA, Genestrerio | Fr. 48.00 |
| Fustoquattro Merlot del Ticino - Huber Vini, Monteggio | Fr. 58.00 |
| Sottoroccia Rosso Ticino - Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno | Fr. 62.00 |
| Culdreé Ticino - Trapletti SA, Coldrerio | Fr. 120.00 |
| Sig. Melot Rosso - Fratelli Matasci | Fr. 35.00 |
| Gaio Merlot Ticino- Trapletti SA Coldrerio | Fr. 39.00 |

VINI BIANCHI ITALIANI

| | |
|---|-----------|
| The Lady Pinot Grigio - Ferro 13 - 3Rockets SRL, Ala (TN) | Fr. 45.00 |
| 10 Things - Chardonnay Tre Venezie - Rockwines, Verona | Fr. 45.00 |
| Chardonnay – Az. Agricola Dissegna Veneto | Fr. 36.00 |
| Lugana – Cantina Visconti Lombardia | Fr. 38.00 |
| Muller Turgau DOC - Az. Zanotelli | Fr. 42.00 |

VINI ROSSI ITALIANI

| | |
|---|-----------|
| Hipster - Ferro 13 - Negroamaro Puglia - 3Rockets SRL, Ala (TN) | Fr. 38.00 |
| Smart As Nero d'Avola Merlot Sicilia DOC | Fr. 48.00 |
| Rosso di Valtellina - Plozza Vini, Tirano | Fr. 38.00 |

| | |
|--|-----------|
| Sassella Rededition | Fr. 56.00 |
| Valpolicella Ripasso - Corte Scaletta, San Martino B.A. (VR) | Fr. 65.00 |
| Morellino di Scansano – Az. Agricola Col di Bacche Toscana | Fr. 39.00 |
| Cabernet Frank c.s. | Fr. 38.00 |
| Pievascita Vallepiciola - Cantina Vallepiciola | Fr. 49.00 |
| Dolcetto d’Alba Furet DOC - Cantina Villa Doria | Fr. 38.00 |
| Nerd - Nero d’Avola - 3Rockets SRL, Ala (TN) | Fr. 36.00 |

VINI FRANCESI

| | |
|--|-----------|
| Chateau Gros Moulin Rouge - Bordeaux | Fr. 42.00 |
| Le Pitchounet - Rosé Méditerranée - Domaine Roustan, Salon de Provence | Fr. 38.00 |

BOLLICINE

| | |
|---|-----------|
| Prosecco extra-Dry DOC | Fr. 38.00 |
| Prosecco Rosè Millesimato Extra-dry DOC | Fr. 40.00 |

CHAMPAGNE

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Lourent Perrier Brut - Champagne | Fr. 110.00 |
| Louis Roederer Collection - Champagne | Fr. 130.00 |
| Veuve Clicquot Brut - Champagne | Fr. 120.00 |

BOTTIGLIE DA 50 cl

| | |
|---|-----------|
| Picchio rosso DOC , Merlot del Ticino - Cantina Fratelli Matasci | Fr. 19.50 |
| Martin pescatore IGT. Merlot bianco del Ticino - Cantina Fratelli Matasci | Fr. 19.50 |
| Colomba rosato DOC Merlot del Ticino - Cantina Fratelli Matasci | Fr. 19.50 |

Bibite e Bevande

| | | |
|-------------------------|-------|----------|
| THE FREDDO LIMONE/PESCA | dl 03 | Fr. 3.80 |
| COCA COLA | dl 03 | Fr. 4.80 |
| COCA COLA ZERO | dl 03 | Fr. 4.80 |
| GAZZOSA | 33 cl | Fr. 4.80 |
| GAZZOSA AL MANDARINO | 35 cl | Fr. 4.80 |
| ARANCIATA DOLCE | dl 02 | Fr. 4.80 |
| ACQUA NAT/GAS | dl 05 | Fr. 3.80 |
| ACQUA NAT/GAS | dl 10 | Fr. 6.50 |

le Birre

Speziate

ISAAC Blanche - 5% alc.

WAYAN Saison - 5,8% alc.

NORA Spiced beer - 6,8% alc.

cl. 0,33

Fr 8.50

Fr 9.50

Fr 9.50

Fr 9.50

cl. 0,75

Fr 22.00

Fr 22.00

Fr 23.00

Puro Malto

SUPER Belgian Amber Ale - 8,0% alc.

LEON Belgian dark Ale - 9,0% alc.

ELIXIR Amber Demisec – 10% alc.

Fr 23.00

Fr 23.00

Fr 24.00

Luppolate

NAZIONALE Italian Ale 100% - 6,5% alc.

NAZIONALE GLUTEN FREE

Italian Ale 100% - 6,5% alc.

SUPER BITTER Hopped Belgian Ale - 8% alc.

ROCK'N'ROLL American Pale Ale with
Pepper – 7,5% alc.

L'IPPA IPA – 5,5% alc.

Fr 8.50

Fr 9.50

Fr 9.50

Fr 9.50

Fr 22.00

Fr 23.00

Fr 23.00

La Spina

BALADIN - 4,8% alc.

SUPER BITTER (Ambrata) - 8% alc.

dl 2

Fr 3.50

Fr 3.80

dl 3

Fr 5.20

Fr 5.80

dl 5

Fr 8.70

Fr 9.80

Le nostre Birre

Birra **MATTA**

Birra **GOTTARDO PREMIUM LAGER**

Bira **BOTANIC** (Analcolica)

cl. 0,33

Fr 5.00

Fr 6.00

Fr 7.50