

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 32.50**



Mielika

TARTARE DI MANZO

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

Fr 31.50



Super

GAMBERI ALLA CATALANA

insalata tiepida di gamberi e verdure alla catalana

Fr 29.50



Wayan

SPUMA DI TOPINAMBUR



con funghi porcini in diverse consistenze e
crumble al timo

Fr 24.50



Nazionale

SCIATT E BRESAOLA DELLA VALTELLINA

con cicoriotta



Fr 25.50



Nora

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

Primi piatti

TORTELLI DI BACCALA'

con pomodori datterini e zincarlin

Fr 29.50

RISOTTO CARNAROLI

mantecato con pistilli di zafferano
e ossobuco di vitello

Fr 31.50

PACCHERI ALLO STRACOTTO DI MANZO

con erbe del Gottardo

Fr 28.50

PAPPARDELLE DI PASTA ALL'UOVO

al ragu' di cinghiale del Monte Generoso e formaggella
della Valle di Muggio

Fr 26.50

PIZZOCCHERI VALTELLINESI



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

Fr 23.00

*Tutta la nostra pasta è fatta in casa

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

BIRRA CONSIGLIATA



Isaac



Nora



Mama
Kriek



Nazionale



Rock'n'Roll

Secondi piatti

BIRRA CONSIGLIATA

GALLETTO

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

Fr 28.50

ENTRECOTE DI MANZO

con spinacino, scalogno, zucca e salsa al Merlot ticinese (ca. 250/280 gr.)

Fr 38.50

FILETTO DI RICCIOLA

con cavolfiore arrosto e tartufo nero

Fr 34.50

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 (ca. 500/600 gr.)

Fr 30.50



Nazionale



Super Bitter



Nora



Rock'n'Roll



Leon

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



La Griglia della Locanda

OGNI SABATO E DOMENICA PRANZO E CENA

GRIGLIATA MISTA	Fr 39.50
Puntine, Bratwurst, Capocollo, Luganiga e Pollo	
COSTATA hg 600-700	Fr 14.50 hg
FIORENTINA hg 900-1300	Fr. 16.50 hg
TOMAHAWK hg 800-1100	Fr 15.50 hg
PICANHA hg 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 patate al forno aromatizzate alle erbe del Gottardo e verdure grigliate.
Le carni provengono da allevamenti Svizzeri e sono lavorate da



I Nostri Chef

Jacopo e Francesco, Emiliani DOC

PRESENTANO

*L'Emilia-Romagna
in Tavola*

PROMO

Prenota dal sito
www.locandadeimulini.ch
un calice di Lambrusco
lo offriamo noi!

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

Gnocco fritto col Prosciutto Crudo di Parma DOP
Tigella modenese con Pesto di Lardo
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
e Aceto Balsamico tradizionale Etichetta Aragosta

BIS DI PRIMI

Tortello verde alle Erbette
Gramigna alla Salsiccia

ANGOLO DELLE DOLCEZZE

Torta di Tagliatelle emiliana
Crema golosa al Mascarpone e scaglie di Cioccolato fondente

Fr. 53.50 p.p.

Tutti i giorni a pranzo e a cena
per il mese di Marzo

Il Pranzo di Pasqua

ANTIPASTO

Finger di Torta Pasqualina con Uovo di Quaglia
Flan all'Aglio Orsino e Fonduta delicata
Bignè salato ripieno di Mousse allo Zincarlin

PRIMO

Risotto Carnaroli DOP agli Asparagi verdi e bianchi e Vaniglia

SECONDO

Capretto cotto a bassa temperatura alle Erbette del Gottardo
con Patate novelle arrosto

DOLCE

La Nostra rivisitazione della Pastiera Napoletana

Fr. 67,50 p.p.

MENU' BAMBINO

Gnocchi al Ragù
oppure

Mini Hamburger di Manzo con Cheddar e Patatine fritte
Pallina di Gelato con gocce di Cioccolato e Panna Montata

Fr. 24,50 p.p

E' gradita la riservazione

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

La Pizza del Mese



Tutte le Pizze
anche con farina
di Kamut

“LA SPARGEL”

Bianca con Crema e Punte di Asparagi,
Uovo in cottura
e cialde di Grana padano DOP

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

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 15.50
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
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
LOMBARDA fior di latte, prosciutto cotto nostrano, piccante di gorgonzola Lombardo, olio EVO, basilico fresco.	Fr 20.50
VALTELLINA Fiordilatte Bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di Grana padano, olio evo e glassa di aceto balsamico	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

BOSCAIOLA pomodoro, fior di latte, Porcino saltato
all'aglio croccante, Bresaola della Valtellina, Prezzemolo tritato a coltello,
olio EVO Fr 21.50

LA CRUDO pomodoro, fior di latte, Prosciutto Crudo di Parma DOP Fr 21.50

Panuozzi

PANUZZO LISCIO fior di latte, prosciutto cotto, basilico. Fr 16.50

PANUOZZO DELLA LOCANDA Scamorza affumicata e pancetta
arrotolata fuori forno Fr 19.50

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

FOCACCINA olio extra vergine profumato all'aglio, origano
e ciuffi di peperoncino. Fr 10.00

CALZONPIZZA Mezza Margherita, pomodoro, fior di latte e basilico fresco
Mezzo Calzone, pomodoro, fior di latte prosciutto cotto, funghi trifolati Fr 19.50

LA DIVERSA Fior di latte, burrata, pancetta arrotolata,
pomodori secchi olio EVO e basilico Fr 21.50

LA NOVAZZANO pomodoro, fiori di latte,
luganiga fresca sgranata, porcino saltato. Fr 22.50

LA PAESANA fior di latte, luganeghetta fresca sgranata, friarelli 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 FARCITA cornicione ripieno di ricotta, pelati san Marzano fior di latte, acciughe,
capperi olive olio evo basilico fresco Fr 22.00

CALZONE LISCIO pelati san Marzano fior di latte e prosciutto cotto Fr 18.00

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 Svizzeri comprensivi di Iva (8,1%) 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 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, del pesce e dei prodotti da forno utilizzati nelle pietanze può visionare il formulario. Prezzi in FR Svizzeri comprensivi di Iva (8,1%) e tasse di servizio

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

VERMICELLES DI CASTAGNE

con meringhette e panna montata

Fr 9.50

TORTA DI PANE

con albicocche disidratate, uvetta, noci
e spuma di zabaione

Fr 9.50

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 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

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

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 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. Merlot Rosso - Fratelli Matasci	Fr 35.00
Gaio Merlot Ticino- Trapletti SA Coldrerio	Fr 39.00

VINI BIANCHI ITALIANI

The Lady Pinot Grigio - Ferro I3 - 3Rockets SRL, Ala (TN)	Fr 45.00
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 36.00
Lugana – Cantina Visconti Lombardia	Fr 38.00
Müller-Thurgau DOC - Az. Zanotelli	Fr 42.00

VINI ROSSI ITALIANI

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 38.00

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 39.00
Cabernet Frank c.s.	Fr 38.00
Pievascita Vallepiciola - Cantina Vallepiciola	Fr 49.00
Have a Dream - Sangiovese Toscana - Rockwines, Verona	Fr 47.00
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 Millesimato 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

Specialità

	c.l. 0,33	c.l. 0,75
ISAAC BIANCHE - 5% alc.	Fr 8.50	Fr 22.00
WAYAN Saison - 5,8% alc.		Fr 22.00
NORA Spicedbeer - 5,8% alc.		Fr 23.00

Pro-Malta

SUPER Belgian Amber Ale - 8,0% alc.		Fr 23.00
LEON Belgian dark Ale - 9,0% alc.	Fr 9.50	Fr 23.00
ELIXIR Amber Damisec - 10% alc.		Fr 24.00

Supplicate

NAZIONALE Italian Ale 100% - 5,5% alc.	Fr 8.50	Fr 22.00
NAZIONALE GLUTEN FREE Italian Ale 100% - 5,5% alc.	Fr 9.50	
SUPER BITTER Hopped Belgian Ale - 8% alc.	Fr 9.50	Fr 23.00
ROCK'N'ROLL American Pale Ale with Pepper - 7,5% alc.		Fr 23.00
L'IPPAIPA - 5,5% alc.	Fr 9.50	

La Spina

	dl 2	dl 3	dl 5
BALADIN - 4,8% alc.	Fr 3.50	Fr 5.20	Fr 8.70
SUPER BITTER (Ambrata) - 8% alc.	Fr 3.80	Fr 5.80	Fr 9.80

Le nostre Birre

	c.l. 0,33
Birra MATTA	Fr. 5.00
Birra GOTTARDO PREMIUM LAGER	Fr 6.00
Birra BOTANIC (Analcolica)	Fr 7.50