

# *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**

## *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 erbe 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 INCAVOLATO**

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*

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

### *I Classici della Locanda*


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

### *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



## *Farina, Fuoco e Ammore: chest'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*

<b>FOCACCINA</b> olio extra vergine profumato all'aglio, origano, olio EVO	Fr. 12.00
<b>MARINARA</b> pomodoro, aglio maturato, origano essiccato, basilico fresco, olio EVO	Fr. 15.00
<b>MARGHERITA</b> pomodoro, fior di latte, basilico fresco, olio EVO	Fr. 15.00
<b>NAPOLI</b> pomodoro, fior di latte, acciughe sott'olio, olive nere, capperi, origano essiccato, olio EVO	Fr. 16.50
<b>PROSCIUTTO COTTO</b> pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico fresco, olio EVO	Fr. 19.00
<b>PROSCIUTTO e FUNGHI</b> pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, basilico fresco, olio EVO	Fr. 19.50
<b>SALAME PICCANTE</b> pomodoro, fiordilatte, filamenti di peperoncino, spianata morbida piccante calabrese, basilico fresco, olio EVO	Fr. 18.00
<b>QUATTRO STAGIONI</b> pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi sott'olio profumati all'aglio, olive leccino, basilico fresco, olio EVO	Fr. 21.50
<b>VEGETARIANA</b> 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
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> fior di latte, crema di parmigiano, zola, brie e scaglie di grana, olio EVO	Fr. 21.50
<b>LOMBARDA</b> fior di latte, prosciutto cotto nostrano, zola lombardo, olio EVO, basilico fresco.	Fr. 21.50
<b>BLU MARINA</b> 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
<b>CALZONE LISCIO</b> 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. 11.00

### **DELICATO ALLO YOGURT**

Yogurt magro, lamponi, gel al mandarino e crumble di mandorle

Fr. 11.00

### **CARAMELLATO PROFUMATO**

Crema brulè, cioccolato bianco e arancia

Fr. 11.00

### **CAPPUCCINO GOLOSO**

Cremoso al cioccolato caldo, gelato alla vaniglia e panna montata

Fr. 11.00

### **BIRRA COTTA BALADIN**

Panna cotta con spuma alla birra Leon Baladin

Fr. 10.00

## *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
Culdreé 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
IO 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. Zanolli	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 Vallepiciola - Cantina Vallepiciola	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. 42.00
Prosecco Rosé 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
Rosé 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*

**ISAAC** Blanche - 5,0 % alc.

**WAYAN** Saison - 5,8% alc.

**NORA** Spiced - 6,8% alc.

cl. 0,33

cl. 0,75

Fr. 8.90

Fr. 25.50

Fr. 9.90

Fr. 27.50

Fr. 9.90

Fr. 27.50

### *Puro Malto*

**SUPER** Belgian Amber Ale - 8,0 % alc.

**LEON** Belgian Dark Ale - 9,0 % alc.

**ELIXIR** Amber Demisec - 10,0% alc.

Fr. 9.90

Fr. 27.50

Fr. 27.50

Fr. 27.50

### *Luppolate*

**NAZIONALE** Italian Ale - 6,5 % alc.

**NAZIONALE** GLUTEN FREE

Italian Ale - 6,5 % alc.

**SUPER BITTER** Hopped Belgian Ale - 8,0% alc.

**ROCK'N'ROLL** American Pale Ale

with Pepper - 7,5% alc.

**L' IPPA** Ipa - 5,5% alc.

Fr. 8.90

Fr. 25.50

Fr. 9.90

Fr. 9.90

Fr. 27.50

Fr. 8.90

Fr. 25.50

Fr. 9.90

### *La Spina*

**BALADIN** - 4,8 % alc.

**SPECIAL** del Mese Baladin

cl. 0,2

Fr. 3.70

Fr. 4.10

cl. 0,3

Fr. 5.50

Fr. 6.10

cl. 0,5

Fr. 8.90

Fr. 9.80

### *Analcoliche*

**BOTANIC** - 0,0 % alc.

cl. 0,33

Fr. 7.50