

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 18.50**

Per 2 persone **Fr 27.50**



Mielika

TARTARE DI MANZO

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

Fr 28.50



Super

GAMBERI ALLA CATALANA

insalata tiepida di gamberi e verdure alla catalana

Fr 29.50



Wayan

SPUMA DI TOPINAMBUR



con funghi porcini in diverse consistenze e
crumble al timo

Fr 23.50



Nazionale

SCIATT E BRESAOLA DELLA VALTELLINA

con cicoriotta



Fr 23.50



Nora

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 (7,7%) e tasse di servizio

Primi piatti

TORTELLI DI BACCALA'

con pomodori datterini e zincarlin

Fr 27.50

RISOTTO CARNAROLI

mantecato con pistilli di zafferano
e ossobuco di vitello

Fr 28.50

PACCHERI ALLO STRACOTTO DI MANZO

con erbe del Gottardo

Fr 26.50

PAPPARDELLE DI PASTA ALL'UOVO

al ragu' di cinghiale del Monte Generoso e formaggella
della Valle di Muggio

Fr 24.50

PIZZOCCHERI VALTELLINESI



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

Fr 21.50

BIRRA CONSIGLIATA



Isaac



Nora



Mama
Kriek



Nazionale



Rock'n'Roll

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 (7,7%) 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 26.50

ENTRECOTE DI MANZO

con spinacino, scalogno, zucca e salsa al Merlot ticinese

Fr 35.50

FILETTO DI RICCIOLA

con cavolfiore arrosto e tartufo nero

Fr 33.50

CORDON BLEU

con prosciutto cotto e formaggella stagionata 24 mesi della Val di muggio dell'azienda Soldini con patatine fritte

Fr 29.50

STINCO DI MAIALE

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

Fr 29.50



Nazionale



Super Bitter



Nora



Rock'n'Roll



Leon

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 (7,7%) e tasse di servizio



La Griglia della Locanda

OGNI SABATO E DOMENICA PRANZO E CENA

GRIGLIATA MISTA	Fr 38.50
COSTATA hg 600-700	Fr 12.50 hg
FIORENTINA hg 900-1300	Fr. 14.50 hg
TOMAHAWK hg 800-1100	Fr 13.50 hg
PICANHA hg 300-400	Fr 35.00

Lo Zigoiner



300 gr di carne di manzo svizzero bardata con pancetta che dona dolcezza e morbidezza, servita con patate al forno aromatizzate alle erbe del Gottardo e verdure grigliate.

Fr 37.50

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

Tutte servite con patate al forno aromatizzate alle erbe del Gottardo e verdure grigliate.
Le carni provengono da allevamenti Svizzeri e sono lavorate da





RASSEGNA GASTRONOMICA

MENDRISIOTTO E BASSO CERESIO

DAL 1° OTTOBRE 2023
a Pranzo e a Cena

Piatto 1

Trittico delle Polente del Mulino del Daniello:
La Gialla con Ossobuco di Vitello cotto a bassa temperatura,
La Rossa con Brasato di Manzo,
Al Grano Saraceno e Mais con Salmì di Cervo

Fr 39.50

Piatto 2

Stinco di Maiale alla Birra Matta e Miele
con Rösti di Patate

Fr 29.50

Menu' Bambino

Pane fatto in casa
Hamburger di Manzo (90g)
Pomodori, Cheddar
e Salse a piacere con Patatine fritte

Fr 16.50

Il Menu'

Bresaola, Taroz della Valtellina
(Patate schiacciate, Fagiolini, Formaggio Casera DOP e Burro)
e Sciatt (Frittella di grano saraceno con morbido di Casera,
servita su letto di cicorino)

Pizzocheri della Valtellina secondo la Ricetta
dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio.

Tiramisù al Braulio

Fr 54.50

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 (7,7%) e tasse di servizio

Gli appuntamenti del mese di Novembre



Il Nostro Bollito Misto

Tutti i Giorni

Dal 1° al 30 Novembre

SU PRENOTAZIONE



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. Come contorni riso selvatico al burro e patatine fritte.



Fondue di Formaggio

Fondue Vacherin Fribourgeois DOP

La Fondue Moitié Moitié le Gruyere DOP

La Fondue Valais DOP

Accompagnata da bocconcini di pane casereccio e patate novelle.



Sella alla Baden Baden

Accompagnata da Spätzle 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

La Pizza del Mese



Tutte le Pizze
anche con farina
di Kamut

“PORCINI A MILANO”

Base Bianca, Formaggella della Valle di Muggio
e funghi porcini,
fuori cottura Salame Milano

Fr. 22,50

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 (7,7%) e tasse di servizio

Le Pizze

Le Tradizionali

MARINARA pomodoro, acciughe sott'olio, aglio maturato, origano essiccato, basilico fresco, olio EVO.	Fr 11.50
MARGHERITA pomodoro, fior di latte, basilico fresco, olio EVO.	Fr 12.50
NAPOLI pomodoro, fior di latte, acciughe sott'olio, origano essiccato, olio EVO.	Fr 13.00
BUFALINA pomodoro, bocconcini di bufala campana, pomodorino ciliegino, basilico fresco, olio EVO.	Fr 18.50
PROSCIUTTO COTTO pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico fresco, olio EVO.	Fr 17.00
PROSCIUTTO e FUNGHI pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, basilico fresco, olio EVO.	Fr 18.00
SALAME PICCANTE pomodoro, fiordilatte, spianata morbida piccante calabrese, basilico fresco, olio EVO.	Fr 17.00
QUATTRO STAGIONI pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi sott'olio profumati all'aglio, olive leccino, basilico fresco, olio EVO.	Fr 18.50
VEGETARIANA pomodoro, verdure grigliate di stagione profumate all'aglio, bocconcini a crudo di bufala Campana DOP, pomodorino ciliegino, basilico fresco, olio EVO.	Fr 18.50
MONTANARA pomodoro, fior di latte, Speck del Tirolo, radicchio dell'orto, Brie in crosta, olio EVO, basilico fresco.	Fr 19.00
QUATTRO FORMAGGI con gocce di miele	Fr 17.50
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 18.50
LOMBARDA fior di latte, prosciutto cotto nostrano, piccante di gorgonzola Lombardo, olio EVO, basilico fresco.	Fr 18.00
VALTELLINA Fiordilatte Bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di Grana padano, olio evo e glassa di aceto balsamico	Fr 21.50

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 (7,7%) e tasse di servizio

BOSCAIOLA pomodoro, fior di latte, Porcino saltato
all'aglio croccante, Bresaola della Valtellina, Prezzemolo tritato a coltello,
olio EVO Fr 20.50

LA CRUDO pomodoro, fior di latte, Prosciutto Crudo di Parma DOP Fr 19.50

Panuozzi

PANUZZO LISCIO fior di latte, prosciutto cotto, basilico. Fr 15.50

PANUOZZO DELLA LOCANDA Scamorza affumicata e pancetta
arrotolata fuori forno Fr 18.50

PANUOZZO NAPOLETANO fior di latte, scamorza affumicata,
luganiga fresca sgranata, friarelli sott'olio. Fr 20.50

PANUOZZO TICINESE fior di latte, salameetto nostrano
formaggella della Val di Muggio e rucola. Fr 20.50

Pizze Speciali

FOCACCINA olio extra vergine profumato all'aglio, origano
e ciuffi di peperoncino. Fr 9.00

CALZONPIZZA Mezza Margherita, pomodoro, fior di latte e basilico fresco
Mezzo Calzone, pomodoro, fior di latte prosciutto cotto, funghi trifolati Fr 18.00

LA DIVERSA Fior di latte, burrata, pancetta arrotolata,
pomodori secchi olio EVO e basilico Fr 19.50

LA NOVAZZANO pomodoro, fiori di latte,
luganiga fresca sgranata, porcino saltato. Fr 21.50

LA PAESANA fior di latte, luganeghetta fresca sgranata, friarelli sott'olio,
scamorza affumicata. Fr 19.50

LA SAPORITA pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma,
rucola, mascarpone. Fr 21.50

LA VOGLIA fior di latte, prosciutto crudo, burrata e pomodorini, basilico fresco. Fr 22.50

LA FARCITA cornicione ripieno di ricotta, pelati san Marzano fior di latte, acciughe,
capperi olive olio evo basilico fresco Fr 19.50

CALZONE LISCIO pelati san Marzano fior di latte e prosciutto cotto Fr 17.00

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 (7,7%) e tasse di servizio

Le Pinse Romane Gourmet

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.

MAZARA

con gamberi rossi crudi marinati al lime, burrata e pistacchi

Fr 28.50

ZIBELLO

con fior di latte, Culatello e mostarda di mele golden fatta in casa

Fr 25.50

CANTABRICO

con fior di latte, puntarelle, acciughe e cremoso al limone

Fr 26.50

PRIMAVERA

con fior di latte, carciofi freschi conditi con olio, prezzemolo e limone e scaglie di Grana

Fr 23.50

PARMA

con stracciatella, Prosciutto crudo di Parma e pesto di mandorle

Fr 24.50

SFIZIOSA

con fior di latte, fiori di zucca, scamorza e ricotta vaccina

Fr 22.50

BIRRA CONSIGLIATA



Super



Rock
&
Roll



Wayan



Isaac



Nora



Elixir

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, del pesce e dei prodotti da forno utilizzati nelle pietanze può visionare il formulario. Prezzi in FR Svizzeri comprensivi di Iva (7,7%) e tasse di servizio

Le Dolcerze

CAPPUCCINO GOLOSO

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

Fr 8.50

PANNA COTTA

con coulis di frutti di bosco
o salsa al cioccolato fondente
o caramello salato

Fr 8.50

TIRAMISU' AL BRAULIO

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

Fr 8.50

VERMICELLES DI CASTAGNE

con meringhette e panna montata

Fr 8.50

TORTA DI PANE

con albicocche disidratate, uvetta, noci
e spuma di zabaione

Fr 8.50

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 (7,7%) e tasse di servizio

Le Coppe Gelato



Antica Gelateria Pepino dal 1884

COPPA NOCE

2 palline di gelato alla noce ,
gherigli di noce e Nocino della distilleria 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

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 (7,7%) e tasse di servizio

La nostra Cantina

i Vini

VINI TICINESI BIANCHI

Biancomerlot Ticino - azienda MOND, Sementina	Fr 45.00
Aviga Bianco del Ticino - Trapletti SA, Coldrerio	Fr 65.00
Elisir Bianco - Trapletti SA Coldrerio	Fr 35.00
Sig.ra Merlot Bianco - Fratelli Matasci	Fr 32.00

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 32.00
Gaio Merlot Ticino- Trapletti SA Coldrerio	Fr 38.00

VINI BIANCHI ITALIANI

The Lady Pinot Grigio - Ferro I3 - 3Rockets SRL, Ala (TN)	Fr 45.00
IO Things - Chardonnay Tre Venezie - Rockwines, Verona	Fr 45.00
Sauvignon Friuli Colli Orientali - Bastianich, Cividale del Friuli	Fr 52.00
Chardonnay – Az. Agricola Dissegna Veneto	Fr 34.00
Lugana – Cantina Visconti Lombardia	Fr 38.00
Müller-Thurgau DOC - Az. Zanotelli	Fr 42.00

VINI ROSSI ITALIANI

Barbera d'Alba Tardoc - Cantina Villa Doria	Fr 42.00
Hipster - Ferro I3 - Negroamaro Puglia - 3Rockets SRL, Ala (TN)	Fr 38.00
Chianti Riserva Colli Senesi - Tenuta Tracciano	Fr 44.00
Smart As Nero d'Avola Merlot Sicilia DOC	Fr 48.00
Rosso di Valtellina - Plozza Vini, Tirano	Fr 35.00

Sassella Redention	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 38.00
Cabernet Frank c.s.	Fr 36.00
Pievascita Vallepiciola - Cantina Vallepiciola	Fr 48.00
Have a Dream - Sangiovese Toscana - Rockwines, Verona	Fr 47.00
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 Méditerranéé - Domaine Roustan, Salon de Provence	Fr 38.00

BOLLICINE

Prosecco Millesimato Extra-dry DOC	Fr 36.00
Prosecco Rosé Millesimato Extra-dry DOC	Fr 38.00

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 17.50
Martin pescatore IGT. Merlot bianco del Ticino - Cantina Fratelli Matasci	Fr 17.50
Colomba rosato DOC Merlot del Ticino - Cantina Fratelli Matasci	Fr 17.50

Bibite e Bevande

THE FREDDO LIMONE/PESCA	dl 03	Fr 3.50
COCA COLA	dl 03	Fr 4.50
COCA COLA ZERO	dl 03	Fr 4.50
GAZZOSA	33 cl	Fr 4.50
GAZZOSA AL MANDARINO	35 cl	Fr 4.50
ARANCIATA DOLCE	dl 02	Fr 4.50
ACQUA NAT/GAS	dl 05	Fr 3.50
ACQUA NAT/GAS	dl 10	Fr 6.00

le Birre

Speziate

ISAAC Blanche - 5% alc.

WAYAN Saison - 5,8% alc.

NORA Spiced beer - 6,8% alc.

cl. 0,33

Fr 8.00

cl. 0,75

Fr 19.50

Fr 20.00

Fr 21.00

Puro Malto

SUPER Belgian Amber Ale - 8,0% alc.

LEON Belgian dark Ale - 9,0% alc.

ELIXIR Amber Demisec - 10% alc.

Fr 9.00

Fr 22.00

Fr 21.50

Fr 22.00

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 8.00

Fr 9.00

Fr 9.00

Fr 9.00

Fr 21.00

Fr 21.00

Fr 21.00

La Spina

BALADIN - 4,8% alc.

SUPER BITTER (Ambrata) - 8% alc.

dl 2

Fr 3.20

Fr 3.50

dl 3

Fr 4.80

Fr 5.50

dl 5

Fr 8.50

Fr 9.50

Le nostre Birre

Birra **MATTA**

Birra **GOTTARDO PREMIUM LAGER**

Bira **BOTANIC** (Analcolica)

cl. 0,33

Fr 5.00

Fr 6.00

Fr 4.80