

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 foie 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

 **LOCANDA
dei MULINI**

Hotel • Bistrot
RISTORANTE • PIZZERIA

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

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

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 Rosé 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 Demisecc – 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