

# *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

## 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**

## TARTARE DI MANZO

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

**Fr. 31.50**

## MILLEFOGLIE DI GAMBERI

gamberi rossi, burrata, avocado e mela verde

**Fr. 29.50**

## UOVA COTTE A 65°



asparagi, burro d'alpeggio e crumble alla  
formaggella e nocciole

**Fr. 24.50**

## SCIATT E BRESAOLA DELLA VALTELLINA

con cicorietta



**Fr. 25.50**

BIRRA CONSIGLIATA



Mielika



Super



Wayan



Nazionale



Nora

 **LOCANDA  
dei MULINI**

*Hotel • Bistrot*

ALBERGO • RISTORANTE • PIZZERIA

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

**MEZZELUNE ALL'ORATA,**  
limone e beurre blanc all'aneto

Fr. 29.50



Isaac

**RISOTTO CARNAROLI**  
mantecato con pistilli di zafferano  
e ossobuco di vitello

Fr. 31.50



Nora

**SPAGHETTONE QUADRATO**  
ai datterini rossi, gialli e acciughe  
del Mar Cantabrico

Fr. 26.50



Mama  
Kriek

**TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO**  
di vitello, fonduta al Parmigiano  
reggiano DOP e timo

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

 **LOCANDA  
dei MULINI**

*Hotel • Bistrot*

ALBERGO • RISTORANTE • PIZZERIA

# Secondi piatti

## GALLETTO

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

Fr. 28.50

## FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI

con tartufo nero, foie gras e salsa al Madeira

Fr. 39.50

## FILETTO DI BACCALÀ FONDENTE

patate viola, pomodorini confit e salsa agli agrumi

Fr. 33.50

## 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

## STINCO DI MAIALE

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

Fr. 26.50

BIRRA CONSIGLIATA



Nazionale



Super Bitter



Nora



Rock'n'Roll



Leon



# *La Griglia della Locanda*

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

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



# *Il Menu del Giorno*

**TUTTI I GIORNI A PRANZO  
DAL LUNEDI' AL VENERDI'**

PRIMO DEL GIORNO	Fr. 13.50
SECODO DEL GIORNO	Fr. 16.50
MENU' COMPLETO+ACQUA	Fr. 23.50
LA COMBO - PIATTO UNICO	Fr. 19.50
PIZZA DEL GIORNO	Fr. 12.00

**Segui le nostre pagine social per rimanere aggiornato  
sui piatti del menù della settimana**

 [locandadeimulini](#)

 [Locanda Dei Mulini - Novazzano](#)

 [www.locandadeimulini.ch](http://www.locandadeimulini.ch)

# *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

## “PRIMAVERA”

**Fiordilatte, Zola, Carciofi freschi fritti,  
Prezzemolo, Olio all’Aglio e Salsiccia**

**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

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

## **ZUPPA INGLESE**

con pan di spagna imbevuto all'Acherme e Sassolino,  
crema pasticcera e crema al cioccolato fondente

**Fr 9.50**

## **SPUMA DI LATTE DI CAPRA**

meringhe disidratate e lamponi

**Fr 9.50**



*Hotel • Bistrot*

ALBERGO • 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*

ALBERGO • 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 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

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 9.50

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