

# *Il Menu*



**LOCANDA  
dei MULINI**

*Hotel • Bistrot*

RISTORANTE • PIZZERIA

## *Orari d' Apertura*

**dalle 07:00 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

Fr 25.50



Mielika

## TARTARE DI MANZO

con giardiniera di verdure invernali fatta in casa  
e gocce di marmellata di peperoni

Fr 28.50



Super

## CRUDO DI SPAGHETTI DI TONNO

creme fraiche, avocado, mango e acciughe

Fr 29.50



Isaac

## SPUMA DI PATATE NOVELLE

funghi porcini spadellati e tartufo nero

Fr 21.50



Nazionale

## SCIATT E BRESAOLA DELLA VALTELLINA

con ciorietta

Fr 23.50



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 (7,7%) e tasse di servizio

# Primi piatti

BIRRA CONSIGLIATA

## SPAGHETTI ALLA CHITARRA

ai 40 tuorli, bottarga di muggine  
e aria al limone

Fr 25.50



Super

## RISOTTO CARNAROLI

mantecato con pistilli di zafferano  
e ossobuco di vitello

Fr 27.50



Nora

## CAPPELLACCI RIPIENI

di mortadella ticinese  
con fonduta delicata al Taleggio

Fr 23.50



Rock  
&  
Roll

## PAPPARDELLE ALLA BIRRA BALADIN

ragu' bianco di coniglio  
e salato di Prosciutto crudo di Parma

Fr 24.50



Nazionale

## PIZZOCCHERI VALTELLINESI



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

Fr 19.50



Wayan

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 (7,7%) e tasse di servizio

 **LOCANDA  
dei MULINI**  
*Hotel • Bistrot*  
RISTORANTE • PIZZERIA

# Secondi piatti

## GALLETTO

Marinato alla senape profumato alle erbe aromatiche con intingolo al limone candito e patate country

Fr 26.50

## ENTRECOTE DI MANZO

crema di topinambur, scalogno e cime di rapa

Fr 32.50

## FILETTO DI BRANZINO

patate schiacciate aromatizzate, olive taggiasche e capperi fritti

Fr 28.50

## CORDON BLEU

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

Fr 29.50

### BIRRA CONSIGLIATA



Nazionale



L'ippa



Wayan



Nazionale

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 (7,7%) e tasse di servizio



## STINCO DI MAIALE

cotto a bassa temperatura 24h marinato  
alla birra BALADIN accompagnato  
da patate country speziate

Fr 27.50

## LE POLENTE DEL MULINO DEL DANIELLO

La polenta rossa con brasato di manzo  
al merlot ticinese

Fr 26.50

la polenta gialla

con funghi porcini e timo

Fr 22.50

la polenta taragna

con formaggi delle valli

Fr 24.50

BIRRA CONSIGLIATA



Leon



Elixir



PER I TUOI EVENTI  
E LE OCCASIONI SPECIALI

 **LOCANDA  
dei MULINI**  
*Hotel • Bistrot*  
RISTORANTE • PIZZERIA

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

# *Festival del Cordon Bleu*



## **Cordon Bleu Classico gr. 500**

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

**Fr. 29,50**

## **Cordon Bleu Svizzero gr. 500**

con Raclette e Speck IGP

**Fr. 31,50**

## **Cordon Bleu Via Emilia gr. 500**

con Prosciutto Crudo di Parma DOP  
e Gorgonzola DOP

**Fr. 32,50**

## **Cordon Bleu Lombardo gr. 500**

con Taleggio DOP e Funghi Porcini

**Fr. 28,50**



# *La Griglia della Locanda*

**OGNI SABATO E DOMENICA  
PRANZO E CENA**

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

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



# Le Pizze

## Le Tradizionali

|                                                                                                                                                                                             |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>MARINARA</b> pelati San Marzano, acciughe sott'olio, aglio maturato, origano essiccato, basilico fresco, olio EVO.                                                                       | Fr 11.50 |
| <b>MARGHERITA</b> pelati San Marzano, fior di latte, basilico fresco, olio EVO.                                                                                                             | Fr 12.50 |
| <b>NAPOLI</b> pelati San Marzano, fior di latte, acciughe sott'olio, origano essiccato, olio EVO.                                                                                           | Fr 13.00 |
| <b>BUFALINA</b> pelati San Marzano, bocconcini di bufala campana DOP, pomodorino ciliegino, basilico fresco, olio EVO.                                                                      | Fr 18.50 |
| <b>PROSCIUTTO COTTO</b> pelati San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, basilico fresco, olio EVO.                                                                                     | Fr 17.00 |
| <b>PROSCIUTTO e FUNGHI</b> pelati San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, basilico fresco, olio EVO.                                                     | Fr 18.00 |
| <b>SALAME PICCANTE</b> pelati San Marzano, fiordilatte, spianata morbida piccante calabrese, basilico fresco, olio EVO.                                                                     | Fr 17.00 |
| <b>QUATTRO STAGIONI</b> pelati San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi sott'olio profumati all'aglio, olive leccino, basilico fresco, olio EVO. | Fr 18.50 |
| <b>VEGETARIANA</b> pelati San Marzano, verdure grigliate di stagione profumate all'aglio, bocconcini a crudo di bufala Campana DOP, pomodorino ciliegino, basilico fresco, olio EVO.        | Fr 18.50 |
| <b>MONTANARA</b> pelati San Marzano, fior di latte, Speck del Tirolo IGP, radicchio dell'orto, Brie in crosta, olio EVO, basilico fresco.                                                   | Fr 19.00 |
| <b>MEDITERRANEA</b> Pelati San Marzano fior di latte pomodori secchi, olive leccino, basilico olio EVO                                                                                      | Fr 18.50 |
| <b>BLU MARINA</b> pelati San Marzano, fior di latte, Tonno in olio EVO a Pinna Gialla, ranella di cipolla rosata, salato di capperi, olio EVO, basilico fresco.                             | Fr 18.50 |
| <b>LOMBARDA</b> fior di latte, prosciutto cotto nostrano, piccante di gorgonzola Lombardo, olio EVO, basilico fresco.                                                                       | Fr 18.00 |
| <b>VALTELLINA</b> Fiordilatte Bresaola della Valtellina IGP, rucola, scaglie di Grana padano DOP, olio evo e glassa di aceto balsamico                                                      | 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 (7,7%) e tasse di servizio

**BOSCAIOLA** pelati San Marzano, fior di latte, Porcino saltato  
all'aglio croccante, Bresola della Valtellina IGP, Prezzemolo tritato a coltello,  
olio EVO **Fr 20.50**

## *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, salametto 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, pelati san Marzano, fior di latte e basilico fresco  
Mezzo Calzone, pelati san Marzano, 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** pelati San Marzano, fiori di latte,  
luganiga fresca sgranata, porcino saltato. **Fr 21.50**

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

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

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

**LA CORNUCOPIA** pizza tipica partenopea con un lato ripieno di pomodoro  
e fior di latte e un lato aperto con fior di latte peperoni luganiga basilico e olio EVO **Fr 20.50**

**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 sarannoliati 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 Svizzera 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 del  
Mar Cantabrico 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 sarannoliati 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 Pizza del Mese



Tutte le Pizze  
anche con farina  
di Kamut

## “LA CINGHIALINA”

Base Rossa, Fior di latte, Ragù di Cinghiale,  
Formagella fresca e spolverata di Formaggio  
dall'alpeggio stagionato

Fr. 23,50

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori sarannoliati 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 Dolcerze*

## **CAPPUCCINO GOLOSO**

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

**Fr 8.50**

## **ZUPPA INGLESE**

preparata con pan di spagna imbevuto nell'Alchermes  
e ripiena di crema pasticcera e crema al cioccolato

**Fr 8.50**

## **TIRAMISU' AL BRAULIO**

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

**Fr 8.50**

## **TARTELLETTA CROCCANTE**

di frolla con crema all'aneto,  
frutti di bosco e coulis di lamponi

**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 SFIZIOSA**

gelato alla nocciola, gelato al pisatacchio,  
mandorle filettate e caramello salato

**Fr 12.50**

## **COPPA CLASSICA**

gelato alla Vaniglia, panna montata,  
meringhe sbriciolate e gocce di  
cioccolato

**Fr 12.50**

## **COPPA ESOTICA**

gelato al lampone, gelato al mango,  
frutti di bosco freschi,  
cioccolato bianco e menta

**Fr 12.50**

Scegli il gusto che più ti piace:

Cioccolato, Stracciatella, Caramello salato, Nocciola, Vaniglia, Pistacchio,  
Lampone bio, Limone bio, Frutti di bosco bio

**1 PALLINA Fr 3.20**

**2 PALLINE Fr 6.00**

**3 PALLINE Fr 8.50**

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 (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 |

### **VINO ROSATO TICINESE**

|                                                        |          |
|--------------------------------------------------------|----------|
| Nonu Mario Rosato di Bondola - azienda MOND, Sementina | Fr 44.00 |
|--------------------------------------------------------|----------|

### **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**

|                                                                      |          |
|----------------------------------------------------------------------|----------|
| Passerina Colli Aprutini - Podere Colle San Massimo, Giulianova (TE) | Fr 28.50 |
| The Lady Pinot Grigio - Ferro I3 - 3Rockets SRL, Ala (TN)            | Fr 42.00 |
| 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 30.00 |
| Lugana – Cantina Visconti Lombardia                                  | Fr 38.00 |

### **VINI ROSSI ITALIANI**

|                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------|----------|
| Barbera d'Alba Mara - Azienda Agricola Dante Rivetti, Neive     | Fr 36.00 |
| 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 30.00 |

|                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------|----------|
| 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 32.00 |
| Pievascita Vallepicciola - Cantina Vallepicciola             | Fr 45.00 |
| Have a Dream - Sangiovese Toscana - Rockwines, Verona        | Fr 47.00 |
| Dolcetto d'Alba Furet DOC - Cantina Villa Doria              | Fr .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 c.s.                                              | Fr 34.00  |
| Grey Eminence - Prosecco Millesimato - Extra Dry - Rockwines, Verona | Fr 38.00  |
| Prosecco Rosé Millesimato Extra-dry DOC                              | Fr 36.00  |
| Bellavista Satin Franciacorta                                        | Fr 120.00 |
| Bellavista Brut Franciacorta                                         | Fr 110.00 |

## CHAMPAGNE

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Lourent Perrier Brut - Champagne      |           |
| Louis Roederer Collection - Champagne | Fr 120.00 |
| Veuve Clicquot Brut - Champagne       | Fr 140.00 |
|                                       | Fr 130.00 |

## 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

cl. 0,33

Birra **MATTA**

Birra **GOTTARDO PREMIUM LAGER**

Birra **APPENZELLER Senza Alcool**

Fr 5.00

Fr 6.00

Fr 4.80