

Il Menu



**LOCANDA
dei MULINI**

Hotel • Bistrot

RISTORANTE • PIZZERIA

Heures d'ouverture

10h00 à 14h30

18h00 à 23h30

Fermé le mardi

Horaires d'enregistrement

De 12h00 à 14h30

De 18h00 à 22h30

Horaires de départ

à 10h30

*Pour commencer
au centre de la table pour partager*

SCIATT DELLA VALTELLINA E BRESAOLA

Petits beignets ronds et croustillants, préparés avec une pâte à base de farine de sarrasin, avec un cœur fondant de fromage Casera et de Bresaola della Valtellina.

Fr. 29.50

baladin Nazionale

SCIATT DELLA VALTELLINA 

Sciatt sur un lit de chicorée

Fr. 25.50

baladin Wayan

LE TICINELLE

Nos tigelles chaudes tessinoises avec du fromage frais au café et du beurre d'anchois

Fr. 21.50

baladin Elixir

Apéritifs

TAGLIERE DEI MULINI

Prosciutto crudo, mortadelle de foie tessinoise, saindoux aux herbes et cacciatorino al taglio
Bleu de la Gruyère, une sélection de fromages de la Vallée de Muggio (Az. Agricola Soldini)
aux moutardes colorées

Pour une personne Fr. 23.50 | Pour deux Fr. 36.50

baladin Nora

BOEUF SUR L'OS

180 g de tartare de bœuf, légumes aigres-doux, confiture de poivrons, beurre et croûtons

Fr. 34.50

baladin Super

“ROI” GRUYERE

Tarte au gruyère de Fribourg et à la courge aigre-douce

Fr. 19.50

baladin Wayan

JEU DOUX

Côtelette de céleri-rave, salami de gibier, lardons d'oie,
bœuf séché et gelée de baies

Fr. 24.50

baladin Rock'n'Roll

Nos premiers cours

DALLA VALTELLINA

Pizzoccheri de sarrasin avec pommes de terre, chou, fromage Casera AOP et beurre aromatique
Préparé selon la recette de l'Académie du Pizzocchero di Toglio

Fr. 27.50

baladin Rock'n'Roll

DE LA BOIS

Tagliatelles aux œufs maison, parfumées à la truffe noire, au ragoût de venaison et aux herbes sauvages

Fr. 32.50

baladin Super

LE MERLOT ROUGE

Risotto Carnaroli, vin Merlot, saucisse Luganiga et fromage de la vallée de Muggio

Fr. 28.50

baladin Super Bitter

Histoire du Cordon Bleu

L'idée de ce plat est née en Suisse dans les années 1940, d'un chef valaisan qui a garni une escalope viennoise classique de jambon et de fromage pour l'enrichir. Aujourd'hui, nous célébrons ce symbole de la gastronomie suisse avec une sélection de plats Cordon Bleu, inspirés par le terroir et les saisons, préparés avec des ingrédients de choix et une grande passion.

LE CLASSIQUE

Prosciutto et fromage de Muggio Valley
Fr. 34.50

CÔNES DE PORC

Champignons de Paris, fromage de Muggio Valley et thym
Fr. 37.50

JE SUIS EN COLÈRE

Chou, gruyère et pommes de terre
Fr. 29.50

SUCREUX-SALÉ

Luganiga, gorgonzola, potiron, romarin et graines de fenouil
Fr. 36.50

LÉGÈREMENT FUMÉ

Blanc de poulet, scamorza fumée et pancetta
Fr. 37.50

Tous les cordons bleus sont servis avec des frites.
Poids : environ 450-500 g

Spécial du mois

OREILLE D'ÉLÉPHANT SUISSE

Escalope de veau extrêmement tendre, environ 400 g, finement tranchée selon la tradition et lentement dorée au beurre clarifié, servie avec de la roquette, des tomates cerises et des copeaux de parmesan

Fr. 39.50



Summer 2026
FOOD&DRINK
SO "U" ND
BUFFET
NO LIMITS



À PARTIR DU 6 JUIN
TOUS LES JEUDIS de 18H à 21H
DJ set et musique en direct

Les événements seront annulés en cas de pluie

Plats d'été 2026

ESCALOPE DE VEAU AU THON

aux câpres
Fr. 27,50

CUBES DE MELON DE MANTUAN

au jambon de Parme
Fr. 26,50

CAESAR SALAD

Laitue romaine croquante, croûtons, poulet grillé
lamelles, copeaux de parmesan et sauce César
Fr. 25,50

SALADE DE CREVETTES LOCANDA

Laitue et laitue frisée rouge, queues de crevettes grillées, noix de cajou grillées,
ananas grillé et bacon fumé
Fr. 27,50

RÔTI DE BŒUF

Fromage suisse, roquette, tomates, copeaux de parmesan et sauce tartare
Fr. 32,50

CAPRESE CLASSIQUE

Tomates rôties, mozzarella fior di latte, basilic frais, origan et huile d'olive extra vierge
Fr. 32,50



COFFRE AU TRÉSOR CAPRESE

Pâte à pizza en forme de cercueil
aux tomates cuivrées,
à la mozzarella fior di latte,
au basilic frais, à l'origan
et à l'huile d'olive extra vierge
Fr. 28.50

Le Grill de la Locanda



Viandes au poids

TOMAHAWK gr. 800-1100	Fr. 15.50 hg
FIorentINA gr. 900-1300	Fr. 16.50 hg
COSTATA gr. 600-700	Fr. 14.50 hg
CUBEROLL gr. 300-500	Fr. 23.50 hg

Les classiques de la Locanda

TAGLIATA DI MANZO gr. 250 ca.	Fr. 36.50
POULET DU CHEF gr. 500 ca. Mariné à la moutarde et aromatisé aux herbes aromatiques servi avec une sauce au citron confit	Fr. 32.50
PUNTINE DI MAIALE un Baffa Marinés dans de la bière Baladin et cuits à basse température pendant 24 heures	Fr. 27.50


Choisissez votre accompagnement

Champignons cèpes	Fr. 8.00	Petite salade verte	Fr. 5.00
Légumes grillés	Fr. 7.50	Grande salade verte	Fr. 6.50
Légumes vapeur	Fr. 6.50	Petite salade composée	Fr. 6.50
Pommes de terre au four	Fr. 6.50	Grande salade composée	Fr. 8.50
Frites	Fr. 6.50	Polenta du jour	Fr. 5.50



Pizza du mois

Farine, feu et amour: voici la pizza du cœur

Notre pizzaiolo napolitain, troisième au Championnat suisse  de pizza contemporaine, prépare sa pâte selon la nouvelle méthode de la biga. Ce procédé de fermentation dure plus de 48 heures et la rend moelleuse, parfumée et facile à digérer.

Cuite au four à bois et garnie d'ingrédients de qualité, notre pizza allie tradition et innovation pour vous offrir un avant-goût de Naples à chaque bouchée !

Pizzas Spéciales

LA CRUDO: Tomate, fior di latte, jambon de Parme DOP, roquette et copeaux de parmesan	Fr. 23.50
BUFALINA : Tomate, bouchées de mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic frais, huile d'olive extra vierge.	Fr. 22.50
BOSCAIOLA : Tomate, fior di latte, cèpes sautés à l'ail croustillant, Bresaola de la Valteline, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge.	Fr. 24.50
LA CONTADINA: Crème de burrata, saucisse émietlée, provola fumée, pommes de terre rôties et romarin, basilic et huile d'olive extra vierge.	Fr. 23.50
VALTELLINA: Fior di latte: Bresaola Valtellina, roquette, copeaux de fromage Casera DOP et huile d'olive extra vierge.	Fr. 24.50
LA NOVAZZANO: Tomate, fior di latte, saucisse luganiga fraîche émietlée, cèpes sautés.	Fr. 23.50
LA PAESANA: Fior di latte, luganeghetta fraîchement râpée, crème de brocoli-rabe, scamorza fumée.	Fr. 22.50
LA CANTABRICO: Crème de tomates rôties, anchois de Cantabrie, straciatella, poudre d'olives noires, tomates cerises rouges confites.	Fr. 24.50
SPECK ET NOIX : Fior di latte, crème de noix, gorgonzola, radicchio, noix croquantes et speck.	Fr. 23.50
PROFUMO DI MARE: Fior di latte, straciatella, crème de tomates cerises jaunes, tartare de crevettes rouges, poudre de câpres.	Fr. 26.50
TARTARINE : Mousse Fior di latte, straciatella, tartare de bœuf, poivre, zeste de citron vert, mayonnaise au poivre.	Fr. 26.50

Pizzas Traditionnelles

FOCACCINA : Huile d'olive extra vierge infusée à l'ail, origan	Fr. 12.00
MARINARA : Tomate, ail mûr, origan séché, basilic frais, huile d'olive extra vierge	Fr. 15.00
MARGHERITA : Tomate, mozzarella, basilic frais, huile d'olive extra vierge	Fr. 15.00
NAPOLI : Tomate, mozzarella, anchois à l'huile, olives noires, câpres, origan séché, huile d'olive extra vierge	Fr. 16.50
JAMBON CUIT : Tomate, mozzarella, jambon cuit, basilic frais, huile d'olive extra vierge	Fr. 19.00
PROSCIUTTO ET CHAMPIGNONS : Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons sautés, basilic frais, huile d'olive extra vierge	Fr. 19.50
SALAMI ÉPICÉ : Tomate, mozzarella, filaments de piment, spaniata calabraise douce et épicée, basilic frais, huile d'olive extra vierge	Fr. 18.00
QUATRE SAISONS : Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons sautés, artichauts à l'ail et à l'huile, olives Leccino, basilic frais, huile d'olive vierge extra.	Fr. 21.50
VÉGÉTARIENNE : Tomates, légumes de saison grillés, champignons à l'ail, mozzarella de bufflonne crue de Campanie AOP, tomates cerises, basilic frais, huile d'olive vierge extra.	Fr. 20.50
QUATRE FROMAGES : Fior di latte, crème de parmesan, fromage Zola, brie et copeaux de Grana Padano	Fr. 21.50
LOMBARDA : Fior di latte, jambon cuit local, Zola Lombardo, EVOO, basilic frais.	Fr. 21.50
BLU MARINA : Tomate, Fior di latte, thon albacore à l'EVOO, rondelles d'oignon rose, vinaigrette aux câpres, EVOO, basilic frais.	Fr. 19.50
CALZONE LISSE : Tomates San Marzano, Fior di latte et jambon cuit	Fr. 19.50

Les délices

BIGNAMISU

Beignets, crème tiramisu, café, chocolat et crumble au cacao

Fr. 11.00

YAOURT DÉLICAT

Yaourt allégé, framboises, gelée de mandarine et crumble aux amandes

Fr. 11.00

CARAMEL PARFUMÉ

Crème brûlée, chocolat blanc et orange

Fr. 11.00

CAPPUCCINO GOURMET

Crème au chocolat chaude, glace à la vanille et crème fouettée

Fr. 11.00

BIRRA COTTA BALADIN

Panna cotta à la mousse de bière Leon Baladin

Fr. 10.00

Le Coppe Gelato



Notre gelato provient du laboratoire artisanal Gel-Art Lab de Mendrisio, où la gelato est fabriquée quotidiennement à partir d'ingrédients sélectionnés de première qualité, témoignant de l'excellence suisse et italienne.

COPPA NOCE

2 boules de glace aux noix,
des cerneaux de noix et de la liqueur Nocino de la distillerie Jelmini à Mendrisio
Fr. 13.50

COPPA UVA

2 boules de glace au raisin, raisins et grappa Moscato
Fr. 13.50

COPPA PERA

Crème glacée à la poire avec des copeaux de poire séchée et des Williams
Fr. 13.50

SORBET AU CITRON

crémeux à la vodka Beluga
Fr. 13.50

Choisissez votre parfum préféré :
Chocolat, Noisette, Vanille,
Poire, Fraise, Citron, Raisin, Noix

1 BALLE Fr. 4.20

2 BALLE Fr. 7.50

3 BALLE Fr. 10.50

Notre Cave

les Vins

VINS BLANCS DU TICINO

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
Bianco dei Venti - Merlot IGT Svizzera - Parravicini Viticoltori	Fr. 32.00

VINS ROUGES DU TICINO

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
Rosso dei Venti - Merlot IGT Svizzera - Parravicini Viticoltori	Fr. 32.00
Gaio Merlot Ticino- Trapletti SA Coldrerio	Fr. 39.00
La Crus - Merlot - Parravicini Viticoltori	Fr. 38.00
I Cavri - Merlot - Parravicini Viticoltori	Fr. 40.00

VINS BLANCS ITALIENS

The Lady Pinot Grigio - Ferro I3 - 3Rockets SRL, Ala (TN)	Fr. 45.00
10 Things - Chardonnay Tre Venezie - Rockwines, Verona	Fr. 45.00
Chardonnay – Az. Agricola Dissegna Veneto	Fr. 38.00
Lugana – Cantina Visconti Lombardia	Fr. 40.00
Muller Turgau DOC - Az. Zanotelli	Fr. 44.00

VINS ROUGES ITALIENS

Hipster - Ferro I3 - Negroamaro Puglia	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. 40.00
Cabernet Frank c.s.	Fr. 38.00
Pievascita Vallepiciola - Cantina Vallepiciola	Fr. 49.00

Barbera d'Alba Tardoc - Cantina Villa Doria	Fr. 42.00
Dolcetto d'Alba Furet DOC - Cantina Villa Doria	Fr. 38.00
Nerd - Nero d'Avola - 3Rockets SRL, Ala (TN)	Fr. 36.00

VINS FRANÇAIS

Chateau Gros Moulin Rouge - Bordeaux	Fr. 45.00
--------------------------------------	-----------

VINS ROSÉS

Le Pitchounet - Rosé Méditerranéé - Domaine Roustan, Salon de Provence	Fr. 40.00
Rosignolo - Merlot - Parravicini Viticoltori	Fr. 36.00

BULLES Prosecco extra-Dry DOC

Prosecco Rosé Millesimato Extra-dry DOC	Fr. 42.00
Franciacorta Fergentina Brut di Roberto Gatti	Fr. 46.00
	Fr. 65.00

CHAMPAGNE

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

BOUTEILLES DE 50 CL

La Crus - Merlot - Parravicini Viticoltori	
	Fr. 24.00

VIN DE LA MAISON KARAPFA 50 CL

Rosso Ticino Merlot - Parravicini Viticoltori	
Bianco Ticino Merlot - Parravicini Viticoltori	Fr. 19.50
Rosé Ticino Merlot - Parravicini Viticoltori	Fr. 19.50
	Fr. 19.50

Boissons

THÉ FROID CITRON/PÊCHE	dl 03	Fr. 4.20
COCA COLA	dl 03	Fr. 5.00
COCA COLA ZERO	dl 03	Fr. 5.00
GAZZOSA	33 cl	Fr. 5.00
GAZZOSA AL MANDARINO	35 cl	Fr. 5.00
JUS D'ORANGE DOUX	dl 02	Fr. 5.00
EAU	dl 05	Fr. 3.80
EAU	dl 10	Fr. 6.50



Le Birre di Casa Baladin

Speziate

	cl. 0,33	cl. 0,75
ISAAC Blanche - 5,0 % alc.	Fr. 8.90	Fr. 25.50
WAYAN Saison - 5,8% alc.	Fr. 9.90	Fr. 27.50
NORA Spiced - 6,8% alc.	Fr. 9.90	Fr. 27.50

Puro Malto

SUPER Belgian Amber Ale - 8,0 % alc.		Fr. 27.50
LEON Belgian Dark Ale - 9,0 % alc.	Fr. 9.90	Fr. 27.50
ELIXIR Amber Demisec - 10,0% alc.		Fr. 27.50

Luppolate

NAZIONALE Italian Ale - 6,5 % alc.	Fr. 8.90	Fr. 25.50
NAZIONALE GLUTEN FREE Italian Ale - 6,5 % alc.	Fr. 9.90	
SUPER BITTER Hopped Belgian Ale - 8,0% alc.	Fr. 9.90	Fr. 27.50
ROCK'N'ROLL American Pale Ale with Pepper - 7,5% alc.	Fr. 8.90	Fr. 25.50
L' IPPA Ipa - 5,5% alc.	Fr. 9.90	

La Spina

	cl. 0,2	cl. 0,3	cl. 0,5
BALADIN - 4,8 % alc.	Fr. 3.70	Fr. 5.50	Fr. 8.90
SPECIAL del Mese Baladin	Fr. 4.10	Fr. 6.10	Fr. 9.80

Analcoliche

BOTANIC - 0,0 % alc.	cl. 0,33 Fr. 7.50
-----------------------------	-----------------------------