



LOCANDA
dei MULINI

Hotel • Bistrot

RISTORANTE • PIZZERIA



Menu

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

Fr 25.50

TARTARE DI MANZO

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

Fr 28.50

NOCI DI CAPESANTE

con crema di piselli, spuma di patate e bottarga

Fr 29.50

PANZANELLA



ai pani diversi, burrata, coulis di pomodorini e cetrioli

Fr 21.50

SCIATT E BRESAOLA DELLA VALTELLINA

con cicorietta

Fr 22.50

BIRRA CONSIGLIATA



Mielika



Super



Wayan



Nazionale



Nora



**LOCANDA
dei MULINI**

Hotel • Bistrot

RISTORANTE • PIZZERIA

Primi piatti

BIRRA CONSIGLIATA

PACCHERI ALL'OMBRINA

con cotto e crudo d'ombrina e peperone crusco

Fr 26.50

RISOTTO CARNAROLI

mantecato con pistilli di zafferano
e ossobuco di vitello

Fr 26.50

BOTTONI RIPIENI



Pasta all'uovo ripiena di buscion vaccino,
burro d'alpeggio, asparagi e menta selvatica

Fr 23.50

TAGLIATELLE DI PASTA ALL'UOVO

fatte in casa, ai pomodori datterini rossi e gialli,
stracciatella e gocce di pesto

Fr 22.50

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



Isaac



Nora



Mama
Kriek



Nazionale



Wayan

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

 **LOCANDA
dei MULINI**

Hotel • Bistrot
RISTORANTE • PIZZERIA

Secondi piatti

BIRRA CONSIGLIATA

GALLETTO

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

Fr 25.50

FILETTO DI VITELLO

con carote, cipolle alla brace e salsa al Merlot ticinese

Fr 34.50

TRANCIO DI CERNIA

con hummus di ceci, cicoria spadellata e ciliegini

Fr 29.50

CORDON BLEU

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

Fr 27.50

STINCO DI MAIALE

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

Fr 26.50



Nazionale



Super Bitter



Nora



Rock'n'Roll



Leon

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

Piatti Estivi

BIRRA CONSIGLIATA

POKE

riso, salmone marinato affumicato, germogli di soia, alga wakame, mandorle e maionese al rafano

Fr 18.50

CAESAR SALAD

con insalata verde, petto di pollo, scaglie di Grana Padano DOP, salsa Caesar e crostini croccanti

Fr 23.50

INSALATONA



misticanza con feta, acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini ciliegini e mela verde

Fr 19.50

VITELLO TONNATO

Magatello di vitello cotto a bassa temperatura in salsa tonnata con fiori di capperi e patatine fritte

Fr 27.50



Nazionale



Isaac



Nazionale



Baladin
alla
Spina



La Griglia della Locanda

**OGNI SABATO E DOMENICA
PRANZO E CENA**

GRIGLIATA MISTA	Fr 38.50
COSTATA hg 600-700	Fr 12.50 hg
FIorentINA hg 900-1300	Fr. 14.50 hg
TOMAHAWK hg 800-1100	Fr 13.50 hg
PICANHA hg 300-400	Fr 35.00

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



La Pizza del Mese



Tutte le Pizze
anche con farina
di Kamut

“LA TRENTINA”

Mozzarella fiordilatte, Scamorza affumicata,
Speck affumicato, Basilico, Straciatella,
Taralli sbriciolati e olioEVO

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 (7,7%) e tasse di servizio

Le Pizze

Le Tradizionali

MARINARA pomodoro, acciughe sott'olio, aglio maturato, origano essiccato, basilico fresco, olio EVO.	Fr 11.50
MARGHERITA pomodoro, fior di latte, basilico fresco, olio EVO.	Fr 12.50
NAPOLI pomodoro, fior di latte, acciughe sott'olio, origano essiccato, olio EVO.	Fr 13.00
BUFALINA pomodoro, bocconcini di bufala campana, pomodorino ciliegino, basilico fresco, olio EVO.	Fr 18.50
PROSCIUTTO COTTO pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico fresco, olio EVO.	Fr 17.00
PROSCIUTTO e FUNGHI pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, basilico fresco, olio EVO.	Fr 18.00
SALAME PICCANTE pomodoro, fiordilatte, spianata morbida piccante calabrese, basilico fresco, olio EVO.	Fr 17.00
QUATTRO STAGIONI pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi sott'olio profumati all'aglio, olive leccino, basilico fresco, olio EVO.	Fr 18.50
VEGETARIANA pomodoro, verdure grigliate di stagione profumate all'aglio, bocconcini a crudo di bufala Campana DOP, pomodorino ciliegino, basilico fresco, olio EVO.	Fr 18.50
MONTANARA pomodoro, fior di latte, Speck del Tirolo, radicchio dell'orto, Brie in crosta, olio EVO, basilico fresco.	Fr 19.00
QUATTRO FORMAGGI con gocce di miele	Fr 17.50
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 18.50
LOMBARDA fior di latte, prosciutto cotto nostrano, piccante di gorgonzola Lombardo, olio EVO, basilico fresco.	Fr 18.00
VALTELLINA Fiordilatte Bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di Grana padano, 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 pomodoro, fior di latte, Porcino saltato
all'aglio croccante, Bresaola della Valtellina, Prezzemolo tritato a coltello,
olio EVO Fr 20.50

LA CRUDO pomodoro, fior di latte, Prosciutto Crudo di Parma DOP Fr 19.50

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, pomodoro, fior di latte e basilico fresco
Mezzo Calzone, pomodoro, 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 pomodoro, fiori di latte,
luganiga fresca sgranata, porcino saltato. Fr 21.50

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

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

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

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 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 (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 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 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, del pesce e dei prodotti da forno utilizzati nelle pietanze può visionare 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

MORBIDO AL CIOCCOLATO FONDENTE E CANNELLA

con praline ai lamponi e frutto della passione

Fr 8.50

TIRAMISU' AL BRAULIO

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

Fr 8.50

SPUGNA DI YOGURT

cremoso d'albicocche del Vallese e miele

Fr 8.50

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, 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

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 Méditerranéé - 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 **GOTTARDO PREMIUM LAGER**

Fr 6.00

Bira **APPENZELLER Senza Alcool**

Fr 4.80