

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. 34.50**



Mielika

TARTARE DI MANZO 180gr

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

Fr. 32.50



Super

TARTARE DI ORATA MARINATA

agli agrumi con tagliata d'arancia e
insalatina di finocchi e melograno

Fr. 34.50



Wayan

SCIATT E BRESAOLA DELLA VALTELLINA

con cicorietta

Fr. 28.50

Solo Sciatt



Fr. 23.50



Nora



**LOCANDA
dei MULINI**

Hotel • Bistrot

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

SPAGHETTONE QUADRATO

selezione Rummo, acciughe del mar cantabrico, gamberi rossi di Mazzara e riduzione di frutti rossi

Fr. 31.50



Isaac

RISOTTO CARNAROLI

mantecato con pistilli di zafferano e ossobuco di vitello

Fr. 32.50



Nora

TAGLIATELLE FATTE IN CASA

al profumo di bosco con funghi porcini

Fr. 26.50



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

Secondi piatti

BIRRA CONSIGLIATA

GALLETTO

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

Fr. 31.50



Nazionale

TENTACOLI DI POLPO

cotto a bassa temperatura e grigliato su crema di patate e piselli

Fr. 34.50



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. 33.50



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



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



Fuori Carta

Autunno-Inverno 2025

TOMINO BARDATO DI SPECK

Fr. 12.50

TOMINO AL NATURALE

con Verdure grigliate

Fr. 10.50

GNOCCHI DI PANE FATTI IN CASA

alla Contadina: con sferzata di Burro del Gottardo,
Cipolla tagliata grossolana e cubotti di Patate

Fr. 22.50

GNOCCHI DI PANE FATTI IN CASA

alla Cacciatora: con luganiga sgranata e puntine di maiale
disossate e schiacciate, cotte lentamente per 6 ore
in un sugo al pomodoro.

Fr. 24.50

ALETTE DI POLLO

cotte a bassa temperatura e fritte
alla Buffalo Bill con la loro Salsa

Fr. 24.50

POLENTA DEL MULINO DEL DANIELLO

con Funghi Porcini trifolati

Fr. 29.50

POLENTA DEL MULINO DEL DANIELLO

con Brasato di Manzo

Fr. 32.00

POLENTA TARAGNA

con Formaggi della Valle di Muggio

Fr. 21.50

CROSTATA DELLA CASA

Pasta frolla fatta in casa con confettura di nostra produzione

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 Svizzera 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.

Parceggio 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
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

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 CONTADINA crema di burrata, salsiccia sbriciolata provola affumicata patate al forno e rosmarino basilico e olio EVO	Fr 23.50
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, crema di friarielli scamorza affumicata.	Fr 21.50
LA SAPORITA pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rucola, mascarpone.	Fr 23.50
LA PIOVRA crema di friarielli, fior di latte, tentacoli di polpo e pomodorini secchi	Fr 24.50
FIOR DI RAGU' ragù di carne ,provola e cialda di Grana padano sbriciolata	Fr 22.50
LA CALABRESE pomodoro, fior di latte, all'uscita crema di nduja e filetti di peperoncino	Fr 21.50
LA SAN MARZANO Crema di Pomodoro arrosto fior di latte, pomodorini confit e stracciatella di bufala	Fr 21.50
LA GOLOSA fior di latte, Mortadella di Bologna Burrata al centro e pistacchi sminuzzati	Fr 22.50
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 ai frutti di bosco
o salsa al cioccolato fondente
o caramello salato

Fr. 9.50

TIRAMISU' AL BRAULIO O AL BAILEYS

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

Fr. 9.50

CHEESECAKE

ai frutti di bosco

Fr 9.50

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, Nocciola, Vaniglia,
Pera, Fragola, Limone, Uva, Noce

1 PALLINA Fr 3.50

2 PALLINE Fr 6.50

3 PALLINE Fr 9.00

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
Bianco dei Venti - Merlot IGT Svizzera - Parravicini Viticoltori	Fr. 30.00

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
Rosso dei Venti - Merlot IGT Svizzera - Parravicini Viticoltori	Fr. 30.00
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

VINI BIANCHI ITALIANI

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

VINI ROSSI ITALIANI

Hipster - Ferro I3 - 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. 40.00
Cabernet Frank c.s.	Fr. 38.00
Pievascita Vallepicciola - Cantina Vallepicciola	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

VINI FRANCESI

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

VINI ROSE'

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

BOLLICINE

Prosecco extra-Dry DOC	Fr. 40.00
Prosecco Rosé Millesimato Extra-dry DOC	Fr. 44.00
Franciacorta Fergentina Brut di Roberto Gatti	Fr. 65.00

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

La Crus - Merlot - Parravicini Viticoltori	Fr. 24.00
--	-----------

VINO DELLA CASA KARAFFA 50 cl

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