

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

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

*Per iniziare
a centro tavola da condividere*

SCIATT DELLA VALTELLINA E BRESAOLA

Piccole frittelle croccanti tonde di pastella a base di farina di grano saraceno,
con cuore filante di formaggio Casera e Bresaola della Valtellina

Fr. 29.50

baladin Nazionale

SCIATT DELLA VALTELLINA



Sciatt su letto di cicorino

Fr. 25.50

baladin Wayan

LE TICINELLE

Le nostre Tigelle Ticinesi calde con crema di formaggio al caffè
e burro alle acciughe da spalmare

Fr. 21.50

baladin Elixir

Antipasti

TAGLIERE DEI MULINI

Prosciutto crudo, mortadella di fegato ticinese, lardo alle erbe e cacciatorino al coltello
Bleu de la Gruyère, selezione di formaggi delle Valle di Muggio (Az. Agricola Soldini)
con mostarde variopinte

Per una persona Fr. 23.50 | Per due persone Fr. 36.50

baladin Nora

IL MANZO NELL' OSSO

Tartare di Manzo 180gr., verdure in agro-dolce, marmellata di peperoni, burro e crostini
Fr. 34.50

baladin Super

“RE” GRUYERE

Tortino al formaggio Gruyere del Canton Friburgo con zucca in agrodolce
Fr. 19.50
baladin Wayan

SELVAGGINA IN DOLCEZZA

Cotoletta di sedano rapa, salamino di cacciagione, speck d’oca,
carne secca di manzo e gelè di frutti di bosco
Fr. 24.50
baladin Rock’n’Roll

Birra consigliata **baladin**

I nostri primi

DALLA VALTELLINA

Pizzoccheri di grano saraceno, patate, verza, casera DOP e burro aromatico

Preparati secondo la ricetta dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio

Fr. 27.50

baladin Rock'n'Roll

DAI BOSCHI

Tagliatelle all'uovo fatte in casa profumate al tartufo nero, ragù di capriolo e erbette di campo

Fr. 32.50

baladin Super

IL ROSSO MERLOT

Risotto carnaroli, vino merlot, luganiga e formaggio della Valle di Muggio

Fr. 28.50

baladin Super Bitter

Lo Special del Mese

ORECCHIA DI ELEFANTE SVIZZERA

Cotoletta di vitello tenerissima, di circa 400gr., battuta sottile secondo la tradizione e dorata lentamente nel burro chiarificato, servita con rucola, pomodorini cherry e scaglie di grana

Fr. 39.50



I fuori carta di mare

Ogni Venerdì, Sabato e Domenica a Pranzo e Cena

POLPO INVERNALE

Polpo alla brace, vellutata di sedano rapa, prosciutto croccante e puntarelle

Fr. 32.50

DA ROMA A MAZZARA

Risotto carnaroli al cacio e pepe, lime e tartare di gambero rosso

Fr. 34.50

ESSENZA DEL NORD

Cuore di merluzzo islandese cotto a 48 gradi, cima di rapa e patata morbida

Fr. 40.50

Storia del Cordon Bleu

Nasce in Svizzera negli anni '40 dall'idea di uno Chef del Vallese che farcisce una classica cotoletta con prosciutto e formaggio, per rendere la ricetta più ricca.

Oggi celebriamo questo simbolo della cucina svizzera con una selezione di Cordon Bleu ispirati al territorio e alla stagionalità, preparati con materie prime scelte e grande passione.

IL CLASSICO

Prosciutto e formaggio della Valle di Muggio
Fr. 34.50

IL PORCINO

Funghi porcini, formaggio della Valle di Muggio e timo
Fr. 37.50

SONO INCARVOLATO

Cavolo, Gruyere e patate
Fr. 29.50

DOLCE SALATO

Luganiga, Gorgonzola, zucca, rosmarino e semi di finocchio
Fr. 36.50

AFFUMICATO? ..UN PO'

Petto di pollo, scamorza affumicata e pancetta
Fr. 37.50

Tutti i Cordon Bleu sono serviti con contorno di patatine fritte
Peso 450/500 gr. circa

Birra consigliata **baladin Rock'n'Roll e Super Bitter**

La Griglia della Locanda



Carni a peso

TOMAHAWK gr. 800-1100	Fr. 15.50 hg
FIORENTINA gr. 900-1300	Fr. 16.50 hg
COSTATA gr. 600-700	Fr. 14.50 hg
CUBEROLL gr. 300-500	Fr. 23.50 hg

I Classici della Locanda

TAGLIATA DI MANZO gr. 250 ca.	Fr. 36.50
GALLETTO DELLO CHEF gr. 500 ca.	Fr. 32.50
Marinato alla senape profumato alle erbette aromatiche con intingolo al limone candito	
PUNTINE DI MAIALE una Baffa	Fr. 27.50
Marinate alla birra Baladin e cotte a bassa temperatura 24h	

Scegli il tuo contorno

Funghi porcini	Fr. 8.00	Insalata verde piccola	Fr. 5.00
Verdure grigliate	Fr. 7.50	Insalata verde grande	Fr. 6.50
Verdure al vapore	Fr. 6.50	Insalata mista piccola	Fr. 6.50
Patate al forno	Fr. 6.50	Insalata mista grande	Fr. 8.50
Patatine fritte	Fr. 6.50	Polenta del giorno	Fr. 5.50



Le carni provengono dalla Macelleria Valsangiacomo di Mendrisio

Farina, Fuoc e Ammore: ch'è a pizza d' o core

Il nostro pizzaiolo Napoletano DOC, classificatosi al terzo posto al Campionato Nazionale Svizzero  di pizza contemporanea, prepara un impasto con il nuovo metodo della biga, un processo di oltre 48 ore per renderlo soffice, fragrante e digeribile.

Cotta in forno a legna e guarnita con prodotti di alta qualità, la nostra pizza unisce tradizione e innovazione per gustare Napoli ad ogni morso!

Le Pizze Speciali

LA CRUDO pomodoro, fior di latte, Prosciutto Crudo di Parma DOP, rucola e scaglie di grana, olio EVO	Fr. 23.50
BUFALINA pomodoro, bocconcini di bufala campana, pomodorino ciliegino, basilico fresco, olio EVO	Fr. 22.50
BOSCAIOLA pomodoro, fior di latte, Porcino saltato all'aglio croccante, Bresaola della Valtellina, scaglie di grana, olio EVO	Fr. 24.50
LA CONTADINA crema di burrata, salsiccia sbriciolata, provola affumicata, patate al forno, rosmarino basilico e olio EVO	Fr. 23.50
VALTELLINA Fiordilatte, Bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di Casera DOP e olio EVO	Fr. 24.50
LA NOVAZZANO pomodoro, fiori di latte, luganiga fresca sgranata, porcino saltato, olio EVO	Fr. 23.50
LA PAESANA fior di latte, luganeghetta fresca sgranata, crema di friarielli scamorza affumicata, olio EVO	Fr. 22.50
LA CANTABRICO crema di pomodoro arrosto, acciughe del Cantabrico, stracciatella, polvere di olive nere, pomodorini rossi confit, olio EVO	Fr. 24.50
SPECK E NOCI fior di latte, crema di noci, zola, radicchio, noci croccanti e speck	Fr. 23.50
PROFUMO DI MARE stracciatella, crema di pomodorini gialli, tartare di gambero rosso, polvere di capperi, olio EVO	Fr. 26.50
TARTARINA spuma di fior di latte, stracciatella, tartare di manzo, pepe, zest di lime, marmellata di peperoni, olio EVO	Fr. 26.50

Le Pizze Tradizionali

FOCACCINA	olio extra vergine profumato all'aglio, origano, olio EVO	Fr. 12.00
MARINARA	pomodoro, aglio maturato, origano essiccato, basilico fresco, olio EVO	Fr. 15.00
MARGHERITA	pomodoro, fior di latte, basilico fresco, olio EVO	Fr. 15.00
NAPOLI	pomodoro, fior di latte, acciughe sott'olio, olive nere, capperi, origano essiccato, olio EVO	Fr. 16.50
PROSCIUTTO COTTO	pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico fresco, olio EVO	Fr. 19.00
PROSCIUTTO e FUNGHI	pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, basilico fresco, olio EVO	Fr. 19.50
SALAME PICCANTE	pomodoro, fiordilatte, filamenti di peperoncino, 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. 21.50
VEGETARIANA	pomodoro, verdure grigliate di stagione, funghi champignon, profumate all'aglio, bocconcini a crudo di bufala Campana DOP, pomodorino ciliegino, basilico fresco, olio EVO	Fr. 20.50
QUATTRO FORMAGGI	fior di latte, crema di parmigiano, zola, brie e scaglie di grana, olio EVO	Fr. 21.50
LOMBARDA	fior di latte, prosciutto cotto nostrano, zola lombardo, olio EVO, basilico fresco.	Fr. 21.50
BLU MARINA	pomodoro, fior di latte, tonno in olio EVO a Pinna Gialla, rondelle di cipolla rosata, salato di capperi, olio EVO, basilico fresco.	Fr. 19.50
CALZONE LISCIO	pelati san Marzano fior di latte e prosciutto cotto, olio EVO	Fr. 19.50

Le Golosità

BIGNAMISU'

Bigne, crema al tiramisù, caffè, cioccolato, e crumble al cacao
Fr. II.00

DELICATO ALLO YOGURT

Yogurt magro, lamponi, gel al mandarino e crumble di mandorle
Fr. II.00

CARAMELLATO PROFUMATO

Creme brûlée, cioccolato bianco e arancia
Fr. II.00

CAPPUCCINO GOLOSO

Cremoso al cioccolato caldo, gelato alla vaniglia e panna montata
Fr. II.00

BIRRA COTTA BALADIN

Panna cotta con spuma alla birra Leon Baladin
Fr. I0.00

Le Coppe Gelato



I nostri gelati provengono dal laboratorio artigianale di Mendrisio Gel-Art Lab dove il gelato nasce ogni giorno da ingredienti selezionati di altissima qualità valorizzando eccellenze svizzere e italiane.

COPPA NOCE

2 palline di gelato alla noce ,
gherigli di noce e Nocino della distilleria Jelmini di Mendrisio
Fr. 13.50

COPPA UVA

2 palline di gelato all'uva acini d'uva e grappa di Moscato
Fr. 13.50

COPPA PERA

gelato alla pera chips di pera essiccata e Williams
Fr. 13.50

SORBETTINO AL LIMONE

mantecato alla vodka Beluga
Fr. 13.50

Scegli il gusto che più ti piace:
Cioccolato, Nocciola, Vaniglia,
Pera, Fragola, Limone, Uva, Noce

1 PALLINA Fr. 4.20

2 PALLINE Fr. 7.50

3 PALLINE Fr. 10.50

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. 32.00

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
Culdreeé Ticino - Trapletti SA, Coldrerio	Fr. 120.00
Rosso dei Venti - Merlot IGT Svizzera - Parravicini Viticoltori	Fr. 32.00
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	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 Mediterrané - Domaine Roustan, Salon de Provence	Fr. 40.00
Rosignolo - Merlot - Parravicini Viticoltori	Fr. 36.00

BOLLICINE

Prosecco extra-Dry DOC	Fr. 42.00
Prosecco Rosè Millesimato Extra-dry DOC	Fr. 46.00
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
Rosè Ticino Merlot - Parravicini Viticoltori	Fr. 19.50

Bibite e Bevande

THE FREDDO LIMONE/PESCA	dl 03	Fr. 4.20
COCA COLA	dl 03	Fr. 5.00
COCA COLA ZERO	dl 03	Fr. 5.00
GAZZOSA	33 cl	Fr. 5.00
GAZZOSA AL MANDARINO	35 cl	Fr. 5.00
ARANCIATA DOLCE	dl 02	Fr. 5.00
ACQUA NAT/GAS	dl 05	Fr. 3.80
ACQUA NAT/GAS	dl 10	Fr. 6.50



Le Birre di Casa Baladin

Speziate

	cl. 0,33	cl. 0,75
ISAAC Blanche - 5,0 % alc.	Fr. 8.90	Fr. 25.50
WAYAN Saison - 5,8% alc.	Fr. 9.90	Fr. 27.50
NORA Spiced - 6,8% alc.	Fr. 9.90	Fr. 27.50

Puro Malto

SUPER Belgian Amber Ale - 8,0 % alc.	Fr. 27.50
LEON Belgian Dark Ale - 9,0 % alc.	Fr. 27.50
ELIXIR Amber Demisec - 10,0% alc.	Fr. 27.50

Luppolate

NAZIONALE Italian Ale - 6,5 % alc.	Fr. 8.90	Fr. 25.50
NAZIONALE GLUTEN FREE	Fr. 9.90	
Italian Ale - 6,5 % alc.		
SUPER BITTER Hopped Belgian Ale - 8,0% alc.	Fr. 9.90	Fr. 27.50
ROCK'N'ROLL American Pale Ale	Fr. 8.90	Fr. 25.50
with Pepper - 7,5% alc.		
L' IPPA Ipa - 5,5% alc.	Fr. 9.90	

La Spina

	cl. 0,2	cl. 0,3	cl. 0,5
BALADIN - 4,8 % alc.	Fr. 3.70	Fr. 5.50	Fr. 8.90
SPECIAL del Mese Baladin	Fr. 4.10	Fr. 6.10	Fr. 9.80

Analcoliche

	cl. 0,33
BOTANIC - 0,0 % alc.	Fr. 7.50