



LOCANDA
dei MULINI

Hotel • Bistrot

RISTORANTE • PIZZERIA



Menu

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

bagna cauda delicata e marmellata di peperoni

Fr 27.50



Super

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI

con maionese ai ricci di mare e burrata

Fr 28.50



Super
Bitter

ZUCCA COTTA NEL FORNO A LEGNA

con funghi finferli e morbido di
gorgonzola DOP

Fr 19.50



Rock
&
Roll

SCIATT E BRESAOLA DELLA VALTELLINA

con ciorietta

Fr 22.50



Nora



LOCANDA
dei **MULINI**

Hotel • Bistrot

RISTORANTE • PIZZERIA



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



Primi piatti

BIRRA CONSIGLIATA

TAGLIATELLE ALLA FARINA DI CASTAGNE

fatte in casa, al ragù di cinghiale
a punta di coltello del monte Generoso,
funghi pioppini e casera DOP

Fr 24.50



Super

RISOTTO CARNAROLI

mantecato con pistilli di zafferano
e ossobuco di vitello

Fr 26.50



Nora

TORTELLI DI PATATE



fatti in casa ,tartufo nero e polvere di porcini

Fr 23.50



Super

PACCHERI ALLA RICCIOLA

datterini gialli e limone

Fr 27.50



Rock
&
Roll

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 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

Secondi piatti

BIRRA CONSIGLIATA

GALLETTO

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

Fr 25.50



Nazionale

COSTOLETTE D'AGNELLO PANATE

con crema di sedano rapa e lamponi

Fr 34.50



Isaac

CUORE DI FILETTO DI BACCALA'

spuma di latte di cocco e scalogno confit

Fr 32.50



L'ippa

CORDON BLEU

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

Fr 27.50



Nazionale

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

STINCO DI MAIALE

cotto a bassa temperatura 24h marinato
alla birra BALADIN accompagnato
da patate country speziate

Fr 26.50

TRITTICO DELLE POLENTE

del mulino daniello: la taragna ai formaggi
delle valli, la rossa con guancetta di manzo brasata
e la gialla con lardo

Fr 28.50

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

Le Dolcerze

CAPPUCCINO GOLOSO

con tortino morbido profumato al caffè, con
gelato alla vaniglia del Madagascar mantecato al momento

Fr 8.50

MOUSSE TROPICALE

Mousse ricca al cioccolato fondente e mango

Fr 8.50

CALDOFREDDO

Gelato mantecato in casa alla fava tonka
con zabaione caldo e crumble

Fr 8.50

SOTTOBOSCO

terra al cioccolato, crema inglese
e frutti di bosco freschi

Fr 8.50

Le Coppe Gelato



Antica Gelateria Pepino dal 1884

COPPA SFIZIOSA

gelato alla nocciola, gelato al pistacchio,
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, Mango 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

Le Pizze

Le Tradizionali

MARINARA pelati San Marzano, acciughe sott'olio, aglio maturato, origano essiccato, basilico fresco, olio EVO.	Fr 11.50
MARGHERITA pelati San Marzano, fior di latte, basilico fresco, olio EVO.	Fr 12.50
NAPOLI pelati San Marzano, fior di latte, acciughe sott'olio, origano essiccato, olio EVO.	Fr 13.00
BUFALINA pelati San Marzano, bocconcini di bufala campana DOP, pomodorino ciliegino, basilico fresco, olio EVO.	Fr 18.50
PROSCIUTTO COTTO pelati San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, basilico fresco, olio EVO.	Fr 17.00
PROSCIUTTO e FUNGHI pelati San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, basilico fresco, olio EVO.	Fr 18.00
SALAME PICCANTE pelati San Marzano, fiordilatte, spianata morbida piccante calabrese, basilico fresco, olio EVO.	Fr 17.00
QUATTRO STAGIONI 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
VEGETARIANA 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
MONTANARA pelati San Marzano, fior di latte, Speck del Tirolo IGP, radicchio dell'orto, Brie in crosta, olio EVO, basilico fresco.	Fr 19.00
VALTELLINA fior di latte, Bresaola della Valtellina IGP, rucola, scaglie di Grana Padano DOP, olio EVO.	Fr 20.50
BLU MARINA 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
LOMBARDA fior di latte, prosciutto cotto nostrano, piccante di gorgonzola Lombardo, olio EVO, basilico fresco.	Fr 18.00

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

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**

PANUZZO TIROLESE fior di latte Prosciutto Speck igp, funghi trifolati e Gorgonzola **Fr 21.50**

PANUZZO NAPOLETANO fior di latte, scamorza affumicata, luganiga fresca sgranata, friarelli" sott'olio. **Fr 20.50**

PANUZZO TICINESE fior di latte, salametto 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 SFIZIOSA (BIANCA) fior di latte, burrata, mortadella bolognese IGP, granella di pistacchio e la sua crema. **Fr 22.50**

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 LOCANDA FLAMBE' pomodoro, zucchine, melanzane, carciofi sott'olio, tomino flambé **Fr 21.50**

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

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

Fr 9.00

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 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