

# *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 peperonii

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 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

## 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  
la polenta gialla  
con funghi porcini e timo  
la polenta taragna  
con formaggi delle valli

Fr 26.50

Fr 22.50

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, Bresaola 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, salameetto 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 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

# 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 FIOCCO”**

**Base bianca Fior di latte e scamorza  
prosciutto cotto e patate schiacciate**

**Fr. 21,50**

# *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 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

# 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
10 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 Vallepiciola - Cantina Vallepiciola	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 Mediterranée - 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 Rosè 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

Birra MATTA

Birra GOTTARDO PREMIUM LAGER

Bira APPENZELLER Senza Alcool

cl. 0,33

Fr 5.00

Fr 6.00

Fr 4.80