



Rassegna Gastronomica

Mendrisiotto e Basso Ceresio



© Foto di Gabriele Corti

61^a
edizione

2024

1° ottobre
3 novembre



Scopri il nostro Shop online



**CARNE FRESCA
E DRY AGED**



**PROSCIUTTO
PIORADORO**



**CONFEZIONI
REGALO**



**Consegna gratuita
in tutta la Svizzera**

**Approfittane
subito!**



SHOP.RAPELLI.CH



SHOP.RAPELLI.CH

Saluto del Presidente



Cari Amici della Rassegna Gastronomica del Mendrisiotto e Basso Ceresio, a nome del Comitato Organizzatore vi porgo un cordiale saluto e vi invito a sfogliare il libretto di questa 61esima edizione.

Quest'anno i partecipanti, che propongono le specialità gastronomiche da voi maggiormente gradite, sono 41, compreso il tradizionale "ospite": il ristorante CALA situato a MELIDE, nella cornice del lido.

La Rassegna Gastronomica è la tradizione che si rinnova ogni anno. Sono certo che la qualità delle varie proposte gastronomiche, come pure del vino della Rassegna, prodotto quest'anno dall'azienda

Gialdi Vini SA di Mendrisio, saranno degni della migliore tradizione che contraddistingue la nostra manifestazione, la nostra regione e i suoi prodotti.

A proposito di questo nostro pregiato e prezioso territorio vi segnalo la collaborazione con "TICINO A TE" che ha lo scopo di evidenziare i prodotti regionali utilizzati dai ristoranti per la preparazione dei loro piatti.

L'offerta di ogni singolo partecipante è prevalentemente d'ispirazione locale, con predilezione per la cucina stagionale, ma si possono trovare anche novità e sapori inconsueti.

Alcuni ristoranti propongono il "piatto del bambino" pensato per soddisfare i gusti e le esigenze degli ospiti più piccoli al quale è dedicato anche un concorso di disegno.

Sono certo che non mancherà il piatto a voi gradito per soddisfare il vostro palato; che magari risveglierà vecchi ricordi oppure che, al contrario, vi farà scoprire gusti nuovi e stuzzicanti. La Rassegna Gastronomica porta con sé qualità, sapori nuovi ed antichi insieme, cordialità e piacere del convivio oltre alla gioia di concedersi il piacere di una buona cena al ristorante.

Un particolare ringraziamento va a tutti i nostri sponsor e inserzionisti che sostengono la nostra manifestazione.

Con l'augurio che possiate percorrere un gradevole itinerario eno-gastronomico, vi saluto e, a nome del Comitato, vi porgo il più cordiale

Buon Appetito

*Mamo Quadranti
presidente*

Partecipanti

<i>Luogo</i>	<i>Numero e nome partecipante</i>	<i>Telefono +41</i>	
Melide	Ospite Cala Melide	091 226 16 99	
Balerna	1. Borgovecchio	091 682 81 81	
	2. Crotto dei Tigli	091 683 30 81	
	3. Crotto Sant'Antonio	091 683 07 08	
Bissone	4. La Palma	091 649 84 06	
Brusino Arsizio	5. Chalet San Giorgio	091 996 21 55	
Capolago	6. Grotto Eguaglianza	091 630 56 17	
	7. Grotto del Tiglio	091 648 16 98	
	8. Svizzero	091 648 19 75	
Castel San Pietro	9. Grotto Loverciano	091 646 16 08	
	10. Osteria Sulmoni	091 630 10 71	
Chiasso	11. Grotto Linet	091 683 08 74	
	12. Indipendenza	091 683 04 04	
	13. Touring Mövenpick	091 682 53 31	
Genestrerio	14. Le Fontanelle	091 647 11 47	
Mendrisio	15. Antica Osteria del Leone Barberini	091 630 06 36	
	16. Antico Grotto Ticino	091 646 77 97	
	17. Grotto San Martino	091 646 53 12	
	18. Liceo	091 646 20 22	
	19. Milano	091 646 57 41	
	20. Osteria Lanterna	091 646 85 00	



<i>Luogo</i>	<i>Numero e nome partecipante</i>	<i>Telefono +41</i>	
	21. Stella	091 646 72 28	
Meride	22. Ca.Stella Bistrot	091 646 09 52	
	23. Osteria La Guana	091 646 47 91	
	24. Locanda San Silvestro	091 646 10 00	
Monte Generoso	25. Grotto la Balduana	091 646 25 28	
Morbio Inferiore	26. Corte del Vino Ticino	091 695 75 52	
	27. Grotto del Mulino	091 683 11 80	
	28. Osteria del Giardino	091 682 60 50	
Morbio Superiore	29. Lattecaldo	091 684 12 40	
Novazzano	30. Locanda dei Mulini	091 682 05 07	
	31. La Torraccia	091 235 14 80	
Riva San Vitale	32. Caffè Sociale	091 648 17 89	
	33. Porto Pojana Ristorante Terminus	091 630 63 70	
	34. Grotto Pojana	091 649 74 31	
	35. PizzOsteria San Giorgio	091 648 13 50	
Somazzo	36. Grotto Eremo San Nicolao	091 646 40 50	
Seseglio	37. Vecchia Osteria Seseglio	091 682 72 72	
Stabio	38. Montalbano by Mirko Rainer	091 647 12 06	
Tremona	39. Antica Osteria	091 646 75 45	
Vacallo	40. Conca Bella	091 697 50 40	

Un viaggio alla scoperta di angoli nascosti

mendrisiottoturismo.ch

Scopri i parchi naturali del Mendrisiotto e Basso Ceresio e godi di momenti di pura tranquillità.

Camminando lungo i sentieri del Parco delle Gole della Breggia, del Parco del Penz, del Parco della Valle della Motta e del Parco del Laveggio, potrai apprezzare anche tu una grande varietà di bellezze naturalistiche e percorsi che conservano tracce archeologiche e storiche!



Mendrisiotto

La regione da scoprire

Saluto di Mendrisiotto Turismo



L'autunno è una stagione di festa nella nostra regione! I viticoltori portano le uve in cantina, i boschi e i vigneti si tingono di colori caldi e si preparano ad affrontare l'inverno. Il paesaggio muta e le giornate s'accorciano. Per coloro che amano stare in buona compagnia e amano la buona tavola, questo è sicuramente uno dei momenti più apprezzabili dell'anno e i nostri ristoratori li accolgono con piacere, desiderosi di fare trascorrere loro dei piacevoli e gustosi momenti.

Molti sono curiosi e assaporano il momento in cui potranno nuovamente sfogliare il libretto della Rassegna Gastronomica del Mendrisiotto e Basso Ceresio, l'evento gastronomico più atteso ed apprezzato del Ticino.

Un evento che si ripresenta ogni anno grazie alla rinnovata collaborazione, su base volontaria, di alcuni ristoratori che decidono di entrare a fare parte del piccolo comitato che, in stretta collaborazione con la nostra OTR, si occupa della preparazione dell'evento e della ricerca dei premi, ma che ha anche il compito di supervisionare l'insieme dell'offerta. Un comitato che negli anni ha saputo rinnovarsi, che dovrà continuare a farlo per potere permettere a questa importante manifestazione di continuare a presentarsi nel tempo e che supportiamo con forte motivazione e convinzione.

La Rassegna è tornata e noi vi auguriamo, cari ospiti, di apprezzare le buone pietanze e gli omaggi che sono stati scelti per voi per questa edizione e di trascorre piacevoli momenti a tavola.

Nadia Fontana Lupi
Direttrice Mendrisiotto Turismo



GIALDI

dal 1953

SASSI GROSSI
Ticino DOC Merlot



TOUCHÉ
Ticino DOC Merlot



*Protagonisti
del territorio*

ARZO
Ticino DOC Merlot



D'ANTAN
Rosso del Ticino DOC



ESTRO
Rosso del Ticino DOC



shop.gialdi.ch

Il vino della Rassegna

La Rassegna Gastronomica promuove ogni anno un Concorso tra le aziende vitivinicole della regione.

I prodotti presentati in concorso vengono valutati da un gruppo di professionisti che, nel corso di una degustazione “alla cieca”, selezionano per voi il miglior vino che accompagnerà i piatti della nostra Rassegna Gastronomica.

Vi invitiamo a sostenere con entusiasmo questa iniziativa del nostro Comitato, gustando il vino della **61ª edizione**:



MENDRISIOTTO ROSSO

Merlot - 2022

MENDRISIOTTO BIANCO

Chardonnay - 2023

Prodotto da **Gialdi Vini SA - 6850 Mendrisio**
www.gialdi.ch



Degustazione dei vini in concorso

In ogni esercizio partecipante potete richiedere il Vino della Rassegna **sia in bottiglia che sfuso** - bicchiere, 1/4 oppure 1/2 l - (il rosso obbligatoriamente, il bianco a discrezione del ristorante).

Nel caso lo abbiate particolarmente gradito, potrete inoltre acquistarlo anche nella pratica confezione da asporto.

Omaggio e Premio fedeltà

In omaggio

I piatti e i menù che trovate elencati nel libretto vi permettono di ottenere in omaggio una **“mini bowl in ceramica”**.

Il piatto del bambino non dà diritto a ricevere né l'omaggio, né il timbro sul passaporto di fedeltà.

Passaporto di fedeltà

Ogni piatto o menù della Rassegna vi dà inoltre diritto ad un timbro sul passaporto di fedeltà che trovate in fondo a questo opuscolo.

Una volta completato il passaporto con gli 8 timbri, nel rispetto del regolamento che trovate alla fine del libretto, otterrete in premio un **“vassoio in legno con ardesia”**.

Inoltre **RAIFFEISEN** *offre ai primi mille
una borsa spesa ecologica*

mentre  *offre ai primi ottocento
una cassetta in legno
portapane*

... ma non è finita qui



*estrae tre passaporti tra tutti quelli completati
e mette in palio i seguenti premi:*

1° premio: Degustazione per 2 persone
+ Magnum Ungulus (valore 366.-)

2° premio: Degustazione per 2 persone
+ Cofanetto Riserva (valore 300.-)

3° premio: Degustazione per 2 persone
+ Magnum Riserva (valore 230.-)



Nel caso gli omaggi o i premi di fedeltà fossero esauriti riceverete un **buono ufficiale** che vi darà diritto a ritirare il Premio di Fedeltà presso l'esercizio che ha emesso il buono entro il 31.03.2025. Gli omaggi e i premi di fedeltà devono sempre venire consegnati spontaneamente, prima, durante o dopo il pasto della Rassegna. In caso di mancata consegna, vi preghiamo di richiedere quanto vi spetta prima di uscire dal locale e comunque, preferibilmente, prima di pagare il conto.

SWISS WINE TOUR TICINO

Una selezione di esperienze
enoturistiche perfetta
per gli amanti del vino.



ticino.ch/swisswinetour



@photocatelli.ch per Ticino a te



Scopri le agriesperienze! Esperienze semplici e autentiche.
agriesperienze.ch



TICINO A TE

nostrano e genuino



ticinoate.ch

GENUINITÀ E TRADIZIONI AGROALIMENTARI DELLA NOSTRA TERRA

Il **CENTRO DI COMPETENZE AGROALIMENTARI TICINO (CCAT)** ha la missione di valorizzare le realtà agroalimentari del Canton Ticino. Promuove la messa in rete di produttori e di prodotti del territorio. Incentiva la distribuzione e il consumo delle specialità enogastronomiche del territorio nel rispetto della stagionalità e dell'ambiente. Il CCAT crea ponti e opportunità tra i vari attori della filiera agroalimentare e i settori ad essa correlati.

CCAT PRESENTA TICINO A TE

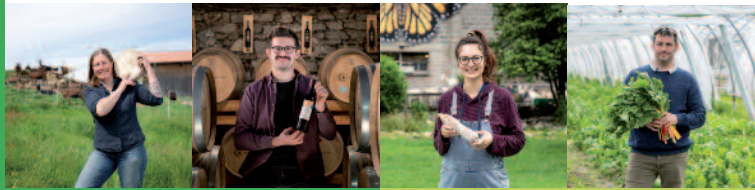
TICINO A TE è un'importante vetrina che propone un ventaglio variegato di eccellenze enogastronomiche del territorio ticinese, siano esse coltivate, allevate o processate sul territorio. Prodotti freschi e genuini dunque, alcuni dei quali certificati con il marchio di provenienza Ticino regio.garantie.

230 PRODUTTORI E DISTRIBUTORI: UNA GRANDE FAMIGLIA IN CONTINUA ESPANSIONE

L'offerta enogastronomica rappresenta la memoria e la ricchezza di una regione, un patrimonio fatto di tradizione, gesti, culti e di civiltà arricchita da antiche conoscenze nate dal legame inscindibile tra cibo e territorio. Scoprire gli artigiani del gusto ticinesi è quindi anche un piacevole incontro con una cultura, la nostra, ricca di un "saper fare" unico.

TICINO A TE E LA RASSEGNA GASTRONOMICA

La Rassegna Gastronomica del Mendrisiotto e Basso Ceresio desidera segnalare i ristoranti che utilizzano prodotti ticinesi per la preparazione dei loro piatti/menu evidenziandoli e apponendo il logo Ticino a Te sulla loro pagina.



CONCORSO FOTOGRAFICO

10^a edizione del CONCORSO FOTOGRAFICO UNA FOTO PER LA RASSEGNA GASTRONOMICA

Tema:

IL LAVORO NELL'ORTO: prodotti, momenti, stagioni

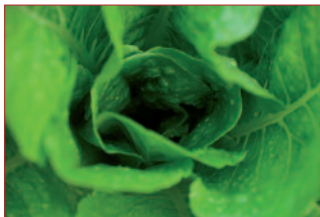
Il tema scelto è piaciuto e numerosi sono stati i partecipanti al concorso che hanno proposto scatti avvincenti e originali per conquistare la copertina del nostro libretto.

Ringraziamo tutti coloro che hanno preso parte a questa sfida e ci hanno inviato le loro fotografie.

La fotografia che si aggiudica il primo premio è stata scattata da **Gabriele Corti**, che si è così aggiudicato i CHF 500.- in contanti offerti dalla Rassegna.

Lo scatto vincente s'intitola: **CIPOLLOTTO** e potete ammirarla sia sulla copertina di questo libretto che su tutto il materiale promozionale della 61esima edizione della Rassegna Gastronomica.

Oltre alla foto premiata, il comitato vi presenta qui di seguito anche altre immagini selezionate al secondo e al terzo posto che si aggiudicano un omaggio offerto dalla Rassegna Gastronomica Mendrisiotto e Basso Ceresio.



2° posto
Clorofilla briosa

Simona Cresta



3° posto
La magia della terra...

Alice Fior

**“UNA FOTOGRAFIA
PER LA RASSEGNA GASTRONOMICA”
62^a edizione**

**Tema:
“L’ACQUA IN CUCINA e la sua trasformazione”**

Ogni info e modalità di partecipazione sul sito www.rassegna.ch
o presso gli sportelli di Mendrisiotto Turismo – 6850 Mendrisio

partecipa al
**CONCORSO
FOTOGRAFICO**
11^a
edizione

Albo d'oro sostenitori



Impianti refrigeranti
Servizio
Consulenza-progettazione
Vendita

Refrigerazione
Congelazione
Climatizzazione
Termopompe

frigo-contact sa - 6930 Bedano - tel. +4191 683.29.65
amministrazione@frigocontact.ch - www.frigocontact.ch





La cartina turistica del Mendrisiotta e Basso Ceresio è stata gentilmente messa a disposizione da:

Mendrisiotta Turismo
 Via Angelo Maspoli 15 · 6850 Mendrisio
 Tel. 091 641 30 50 - Fax 091 641 30 59
www.mendrisiottoturismo.ch
info@mendrisiottoturismo.ch



VECCHIA MASSERIA®
RISERVA

2022

Bottiglia
1988

di
2666

Vigne e Vini dal 1979

***Gusta i piatti della Rassegna,
compila il passaporto fedeltà e partecipa
all'estrazione di questi favolosi premi:***

- 1° premio: Degustazione per 2 persone + Magnum Ungulus (valore 366.-)
- 2° premio: Degustazione per 2 persone + Cofanetto Riserva (valore 300.-)
- 3° premio: Degustazione per 2 persone + Magnum Riserva (valore 230.-)



VECCHIA MASSERIA®

Via Municipio 6 , Capolago - 0916306000 - www.vecchiamasseria.ch



Melide - Ristorante
Cala Melide



TICINO A TE
nostrano e genuino

<u>Piatto 1</u>	Trancio di <i>salmone di Lostallo</i> in olio cottura polenta della Valle Maggia e spinaci saltati	<u>CHF 25.-</u>
<u>Piatto 2</u>	Coniglio al forno polenta della Valle Maggia	<u>CHF 30.-</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 42.- / Bicchiere 1 dl CHF 6.70



Alessia Bundi
Indirizzo: Via alla Bola 12 – 6815 Melide
T +41(0)91 226 16 99
info@calamelide.ch – www.calamelide.ch
Servizio pasti: 12.00 – 14.30 / 18.30 – 21.00
Prenotazione gradita
Aperto tutti i giorni



72 spettacoli settimanali
Blockbuster e Arthouse in prima visione

4 sale, poltrone super comode, audio e video di ultima generazione



1 Borgovecchio

<u>Piatto 1</u>	<i>Maialino da latte al forno</i> patate al rosmarino, cavolini di Bruxelles allo speck	<u>CHF 44.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Medaglioni di cervo ai funghi porcini</i> spätzli, castagne caramellate, cavolo rosso, mela e marmellata di ribes	<u>CHF 45.–</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Bacalhau com Natas</i> Baccalà sfilacciato con cipolla, stick di patate, aglio e crema di latte	<u>CHF 43.–</u>

Merlot *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 39.50 / Bicchiere 1 dl CHF 6.50

Borgovecchio

dal 1978

ristorante

Diego D'amico gerente
Amandio Goncalves de Oliveira in cucina
Via Antonio Monti 9 – 6828 Balerna

T +41(0)91 682 81 81
info@ristoranteborgovecchio.com
www.ristoranteborgovecchio.com

Servizio pasti: 12.00 – 14.30 / 19.00 – 22.30
Prenotazione gradita – Chiuso sabato mattina



CROTTO DEI TIGLI




CROTTO
S. Antonio



CLAUDIO E JACQUELINE
PANZERI



Crotto dei Tigli

<u>Piatto 1</u>	<i>Gran bollito misto alla piemontese</i> 7 tagli: aletta di manzo, piancostato, lingua e testina di vitello, codegotto, gallina vecchia, ossa con midollo 7 salse: verde, bagnetto rosso, mostarda di fichi, mostarda di arance, pearà, senape di Digione, mayonnaise al merlot patate, sedano, carote e cipolla		<u>CHF 56.50</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Cosce di rana trifolate</i> burro montato al limone yuzu, risi e bisi moderno		<u>CHF 39.–</u>
<u>Menu</u>	<i>Benvenuto dalla cucina</i> <i>Nighiri di cuore di vitello e licheni</i> <i>Anguilla Teriyaki</i> spuma di patate profumata alla vaniglia olio all'erba cipollina <i>Raviolo in forma di fiore farcito con cinghiale</i> brodo ai funghi porcini, riduzione ai lamponi <i>Sfilacciato di coscia di cervo confit</i> sambuco, spätzli di spelta cabis rossi in carpione <i>Mousse alla barbabietola</i> gelato allo yogurt e verza caramellata		<u>CHF 72.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Gnocchetti fatti in casa al ragù di luganighetta</i> Dolce sorpresa		<u>CHF 15.–</u>

<i>Merlot</i>	<i>Gialdi Vini SA - Mendrisio</i>
<i>Rassegna</i>	Bottiglia 75 cl CHF 41.– / Bicchiere 1 dl CHF 6.50




CROTTO DEI TIGLI

Claudio e Jacqueline Panzeri
Guglielmo Curcio in cucina
Viale A. Tarchini 53 – 6828 Balerna

T +41(0)91 683 30 81
crottodeitigli@bluewin.ch – www.crottodeitigli.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 22.00

Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni

<u>Piatto 1</u>	<i>Petto d'anatra glassato all'arancia</i> spuma di patate e porcini saltati		<u>CHF 42.-</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Merluzzo in pastella</i> crema alle cipolle rosse arrosto, cialda di riso croccante		<u>CHF 40.-</u>
<u>Menu</u>	<i>Canederli in crema alla zucca</i> <i>Stracotto d'asino al Merlot</i> <u>polenta</u> <i>Tiramisù alle castagne</i>		<u>CHF 52.-</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 38.- / Bicchiere 1 dl CHF 6.-




Claudio e Jacqueline Panzeri
 Carmen Napolano in cucina
 Viale A. Tarchini 26 – 6828 Balerna

T +41(0)91 683 07 08 – www.crottosantantonio.ch
crottosantantonio@bluewin.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 22.00
Prenotazione gradita
Chiuso lunedì, martedì e mercoledì a pranzo

La Palma

<u>Piatto 1</u>	<i>Maialino da latte al forno profumato al mirto patate al rosmarino</i>		<u>CHF 46.-</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Porchetta d'anatra alla luganiga cipolla rossa sotto sale e patate al forno</i>		<u>CHF 44.-</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Tempura croccante di pesci di lago e verdure (gambero di fiume, trota salmonata, persico, lucioperca, carote e zucchine)</i>		<u>CHF 42.-</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 42.- / Bicchiere 1 dl CHF 6.70



Daniele e Andrea Pia
 Piazza Borromini – 6816 Bissone

T +41(0)91 649 84 06
lapalma@futaristoranti.com
www.palmabissone.ch

Servizio pasti: 11.30 – 22.30
 Cucina aperta anche il pomeriggio
 Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni




APPENZELLER ALPENBITTER
ORIGINALE

**SWISS MADE.
DAL 1902.**

APPENZELLER.COM



<u>Piatto 1</u>	<i>Sella di Capriolo alla Baden-Baden riccamente guarnita servita in due portate spätzli, crauti rossi, cavolini di Bruxelles, timballo di broccoli alle mandorle, fascinetta di fagiolini, purea di sedano, polenta gialla, crocchette di patate, porcini trifolati e gallinacci, mela con marmellata di mirtilli rossi e grappolo di ribes, prugne avvolte con pancetta, fico con la sua mostarda, mango gratinato, castagne caramellate (minimo due persone)</i>	<u>CHF 79.– p.p.</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Trancio di lucioperca alla griglia spinaci, patate soufflé e insalata verde di stagione</i>	 <u>CHF 45.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Petto di pollo impanato patatine fritte</i>	<u>CHF 17.50</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 39.– / Bicchiere 1 dl CHF 6.–



Stefano Trinca proprietario, gerente, in cucina
Via San Giorgio 24 – 6827 Brusino Arsizio

T +41(0)91 996 21 55
info@chaletsangiorgio.ch
www.chaletsangiorgio.ch

Servizio pasti: 11.30 – 14.00 / 18.00 – 22.00
Prenotazione indispensabile – Chiuso lunedì

<u>Piatto 1</u>	<i>Lombatina di capriolo alla Baden Baden</i> spätzli, porcini trifolati, cavolini di Bruxelles, cavolo rosso brasato, castagne caramellate, pere al vino bianco e marmellata di ribes	<u>CHF 58.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Quaglia disossata cotta a bassa temperatura</i> ripiena di luganiga e castagna funghi porcini, morbido di patate e riduzione al Merlot	<u>CHF 44.–</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Risotto “Riserva San Massimo” alla parmigiana</i> filetti di pesce persico del lago Ceresio al burro e salvia	<u>CHF 38.–</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 40.– / Bicchiere 1 dl CHF 7.–



Andrea Vassalli e Verena Vassalli Boffa proprietari
Mattia Molteni in cucina
Via Municipio 20 – 6825 Capolago

T +41(0)91 630 56 17
grottoeguaglianza@hotmail.com
www.eguaglianza.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 18.30 – 22.00
Prenotazione gradita – chiuso domenica sera e lunedì

<u>Piatto 1</u>	<i>Sella di capriolo disossata con funghi porcini spätzli, cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles, castagne caramellate, mela al vino bianco, marmellata di ribes</i>	<u>CHF 54.-</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Tagliata di cervo alla griglia al sale grosso spätzli, cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles, castagne caramellate, mela al vino bianco, marmellata di ribes</i>	<u>CHF 44.-</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Baccalà alla portoghese al forno patate e cipolle</i>	<u>CHF 42.-</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 40.- / Bicchiere 1 dl CHF 5.90



Kos Borut e Adelaide gerenti
Via Municipio 10 – 6825 Capolago

T +41(0)91 648 16 98
grottotiglio@gmail.com – www.grottodeltiglio.ch

Servizio pasti: 11.00 – 14.30 / 18.00 – 22.00

Prenotazione gradita

Chiuso mercoledì a mezzogiorno

25 ANNI
 **BPS** (SUISSE)
CHIASSO

La Banca
vicina al territorio,
al centro
dei vostri valori

Chiasso, Succursale
Piazza Indipendenza 2
6830 Chiasso

Call Center 00800 800 767 76
contact@bps-suisse.ch
www.bps-suisse.ch

Banca Popolare di Sondrio (SUISSE)

<u>Piatto 1</u>	<i>Lombatina di capriolo “Mirza” spätzli dorati al burro, cavolini di Bruxelles, castagne glassate, cipolline, mela al Calvados con marmellata di ribes rossi</i>	<u>CHF 58.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Carré di cervo cotto a bassa temperatura salsa al Merlot, polenta nostrana e funghi porcini trifolati</i>	<u>CHF 48.–</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Fondue mista (fettine di carne di manzo e cervo cotte in brodo aromatizzato con vino bianco) cipolla steccata con alloro e chiodi di garofano, salse fatte in casa, diversi contorni (insalata russa, cipolline alla paprika, cetriolini, funghetti sott'olio, mostarda di frutta), riso bianco e patatine fritte (servita a forfait minimo due persone)</i>	<u>CHF 54.– p.p.</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Cicche del nonno con panna e pomodoro</i>	<u>CHF 14.–</u>

Merlot
Rassegna **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Bottiglia 75 cl CHF 42.– / Bicchiere 1 dl CHF 7.–



Bordogna

Renato Bordogna direttore
Via Fam. Avv. Scacchi 13 – 6825 Capolago

T +41(0)91 648 19 75
svizzero@futaristoranti.com
www.albergoristorantesvizzero.com

Servizio pasti: 11.30 – 14.00 / 18.30 – 22.00
Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni

Grotto Loverciano

<u>Piatto 1</u>	<i>Sella di capriolo disossata alla Baden-Baden gnocchetti dorati, cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles, castagne caramellate, pera, mela, grappolo di ribes, marmellata di ribes</i>	<u>CHF 56.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Variazione al Tartufo nero tartar di fassona piemontese con tartufo nero tagliolini freschi al tartufo fonduta al tartufo nero su polenta</i>	<u>CHF 53.–</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Quaglia disossata ripiena su letto di polenta funghi porcini, castagne caramellate e salsa al marsala</i>	<u>CHF 36.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Chicken nuggets patatine fritte</i>	<u>CHF 15.–</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 39.– / Bicchiere 1 dl CHF 6.–

Grotto Loverciano



Annedore e Antonio Florini proprietari
 Via ai Grotti 5 – 6874 Castel San Pietro

T +41(0)91 646 16 08
info@grottoloverciano.ch
www.grottoloverciano.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 18.30 – 22.00
 Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni



<u>Piatto 1</u>	<i>Sella di capriolo alla Baden Baden</i> (servita due volte) spätzli all'uovo dorati, castagne caramellate all'arancia, cavoletti di Bruxelles, pera con composta di ribes rossi	<u>CHF 64.-</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Funghi porcini</i> polenta rossa del mulino di Bruzella	<u>CHF 36.-</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Supreme di petto di pollo impanato</i> patatine fritte	<u>CHF 15.-</u>

Merlot *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 38.- / Bicchiere 1 dl CHF 6.-



Silvana Sulmoni gerente – Agostino Rossi in cucina
Landamano G.B. Maggi 2 – 6874 Castel San Pietro

T +41(0)91 630 10 71
osteriasulmoni18@gmail.com
www.osteriasulmoni.ch

Servizio pasti: 12.00 – 13.30 / 19.00 – 21.00
Prenotazione gradita – Chiuso lunedì sera e martedì

 **terrani**
Spaccio aziendale **carni**



i sapori
delle nostre
tradizioni



regio • garanzia

GAFFURI

pavimenti e rivestimenti dal 1914

www.gaffuri1914.ch

11 Grotto Linet

<u>Piatto 1</u>	<i>Mortadella e fagioli</i> polenta	<u>CHF 34.-</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Filetto di cervo al pepe verde</i> polenta, porcini trifolati, cavolini di Bruxelles, cavolo rosso, castagne glassate, pere e mele al vino e marmellata di ribes	<u>CHF 46.-</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Lepre in salmi</i> polenta	<u>CHF 38.-</u>

Merlot *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 38.- / Bicchiere 1 dl CHF 6.-

Carmen Anderegger gerente
Luca Somaini e Francesco Foti in cucina
Via Sottopenz 31 – 6830 Chiasso
T +41(0)91 683 08 74
info@grottolinet.ch – www.grottolinet.ch
Servizio pasti: 12.00 – 14.15 / 18.30 – 21.30
Prenotazione gradita
Chiuso domenica sera e lunedì



1949 - 2024

CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO®**

*Insieme
da 75 anni*



<u>Piatto 1</u>	<i>Bis di cordon bleu di tacchino:</i> - formaggio d'alpe Pedrasca e prosciutto cotto affumicato - gorgonzola dolce, prosciutto cotto e noci patate al forno e fagiolini alla pancetta	<u>CHF 49.-</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Lombatina di capriolo con salsa alle spugnole</i> spätzli dorati, timballino di verza, castagne caramellate, pera al Merlot bianco e marmellata di ribes	<u>CHF 54.-</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Pesce persico al burro e salvia</i> risotto al parmigiano	<u>CHF 40.-</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Scaloppina di pollo alla milanese</i> patate fritte	<u>CHF 17.-</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 39.- / Bicchiere 1 dl CHF 6,50



Soler Maria Jose direttrice
Via Bossi 2 – 6830 Chiasso

T +41(0)91 683 04 04
mariajose60@bluewin.ch
www.ristoranteindipendenza.com

Servizio pasti: 11.30 – 15.00 / 18.30 – 22.00
Prenotazione gradita – Chiuso domenica



MÖVENPICK
RESTAURANT

TRA DIZI ONE



Prenota subito il tuo tavolo!

+41 91 682 53 31

Piazza Indipendenza, 1 | CHIASSO



<u>Piatto 1</u>	<i>Sella di capriolo “Terra Grischuna” spätzli fatti in casa dorati al burro crauti rossi, cavolini di Bruxelles, castagne caramellate, mela cotta al forno con marmellata di ribes rossi, pera al Merlot, prugne, uva, cipolline e funghi misti (minimo due persone)</i>	<u>CHF 71.– p.p.</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Fondue al formaggio Gruyère e Vacherin pane integrale biologico alle noci, pane paesano al latte crudo del contadino patate Charlotte, cetrioli sott’aceto (su prenotazione anche senz’alcool)</i>	<u>CHF 39.–</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Spare ribs cotte a bassa temperatura aromatizzate al rosmarino e salvia salsa BBQ al Single Malt Whisky Ascona, patate novelle al forno con cipolle e origano insalata mista autunnale al balsamico</i>	<u>CHF 42.– p.p.</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Gnocchetti di patate al pomodoro Una pallina di gelato a scelta</i>	<u>CHF 15.–</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 39.– / Bicchiere 1 dl CHF 5,90



HOTEL TOURING
Chiasso

Nicole Bertoldo direttrice – Fabio Almasio in cucina
Piazza Indipendenza 1 – 6830 Chiasso

T +41(0)91 682 53 31
nicole.bertoldo@moevenpick-restaurants.com
www.moevenpickchiasso.com

Servizio pasti: 11.30 – 14.00 / 18.30 – 21.30
Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni

Le Fontanelle

<u>Piatto 1</u>	<i>Cacciucco alla livornese</i> tipica zuppa di pesce toscana, senza lische (pesci di mare, polipo, seppie, calamari gamberone, gamberi, scampi, cozze e vongole) crostoni all'aglio	<u>CHF 48.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Sminuzzato di fegato di vitello alla veneziana</i> rösti di patate e insalatina di stagione	<u>CHF 41.–</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Piatto della salute</i> filetto di branzino, gamberi, riso venere, salicornia, pomodorini cherry (gli alimenti sono cucinati a vapore senza sale e senza grassi)	<u>CHF 44.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Hamburger di manzo</i> patatine fritte	<u>CHF 16.–</u>

<i>Merlot</i> <i>Rassegna</i>	<i>Gialdi Vini SA - Mendrisio</i> Bottiglia 75 cl CHF 42.– / Bicchiere 1 dl CHF 7.–
----------------------------------	--




Bordogna

Tiziano Bordogna
Via Vallera 6 – 6852 Genestrerio

T +41(0)91 647 11 47
lefontanelle@futaristoranti.com
www.futaristoranti.com



Servizio pasti: 11.30 – 14.00 / 18.30 – 22.00
Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni

<u>Piatto 1</u>	<i>Ricciola mediterranea in guazzetto alle olive taggiasche e patate con pomodorini confit</i>		<u>CHF 54.-</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Aletta di manzo cotta lentamente paiolata di mais, cavoletti e sedano rapa</i>		<u>CHF 48.-</u>
<u>Menu</u>	<i>Battuta di manzo ticinese tagliata al coltello variazione di zucca e semi tostati</i>		<u>CHF 69.-</u>
	<i>Raviolo ripieno di fontina, radicchio al burro dell'alpe e agrumi</i>		
	<i>Medaglione di cervo cotto lentamente porcini trifolati, polentina morbida e mirtillo rosso</i>		
	<i>Cre moso ghiacciato alla vaniglia vermicelles di castagne e meringa</i>		

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 38.- / Bicchiere 1 dl CHF 5.90



Mirko Rainer – Luca Ceriani in cucina
 Via Pontico Virunio 1 – 6850 Mendrisio

T +41(0)91 630 06 36
info@osterialeonebarberini.ch
www.osterialeonebarberini.ch

Servizio pasti: 12.00 – 13.30 / 19.00 – 21.30
 Prenotazione gradita – Chiuso domenica

Pescheria Lawrance



Pescheria Lawrance SAGL

Via Baragge 3

6512 Giubiasco

091 225 57 85

info@pescheria.ch

L'INGREDIENTE DI SUCCESSO
PER LA TUA ATTIVITÀ

DNAMED

Cartella
clinica

Fatturazione

Statistiche

Gestione
dipendenti

Agenda

Contabilità

www.dnamed.ch

FISIO

ERGO

PSICO

590

<u>Piatto 1</u>	<i>Lombata di cervo salsa di cassis e pepe nero</i> cavolo rosso brasato e castagne glassate spätzli fatti in casa o polenta	<u>CHF 48.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Guanciale di vitello stufato al vino rosso</i> polenta	<u>CHF 42.–</u>
<u>Menu</u>	<i>Terrina di selvaggina fatta in casa</i> <i>con chutney di sottobosco</i> <u>Tortelli di zucca alla parmigiana</u> <i>Lombata di cervo, salsa di cassis e pepe nero</i> cavolo rosso brasato e castagne glassate spätzli fatti in casa o polenta <u>Semifreddo alle castagne</u> con cioccolato fondente	<u>CHF 74.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Gnocchi di patate fatti in casa in salsa rosa</i>	<u>CHF 15.–</u>

<i>Merlot</i>	<i>Gialdi Vini SA - Mendrisio</i>
<i>Rassegna</i>	Bottiglia 75 cl CHF 41.– / Bicchiere 1 dl CHF 6.–



Odette Raith proprietaria
Loris Molon in cucina
Viale alle Cantine 20 – 6850 Mendrisio

T +41(0)91 646 77 97
info@grottoticino.ch – www.grottoticino.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 22.00
Prenotazione gradita – Chiuso martedì e mercoledì

Risto

Assistance

Group
SAGL

Tel. +41 (0)91 223 19 17

E-Mail info@ristoassistance.ch



macvecchioborgo@bluewin.ch


Macelleria Salumeria

Vecchio Borgo

di Mauro Sulmoni

Via Stella 15 - 6850 Mendrisio

Tel. 091 646 15 92 - Fax 091 646 15 23

<u>Piatto 1</u>	<p><i>Bollito Misto 8 tagli</i> <i>(testina di vitello, aletta di manzo, lingua, coda di bue, vitello, codegotto, gallina e biancostato)</i> servito con patate bollite, carote e zucchine accompagnato dalle sue salsine: verde, rafano, senape di digione, tartufo e mostarda</p>		<u>CHF 55.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<p><i>Costata fiorentina alla griglia 800 gr. (12.- all'etto)</i> accompagnata dalle nostre salsine patate arrosto, verzetta stufata con pancetta affumicata e fagioli neri in umido (minimo due persone)</p>		<u>CHF 48.–</u> P.P.
<u>Piatto 3</u>	<p><i>Sfilacciato di cervo alla Guinness</i> nel vol au vent di polenta rossa croccante con cavolo rosso in salsa allo yogurt, cipolla caramellata e fonduta d'alpe</p>		<u>CHF 38.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<p><i>Polenta con latte o formagella</i></p>		<u>CHF 12.–</u>

<p><i>Merlot</i> <i>Rassegna</i></p>	<p><i>Gialdi Vini SA - Mendrisio</i> Bottiglia 75 cl CHF 39.– / Bicchiere 1 dl CHF 6.–</p>
---	---



Flavio "Mamo" Quadranti gerente, in cucina
 Via alle Cantine 30 – 6850 Mendrisio

T +41(0)91 646 53 12
info@grottosanmartino.ch
www.grottosanmartino.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 18.30 – 22.00
 Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni



Hai sentito la novità?

Ascoltala ora: l'App CdT live ti racconta le notizie!



Mille cose da fare e poco tempo per informarti?

Da oggi puoi ascoltare le principali notizie del Corriere del Ticino direttamente nell'App CdT Live.

Accedi, premi play e immergiti nelle news.

CORRIERE DEL TICINO

Domani, dal 1891



tipografia

Tipo Print SA

Via Vignalunga 13

6850 Mendrisio

091 646 41 87

ufficio@tipoprint.ch

www.tipoprint.ch

Seguici 





L'Arcobaleno del Vino



La nostra missione...
proporre vini con storie
autentiche con un'ottimo
rapporto qualità prezzo

L'Arcobaleno del Vino



www.larcobalenodelvino.com larcobalenodelvino@bluewin.ch 0795815480





<u>Piatto 1</u>	<i>Polenta del mulino di Bruzella</i> e lumache in umido	<u>CHF 34.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Polenta del mulino di Bruzella</i> fagioli e mortadella del Pin	<u>CHF 32.–</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Fegato di vitello alla veneziana</i> riso	<u>CHF 35.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Scaloppina impanata</i> patatine fritte	<u>CHF 15.–</u>

Merlot *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 38.– / Bicchiere 1 dl CHF 6.–



Igor Onusti e Roberta Rossi proprietari
Igor Onusti in cucina
Via Agostino Maspoli 37 – 6850 Mendrisio
T +41(0)91 646 20 22 – onustiigor@ticino.com
www.ristoranteliceo.ch

Servizio pasti: 11.30 – 13.30 / 18.30 – 22.00
Prenotazione gradita
Chiuso sabato a pranzo e domenica

COCHI SA

Via Roncaglia 5
6883 NOVAZZANO
Tel. +4191 695 54 54
www.cochi.ch

Fabbrica gazzose



www.mendrisio-beerfestival.com

MENDRISIO
INTERNATIONAL
BEER FESTIVAL

 ROLF
BURKHARD



<- Acquista il biglietto
25 e 26 Ottobre 2024
Mercato Coperto
Mendrisio



<u>Piatto 1</u>	<i>Brasato di cinghiale alla genovese</i> con polenta rossa del mulino di Bruzella e funghi porcini	<u>CHF 39.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Medaglione di luccioperca cotto a bassa temperatura</i> servito con millefoglie di patata dolce, olio all'erba cipollina e funghi porcini	 <u>CHF 41.–</u>
<u>Menu</u>	<i>Il nostro tagliere di selvaggina accompagnato da formagella ticinese e confettura di ribes</i> salamino di cinghiale, terrina di capriolo, speck di cervo, petto d'anatra affumicato <i>Raviolone fatto in casa ripieno di zucca e castagne</i> su fonduta di taleggio e tartufo nero <i>Brasato di cinghiale alla genovese</i> con polenta rossa del mulino di Bruzella e funghi porcini <i>Bavarese ai cachi</i> con mousse di cioccolato bianco e cannella	<u>CHF 69.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Gnocchi fatti in casa con ragù di luganighetta</i>	<u>CHF 16.–</u>

Merlot
Rassegna **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Bottiglia 75 cl CHF 39.– / Bicchiere 1 dl CHF 6.10



I. CATEGORIA

Enrico Gerosa gerente
Christian Sepe, Johnny Mazzone in cucina
Via Franscini 6 – 6850 Mendrisio

T +41(0)91 646 57 41
info@hotel-milano.ch – www.hotel-milano.ch

Servizio pasti: 11.30 – 14.00 / 18.30 – 22.30
Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni

Carlo Bossoli ⁽¹⁸¹⁵⁻¹⁸⁸⁴⁾

Pittore giramondo

tra le corti reali e il magico Oriente



PINACOTECA ZVST

Rancate (Mendrisio), Cantone Ticino, Svizzera

20 ottobre 2024 - 23 febbraio 2025



Repubblica e Cantone Ticino
Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport

Con il sostegno di FONDAZIONE
LUCCHINI
LUGANO



GIAMPAOLO BINAGHI S.A.

6850 MENDRISIO - VIA MADERNO, 8 - CP 1442

Tel. 091 646 15 22 - Fax 091 646 65 93

gbinaghi@bluewin.ch

Curzio Binaghi

- IMPIANTI ELETTRICI E TELEFONICI
- VENDITA ELETTRODOMESTICI
E CONDIZIONATORI

<u>Piatto 1</u>	<i>Tagliata di filetto di cervo con salsa al vino rosso ridotto spätzli dorati al burro, fichi caramellati, castagne glassate, mela al Calvados, cavolo rosso marinato, cipolline in agrodolce</i>	<u>CHF 52.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Cordon bleu del Lanterna con prosciutto crudo, fonduta e funghi porcini, patate country alla paprika affumicata, bouquet di insalatine</i>	<u>CHF 42.–</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Merluzzo in olio cottura salsa alle erbe e olive, zucca agrodolce, morbido di patate con tartufo nero</i>	<u>CHF 42.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Lolly-pop di pollo patatine fritte</i>	<u>CHF 18.–</u>

Merlot *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 42.– / Bicchiere 1 dl CHF 7.–



Fam. Renato e Antonella Bordogna proprietari
Ientile Vincenzo in cucina
Viale alle Cantine 10 – 6850 Mendrisio

T +41(0)91 646 85 00
info@osterialanterna.com
www.osterialanterna.com

Servizio pasti: 11.30 – 14.00 / 18.30 – 22.00
Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni

Via Stella 13
CH-6850 Mendrisio
+41 91 646 72 28
info@stellamendrisio.ch
www.stellamendrisio.ch

Stella



★ Bar ★ Ristorante ★ Pizzeria ★



dal 1965
Ortelli
Combustibili

Gaffuri Energia Sagl
Via Lattecaldo 1
6835 Morbio Superiore

091 684 12 10
info@ortellicombustibili.ch
www@ortellicombustibili.ch

<u>Piatto 1</u>	<i>Cazöla nostrana</i> (costine, codino, musetto, verzino, piedino, cotenne) polenta di Casvegno		<u>CHF 38.50</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Quaglie disossate glassate al passito</i> risotto Carnaroli al profumo di tartufo		<u>CHF 39.50</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Medaglioni di capriolo</i> con salsa ai porcini e frutti di bosco spätzli, cavolo rosso brasato e castagne caramellate		<u>CHF 49.50</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Impanata di vitello</i> patatine fritte		<u>CHF 20.–</u>

Merlot *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 42.– / Bicchiere 1 dl CHF 7.–

Stella
 Bar • Ristorante • Pizzeria

Luca Serra proprietario, gerente
 Via Stella 13 – 6850 Mendrisio

T +41(0)91 646 72 28
info@stellamendrisio.ch
www.stellamendrisio.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 18.30 – 22.00
 Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni



<u>Piatto 1</u>	<i>Brasato di manzo di Meride “Simone Schick” marinato al Merlot di Ca.Stella con polenta macinata a pietra del mulino di Bruzella e confettura di cipolle rosse</i>	<u>CHF 36.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Soffici polpette di manzo “Simone Schick” in salsa di pomodoro con insalatina di patate* e fagiolini* prezzemolati* Gli ingredienti con * sono tutti provenienti dagli orti di Ca.Stella Farm. Camino Spinirolo</i>	<u>CHF 32.–</u>

Merlot *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 36.– / Bicchiere 1 dl CHF 6,50



Simone Melfi direttore – Alberto Brera in cucina
Via ala Caraa 2 – 6866 Meride

T +41(0)91 646 09 52
info@castellabistrot.ch – www.castellabistrot.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.30 / 18.00 – 21.30

Prenotazione gradita

Chiuso lunedì martedì e domenica

Piatto 1

Tartare di cervo
Chutney di mele e barbabietole,
salsa leggera al gorgonzola
chips di **polenta del mulino di Bruzella**

CHF 38.-Piatto 2

Cosce di rana fritte
zucca arrosto e riso

CHF 34.-Menu

Tartare di cervo
Chutney di mele e barbabietole,
salsa leggera al gorgonzola
chips di **polenta del mulino di Bruzella**

CHF 78.-

Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo
olio al rosmarino e formaggio d'alpe

Lombata di cervo
spätzli, cavolo rosso e castagne glassate

Mousse di zucca
meringa e salsa al cioccolato fondente

Merlot*Gialdi Vini SA - Mendrisio*Rassegna

Bottiglia 75 cl CHF 42.- / Bicchiere 1 dl CHF 7.-

OSTERIA LA GUANA
MERIDE

Samanta Germano gerente – Riccardo Maffi in cucina
Via ala Caraa 8 – 6866 Meride

T +41(0)91 646 47 91

info@osterialaguana.ch – www.osterialaguana.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 18.30 – 21.30

Prenotazione gradita

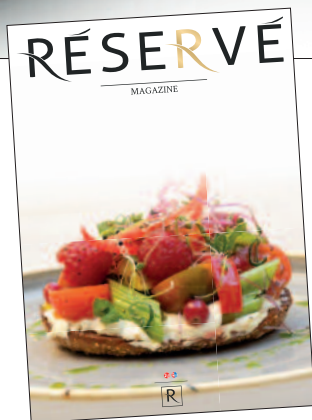
Chiuso mercoledì e domenica sera

GASTROTICINO



In Canton Ticino,
la ristorazione è

Ticino 2023-2024
a Tavola
fatto
in casa
Fait maison
Hausgemacht



www.reservemagazine.ch

GastroTicino • Via Gemmo 11 • 6900 Lugano
T 004191 961 83 11 • info@gastroticino.ch



- Piatto 1 *Tagliata di cervo al punto rosa* CHF 59.-
salsa ai funghi, contorni autunnali fatti in casa
spätzli dorati al burro, castagne glassate,
cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles,
mela al vino con confettura di mirtilli rossi
- Piatto 2 *Stracotto di bue al Merlot del Ticino* CHF 48.-
fettuccine ai funghi e timo
- Piatto 3 *Vegetariano* CHF 45.-
Polpette di lenticchie rosse croccanti
salsa ai mirtilli rossi, spätzli dorati al burro,
castagne glassate, cavolo rosso brasato,
cavolini di Bruxelles

Merlot *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 36.- / Bicchiere 1 dl CHF 7.-






LOCANDA
SAN SILVESTRO
MERIDE - SWITZERLAND

Alessia Frangi gerente
Via Peyer 20 – 6872 Meride

T +41(0)91 646 10 00
info@locandasansilvestro.ch
www.locandasansilvestro.ch

Servizio pasti: 11.45 – 14.00 / 19.00 – 21.30
Prenotazione gradita – Chiuso martedì

Grotto la Balduana

<u>Piatto 1</u>	<i>Fondue Chinoise a volontà</i> tris di carni: cinghiale, cervo e manzo riso in bianco e patatine fritte 6 varietà di salse fatte in casa		<u>CHF 48.-</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Fondue Bourguignonne a volontà</i> tris di carni: cinghiale, cervo e manzo riso in bianco e patate fritte 6 varietà di salse fatte in casa		<u>CHF 48.-</u>
<u>Menu</u>	<i>Insalatina mista</i> <i>Raclette a volontà</i> 16 tipologie di formaggi assortiti a scelta patate bollite e sottaceti <i>Sorbetto alla vaniglia</i> con amaro generoso		<u>CHF 48.-</u>

Merlot *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 36.- / Bicchiere 1 dl CHF 5.50




Elsa Terzi proprietario, in cucina
Bellavista/Monte Generoso – 6872 Salorino

T +41(0)91 646 25 28
labalduana@hotmail.com – www.labalduana.ch

Servizio pasti: 12.00 – 21.00
Prenotazione indispensabile
Chiuso martedì e mercoledì



<u>Piatto 1</u>	<i>Battuta di cinghiale</i> pane toast, burro nostrano, cipolle caramellate e patate saltate		<u>CHF 35.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Ossobuco di cervo</i> spätzli fatti in casa, cavolini di Bruxelles, cavolo rosso		<u>CHF 39.–</u>
<u>Menu</u>	<i>Vellutata di zucca</i> crumble di formaggino fresco della “Fattoria del Poma di Tremona” e nocciole <i>Maccheroncini fatti in casa</i> con <i>farina di semola del mulino di Maroggia</i> , <i>sfilacciato di cinghiale brasato al Merlot</i> <i>Tagliata di filetto di cervo ai funghi porcini</i> spätzli fatti in casa, cavolini di Bruxelles, cavolo rosso <i>Budino di cachi e cacao</i>		<u>CHF 67.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Gnocchi di ricotta al ragù di coniglio</i>		<u>CHF 15.–</u>

Merlot
Rassegna *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Bottiglia 75 cl CHF 38.– / Bicchiere 1 dl CHF 6,50



Swea Meucci gerente – Fabio Spina in cucina
Via Ghitello 3, Parco delle gole della Breggia
6834 Morbio Inferiore

T +41(0)91 695 75 52
info@cortedelvinoticino.ch
www.cortedelvinoticino.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 21.30
Prenotazione gradita – Chiuso lunedì e martedì



RONCAIA

RONCAIA



GRUPPO DE MARCA
TICIN
FRANZESCONI E VINOGRAPPI OROLOGIO S.p.A.



RONCAIA




GRUPPO DE MARCA
TICIN
FRANZESCONI E VINOGRAPPI OROLOGIO S.p.A.



VINATTIERI

Visite guidate e degustazioni su appuntamento



<u>Piatto 1</u>	<i>Fegato di vitellone alla veneziana</i> polenta del mulino di Bruzella	<u>CHF 32.-</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Lombatina di Capriolo con salsa ai porcini</i> patate arrostiti, cavolo romanesco, scorzoneria e lamponi freschi	 <u>CHF 44.-</u>
<u>Menu</u>	<i>Zucca arrostita su letto di crema di ceci</i> mandorle tostate e olio alle erbe <i>Lasagnetta al ragù di cinghiale</i> <i>Lombatina di capriolo con salsa ai porcini</i> patate arrostiti, cavolo romanesco, scorzoneria e lamponi freschi <i>Torta di castagne</i> con gelato fior di latte	<u>CHF 69.-</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Tagliatelle al ragù di luganighetta</i>	<u>CHF 14.-</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 37.- / Bicchiere 1 dl CHF 5,50



Nicola Catenazzi gerente – Luigi Cecconi in cucina
Via dei Crotti 2 – 6834 Morbio Inferiore

T +41(0)91 683 11 80

info@grottomulino.com – www.grottomulino.com

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 21.30

Prenotazione gradita

Chiuso domenica sera e lunedì

<u>Piatto 1</u>	<i>Lombatina di cervo ai mirtilli</i> spätzli, castagne glassate, cavolini di Bruxelles mele al Merlot	<u>CHF 46.-</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Ganassino di vitello brasato</i> risottino alle erbe	<u>CHF 38.-</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Cordon bleu di cinghiale con formaggio</i> <i>Vallemaggia</i> gratin di patate e cavolo rosso stufato	<u>CHF 36.-</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Gnocchi al ragù di luganighetta</i>	<u>CHF 18.-</u>

Merlot *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 36.- / Bicchiere 1 dl CHF 5.50





Luca Bianchi gerente – Tommaso Fara in cucina
Via Cereghetti 1 – 6834 Morbio Inferiore

T +41(0)91 682 60 50
osteriagiardino@gmail.com

Servizio pasti: 12.00 – 14.30 / 19.00 – 21.30
Prenotazione gradita
Chiuso domenica sera e lunedì



<u>Piatto 1</u>	<i>Bis di tartare “Zebra e Canguro” con insalatina autunnale, burro montato e pane bruschettato (su richiesta pane senza glutine)</i>		<u>CHF 50.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Nobile di lepre alla boscaiola su risotto mantecato al büscion della Valle di Muggio</i>		<u>CHF 42.–</u>
<u>Menu</u>	<i>Gnocchi di polenta del mulino di Bruzella al burro nocciola e timo selvatico</i> <i>Polpettone di cervo e castagne in salsa al porto pura di patate</i> <i>Panna cotta alle castagne in coppa con coulis ai ribes (menu disponibile a cena, sabato e domenica a pranzo)</i>		<u>CHF 68.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Tagliatelle al pomodoro</i>		<u>CHF 10.–</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 39.– / Bicchiere 1 dl CHF 6.–

Ristorante
Lattecaldo
—  —

Claudia Gaffuri gerente
Simone Pigozzo in cucina
Via Lattecaldo 1 – 6835 Morbio Superiore
**T +41(0)91 684 12 40 – info@ristorantelattecaldo.ch
www.ristorantelattecaldo.ch**

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 21.00
Prenotazione gradita – Chiuso lunedì
Domenica sera solo su prenotazione

GASTROMENDRISIOTTO

*Il Mendrisiotto
ha la gastronomia nel cuore,
non farlo smettere di battere!
Sostieni la ristorazione
e le attività nel tuo territorio!*

I nostri servizi per i soci:

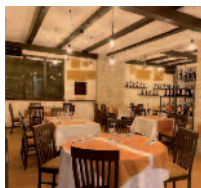
- servizio pubbliche relazioni e comunicazione in collaborazione con GastroTicino
- spazio gratuito sul nostro sito internet per tutte le vostre manifestazioni o proposte menu
- consulenza giuridica
- corsi di perfezionamento
- promozione sulla nuova rivista "reservé"

www.gastromendrisiotto.ch



<u>Piatto 1</u>	<i>Trittico di polente del mulino del Daniello</i> Gialla con ossobuco di vitello cotto a bassa temperatura, Rossa con funghi porcini, Di grano saraceno con fonduta di formaggio della Valle di Muggio	<u>CHF 39.50</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Galletto marinato alla senape e profumato alle erbe aromatiche</i> con intingolo delicato al limone candito e patatine rösti	<u>CHF 28.50</u>
<u>Menu</u>	<i>Taroz della Valtellina</i> (patate schiacciate, fagiolini, formaggio Casera DOP e burro) <i>Sciatt</i> (frittella di grano saraceno con morbido di Casera serviti su letto di cicorino) <i>Slinzega valtellinese</i> <i>Pizzoccheri della Valtellina secondo la ricetta dell'Accademia del pizzocchero di Teglio</i> "tagliatelle di grano saraceno fatte in casa, formaggio Valtellina Casera DOP, patate, verze e sferzata di burro" <i>Tiramisù al Braulio</i> (menu disponibile a cena e domenica a pranzo)	<u>CHF 56.50</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Hamburger di manzo home made</i> Pomodori, cheddar, e salse a piacere patatine fritte	<u>CHF 18.50</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 39.- / Bicchiere 1 dl CHF 6.50



Luca Spagnolatti direttore – Jacopo Gavioli in cucina
Via Mulini 31 – 6883 Novazzano

T +41(0)91 682 05 07
info@locandadeimulini.ch
www.locandadeimulini.ch

Servizio pasti: 11.45 – 14.15 / 18.45 – 22.00
Prenotazione gradita – Chiuso martedì

<u>Piatto 1</u>	<i>“Zigeuner”</i> : controfiletto di manzo arrotolato su spiedone di legno di quercia, avvolto da crudo di Parma e pancetta tesa alle erbe aromatiche servito in barchetta con i suoi contorni: cipolline borettane al vino rosso, patate al rosmarino e prugna secca agli agrumi	<u>CHF 54.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Pesce spada e tris di funghi di stagione</i> trancetti di spada in guazzetto cotti a bassa temperatura funghi porcini, moretti e orecchioni con galletta di riso dorata	<u>CHF 49.–</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Bocconcini di cinghiale in umido alla moda torraccia</i> cinghiale appassito con le sue verdure e i suoi aromi accompagnato da crostone di polenta alla bramata e saraceno, cappuccio verza stufato e ribes	<u>CHF 42.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Petto di pollo impanato</i> patatine fritte	<u>CHF 17.50</u>

Merlot *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 38.– / Bicchiere 1 dl CHF 6.–




Francesco Galati proprietario
Alessandro Traversa in cucina
Via Pietro Bernasconi 3 – 6883 Novazzano

T +41(0)91 235 14 80
torraccia6883@gmail.com – www.torraccia.ch

Servizio pasti: 11.45 – 14.00 / 18.00 – 21.45
Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni



<u>Piatto 1</u>	<p><i>Gran bollito misto</i> (diversi tagli di carne di manzo e vitello, testina e lingua di vitello, gallina, cotecotto) patate e carote al vapore, salsa verde, salsa rossa piccante, senape antica, mostarda di frutta e insalatina verde</p>		<u>CHF 55.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<p><i>Il cordon bleu del Sociale (500 g) a scelta tra:</i> <i>bleu ticinese di capra e crudo Piora Oro</i> o <i>speck, taleggio e cipolla caramellata</i> patate country</p>		<u>CHF 38.–</u>
<u>Piatto 3</u>	<p><i>Ossobuco di cervo con spätzli</i> cavolini di Bruxelles</p>		<u>CHF 38.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<p><i>Milanese di tacchino</i> patatine fritte</p>		<u>CHF 13.–</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 38.– / Bicchiere 1 dl CHF 6.–



IRON

al servizio del lusso

Produzione Abbigliamento



www.ironservice.net - info@ironservice.net

SD Food

The SD Food logo features a thick, red, wavy line that starts on the left, curves upwards, then downwards, and finally curves sharply upwards to the right, ending in a small arrowhead. Below this graphic, the words "SD Food" are written in a bold, blue, sans-serif font.

SD Food SA
Via Ala Capelina 6
6593 Cadenazzo
Tel. 091 850 33 90
E-mail: info@sdfood.ch



<u>Piatto 1</u>	<u>Salmi di cinghiale e sedano rapa</u>		<u>CHF 48.-</u>
<u>Piatto 2</u>	<u>Lucioperca in guazzetto di funghi e fagioli dall'occhionero</u>		<u>CHF 50.-</u>
<u>Menu</u>	<u>Roast Beef di cervo porri e acciughe</u> <u>Plin ripieno di selvaggina cime di rapa e fonduta di Piora</u> <u>Salmi di cinghiale e sedano rapa</u> <u>Paris-Brest ai cachi e gelato all'amaretto</u> <u>Piccola pasticceria</u> (menu disponibile a cena, sabato e domenica a pranzo)		<u>CHF 85.-</u>

<u>Merlot</u>	<u>Gialdi Vini SA - Mendrisio</u>
<u>Rassegna</u>	<u>Bottiglia 75 cl CHF 42.- / Bicchiere 1 dl CHF 6,70</u>

<u>Piatto 1</u>	<i>Maialino da latte al forno</i> patate al rosmarino insalata di cicoria e pomodori	<u>CHF 42.-</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Cazöla alla ticinese</i> (<i>costine, musetto, codino, cotenne, piedino</i> <i>verzino, cotecotto</i>) polenta nostrana, verze stufate	<u>CHF 39.-</u>
<u>Piatto 3</u>	<i>Bis di selvaggina</i> bocconcini di cinghiale in salmì, tagliata di entrecôte di cervo, salsa all'uva americana, spätzli dorati al burro, cavolini di Bruxelles, castagne glassate, mela al Calvados	<u>CHF 44.-</u>

Merlot
Rassegna *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Bottiglia 75 cl CHF 42.- / Bicchiere 1 dl CHF 7.-



Bordogna

Renato Bordogna proprietario
Via Pojana 63 – 6826 Riva San Vitale

T +41(0)91 649 74 31

info@grottopojana.com – www.grottopojana.com

Servizio pasti: 11.30 – 14.00 / 18.30 – 22.00

Prenotazione gradita

Aperto tutti i giorni

<u>Piatto 1</u>	<i>Pancia di maiale CBT con salsa alla liquirizia spinacino spadellato e patate al forno</i>	<u>CHF 36.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Tartare di cervo con composta di cipolle rosse, focaccia e burro alle castagne</i>	<u>CHF 33.–</u>
<u>Menu</u>	<i>Insalatina di pomodori e sedano Tagliata di capriolo con salsa al burro ed erbe del Generoso spätzli e cavolo rosso brasato Coppa Monte Bianco (menu disponibile a cena e domenica a pranzo)</i>	<u>CHF 55.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Impanata di tacchino patatine fritte</i>	<u>CHF 15.–</u>

<i>Merlot</i>	<i>Gialdi Vini SA - Mendrisio</i>
<i>Rassegna</i>	<i>Bottiglia 75 cl CHF 38.– / Bicchiere 1 dl CHF 6.–</i>



PIZZOSTERIA
SAN GIORGIO
LA BUONA CUCINA DEL TERRITORIO

Antonio Consales gerente – Matteo Mostes in cucina
Piazza Grande 17 – 6826 Riva San Vitale

T +41(0)91 648 13 50
info@pizzosteria.ch
www.pizzosteriasangiorgio.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 18.30 – 21.30
Prenotazione gradita – Chiuso lunedì



SISTEMI DI CHIUSURA PROFESSIONALI

- AUTOMAZIONI
- TENDE ANTINCENDIO
- SERRANDE ANTINCENDIO
- PORTE DA GARAGE
- PORTONI ANTINCENDIO
- PORTE AD AVVOLGIMENTO RAPIDO
- BARRIERE E DISSUASORI DI SOSTA



+41 91 682 96 06

Via Pian Faloppia 13 CH 6828 Balerna

Mail: info@atf-automation.ch

<u>Piatto 1</u>	<i>Stufato di capriolo</i> polenta e ratatouille di verdure	<u>CHF 39.-</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Stinco di cinghiale</i> patate al forno e insalatina mista	<u>CHF 41.-</u>
<u>Menu</u>	<i>Salamino di cinghiale</i> con sott'aceti e bruschette <i>Ossobuco di Cervo in umido</i> con polenta e patate al forno <i>Biscottini rustici dell'Eremo</i>	<u>CHF 55.-</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Gnocchi di patate con ragù alla bolognese</i> gelato	<u>CHF 15.-</u>

Merlot *Gialdi Vini SA - Mendrisio*
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 38.- / Bicchiere 1 dl CHF 6.50

E R E M O
 GROTTA
 SAN NICOLAO

Roberto Fusaro gerente – Marco Lorini in cucina
 Vicolo San Nicolao 7 – 6872 Somazzo

T +41(0)91 646 40 50
info@grottoeremosannicolao.ch
www.grottoeremosannicolao.ch

Servizio pasti: 11.30 – 14.00 / 17.30 – 21.00
 Prenotazione gradita – Chiuso lunedì



CANTINAMENDRISIO




TENUTA MONTALBANO

www.cantinamendrisio.ch
info@cantinamendrisio.ch



MOKA EFTI®

caffè

<u>Piatto 1</u>	<u>Sella di capriolo delle Alpi classica</u> (servita due volte) spätzli dorati al burro, funghi misti trifolati, castagne glassate, pera e mela al vino, uva caramellata, cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles, confettura di mirtilli rossi tagliata al tavolo (minimo due persone)	<u>CHF 78.–</u> <u>p.p.</u>
<u>Piatto 2</u>	<u>Filetto di storione in oliocottura</u> patata schiacciata, cavolo alla piastra salsa ai peperoni affumicati	 <u>CHF 49.–</u>
<u>Menu</u>	<u>Piccolo saluto dalla cucina</u> <u>Tartare di capriolo</u> con funghi, fichi e cipolla marinata <u>Crema di castagne e sedano</u> con crostini del nostro pane di segale <u>Coscia di lepre à la Royale</u> tartufo nero e purè di patate <u>Gelato alla zucca, cioccolato amaro 70%</u> e croccante di mandorle <u>Biscottini dell'Osteria</u> (menu disponibile a cena e domenica a pranzo)	<u>CHF 78.–</u> <u>p.p.</u> <u>3 portate</u> <u>CHF 92.–</u> <u>p.p.</u> <u>completo</u>

<u>Merlot</u>	<u>Gialdi Vini SA - Mendrisio</u>
<u>Rassegna</u>	Bottiglia 75 cl CHF 36.– / Bicchiere 1 dl CHF 7.–

Vecchia Osteria Seseglio



Ambrogio Stefanetti gerente, in cucina
Via Campora 11 – 6832 Seseglio

T +41(0)91 682 72 72

info@vecchiaosteria.ch – www.vecchiaosteria.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 21.30

Prenotazione gradita


Chiuso domenica sera e lunedì

MRK-2

Il lusso del
pezzo unico

Rainer
THE FINE ART OF KNIFEMAKING

www.rainer.design

<u>Piatto 1</u>	<i>Lepre alla Royale come vuole la tradizione</i> purè di patate di montagna e insalata di cavolo cappuccio	<u>CHF 59.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Baccalà di fresca salatura scottato</i> variazione di zucca, tamarindo e limone bruciato	 <u>CHF 54.–</u>
<u>Menu</u>	<i>Stracotto di selvaggina speziato</i> besciamella e crumble di farina Bóna <u>“Crème caramel” di zucca</u> caprino fondente, alloro e semi tostati <u>Raviolone alla ricotta affumicata</u> fichi e burro nocciola <u>Lombatina di capriolo al punto rosa</u> polentina morbida, castagne, cavoletti e composta di mirtillo rosso <u>Cachi e castagne con zabaione soffiato al nocino</u>	<u>CHF 82.–</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 38.– / Bicchiere 1 dl CHF 5.90

Mirko Rainer proprietario
Andrea Bertarini in cucina
Via Montalbano 48 – 6854 San Pietro di Stabio

T +41(0)91 647 12 06
info@ristorantemontalbano.ch
www.ristorantemontalbano.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 21.30
Prenotazione gradita – Chiuso domenica e lunedì

Antica Osteria

<u>Piatto 1</u>	<i>Spezzatino di capriolo alla cacciatora</i> cavolo rosso e cavoletti di Bruxelles, spätzli dorati al burro	<u>CHF 38.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Filetto di cinghiale con funghi porcini freschi</i> cavolo rosso e cavolini di Bruxelles, spätzli dorati al burro	<u>CHF 42.–</u>
<u>Menu</u>	<i>Terrina di selvaggina con marmellata ai ribes</i> insalatina "Waldorf"	<u>CHF 60.–</u>
	<i>Tagliata di entrecôte di cervo</i> su crema di funghi porcini, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, spätzli dorati al burro	
	<i>Prugne calde al Merlot con gelato alla cannella</i> (menu disponibile a cena e domenica a pranzo)	

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 42.– / Bicchiere 1 dl CHF 6.50



Michael Keck gerente
Piazza Rinaldi 7 – 6865 Tremona
T +41(0)91 646 75 45
michi.keck@bluewin.ch

Servizio pasti: 12.00 – 13.30 / 19.00 – 21.30
Prenotazione gradita – Chiuso sabato a mezzogiorno,
domenica sera e lunedì

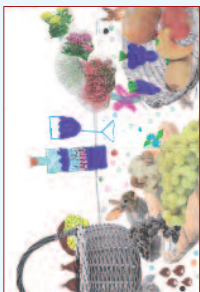


<u>Piatto 1</u>	<i>Guancette di cinghiale cotte a bassa temperatura</i> polenta di Bruzella al sentore di camino, castagne e fava di cacao	<u>CHF 38.–</u>
<u>Piatto 2</u>	<i>Sella di capriolo</i> salsa ai mirtilli rossi, castagne caramellate, baby mela, pera, cavolini di Bruxelles con pancetta, cavolo rosso, spätzli all'uovo e funghi trifolati (minimo due persone)	<u>CHF 74.–</u> p.p.
<u>Menu</u>	<i>Stuzzichino di benvenuto</i> <u>Tataki di cervo</u> funghi porcini e zucca nostrana <u>Gnocchetti sardi alla farina di castagne</u> ragù di cinghiale, fichi e fonduta di "Penz" <u>Lombatina di cerbiatto</u> cotta a bassa temperatura polenta di Bruzella croccante, cavolo rosso, castagne speziate e cioccolato <u>Semifreddo alle castagne e miele Az. Bianchi</u> sorbetto all'uva americana e meringhe	<u>CHF 82.–</u>
<u>Piatto del bambino</u>	<i>Sedanini del Conca con panna e salsiccia</i>	<u>CHF 12.–</u>

Merlot **Gialdi Vini SA - Mendrisio**
Rassegna Bottiglia 75 cl CHF 41.– / Bicchiere 1 dl CHF 6,50

I disegni premiati

Cat. I



Cat. II



Cat. III





La Rassegna Gastronomica organizza di nuovo il **Concorso di disegno** per i piccoli ospiti dei nostri ristoranti.

I premi per le tre categorie sono i seguenti:

- 1° premio** 8 biglietti entrata validi per bambini e adulti
- 2° premio** 5 biglietti entrata validi per bambini e adulti
- 3° premio** 3 biglietti entrata validi per bambini e adulti

La partecipazione è possibile unicamente nei ristoranti che propongono il **Piatto del bambino**.

Il regolamento è pubblicato sui formulari di partecipazione.

RASSEGNA 2023

“L’UVA IN CANTINA” - l’uva, la sua raccolta e la trasformazione in cantina
CLASSIFICA CONCORSO DISEGNO in collaborazione con Toc Toc

CAT.	Classifica	Età	Nome
I	1° premio	6 anni	Anita Scagnolari
I	2° premio	4 anni	Alexander Leisi
I	3° premio	5 anni	Derek Schick
II	1° premio	7 anni	Arianna Sechi
II	2° premio	9 anni	Nicholas Agustoni
II	3° premio	8 anni	Aurora Livio
III	1° premio	10 anni	Violetta Morgado Serra
III	2° premio	11 anni	Celine Agustoni
III	3° premio	10 anni	Denise Spinelli

Guida al tempo libero & benessere - Insubria

TICINO SINCE 1999 by Night & Day



1999-2024

25 ANNI con voi

per informare, intrattenere e promuovere piccoli e grandi eventi della Svizzera italiana.
Il bimestrale si occupa di Arte, Cultura, Benessere, Eno-gastronomia, Informatica, Motori, Musica, Sport, Teatro e... tanto altro.



EDITORI DAL 1999



AGENZIA DI COMUNICAZIONE
ORGANIZZAZIONE
CONFERENZE STAMPA



AGENZIA HOSTESS
PER FIERE, RICEVIMENTI
E SERVIZI FOTOGRAFICI



CONCORSI
MISS TICINO BY NIGHT&DAY
MISS TAP MODEL



**ORGANIZZAZIONE
DI EVENTI AZIENDALI**
CON SERVIZI PERSONALIZZATI



**COLLABORIAMO CON
+ DI 50 PARTNER...**
IL NOSTRO VALORE AGGIUNTO

A.R.T. Promotion SAGL

Via San Gottardo 26 | CH-6900 Lugano | Tel. +41 91 605 73 00 | redazione@tinotte.ch

www.tinotte.ch  



Grazie ai fornitori e inserzionisti

Carni, salumi:

Angelo Valsangiacomo SA
Via Motta 51 – 6850 Mendrisio
tel. 091 646 16 62

Alimentari, surgelati:

g.b.c. frutta e verdura import SA
Via Violino 9 – 6928 Manno
tel. 091 610 50 50

Augusto Resinelli SA
Via San Bernardino 20 – 6532 Castione
tel. 091 820 10 50

Tipografie:

Tipografia Tipo Print SA
Via Vignalunga 13 – 6850 Mendrisio
tel. 091 646 41 87

Tipografia Stucchi SA
Via Nobili Bosia 11 – 6850 Mendrisio
tel. 091 646 11 53

Spazzacamini:

Galli Spazzacamino Sagl
Via Campo Sportivo 3
6834 Morbio Inferiore
tel. 091 682 57 77

**FATTI
non
PAROLE**



**Con Natura, la nostra marca
propria biologica, offriamo
un assortimento biologico
accessibile per la gastronomia.**
transgourmet.ch/sostenibilita

Mercato Prodega

Transgourmet Svizzera SA

Centro Galleria 3 · **6928 Manno**

Zona Industriale 3/Via Ganne 5 · **6572 Quartino**



**TRANSGOURMET
PRODEGA**

Il Comitato vi ringrazia

Presidente: Flavio Quadranti
Vicepresidente: Nicole Bertoldo
Membri: Claudia Gaffuri
Maria José Soler
Luca Serra
Stefano Trinca
Marco Vassalli
Serena Moratti (Mendrisiotto Turismo) cassiere

Segretariato
Segretariato
Casella Postale 1213
6850 Mendrisio Stazione
info@rassegna.ch

Questo comitato garantisce, da parte sua e di tutti i colleghi, il massimo impegno per la vostra più completa soddisfazione.

Vi consigliamo di prenotare il vostro tavolo e vi raccomandiamo di rispettare possibilmente l'orario e il numero di posti prenotati.

Nel caso qualcosa non vi soddisfi nel locale dove vi trovate, o per qualsiasi problema, cercate di esporre con discrezione le vostre osservazioni subito ed in loco, chiedendo del gerente, del direttore o del responsabile di sala. I ristoranti partecipanti ed il comitato organizzatore sono aperti e disponibili alla critica, se motivata ed espressa in modo garbato e costruttivo.

In caso di contestazione, qualora le vostre segnalazioni o rimostranze non dovessero sortire l'effetto desiderato, potete comunque sempre rivolgervi al nostro segretariato, preferibilmente in forma scritta e fornendo la necessaria documentazione, oppure cliccando l'apposita sezione "reclami" nel nostro sito www.rassegna.ch.



Non allunghiamo il brodo.

**I buongustai conoscono
i nostri vantaggi.**

Michele Bertini, Agente generale
T 091 224 24 24, michele.bertini@mobiliare.ch

Agenzia Mendrisio
Via Luigi Lavizzari 2
6850 Mendrisio
T 091 224 24 24
lugano@mobiliare.ch

mobiliare.ch

la Mobiliare

Regolamento passaporto fedeltà

Dopo avere gustato piatti e menu della Rassegna raccogliete nel passaporto gli 8 timbri dei ristoranti visitati che, oltre a farvi ottenere il premio finale, vi permettono di partecipare all'estrazione dei seguenti premi:

- 1° premio:** Degustazione per 2 persone
+ Magnum Ungulus (valore 366.-)
- 2° premio:** Degustazione per 2 persone
+ Cofanetto Riserva (valore 300.-)
- 3° premio:** Degustazione per 2 persone
+ Magnum Riserva (valore 230.-)

messi in palio da:



VECCHIA MASSERIA®

1. **Attenzione:** per essere valido, il passaporto deve portare **al massimo 2 timbri del medesimo ristorante.**
2. **Non si accettano timbri incollati.**
3. Richiedete il vostro Premio di Fedeltà, consegnando il passaporto completo **al Ristorante che ha apposto l'ultimo timbro.**
4. Ogni passaporto completo **partecipa automaticamente al sorteggio** dei premi, purché sia compilato con i vostri dati **in modo completo e leggibile.**
Il sorteggio avrà luogo entro il 30 novembre 2024.
I vincitori verranno informati per iscritto. I premi non possono essere pagati in contanti né scambiati. Non si effettua nessuna corrispondenza in merito all'estrazione.
5. Nel caso i premi di fedeltà fossero esauriti, **vi raccomandiamo di consegnare comunque il vostro passaporto.** Riceverete così un **BUONO UFFICIALE DELLA RASSEGNA GASTRONOMICA** che vi permetterà di ritirare il vostro premio entro il **31.03.2025** nel locale che lo ha emesso.
6. **Non accettate buoni NON UFFICIALI!**



1

2024

2

2024

3

2024

4

2024

5

2024

6

2024

7

2024

8

2024

Al massimo
due timbri
del medesimo
ristorante

*Non si accettano
timbri incollati!*

Partecipo al sorteggio dei premi offerti da Vecchia Masseria e acconsento al trattamento dei miei dati personali unicamente a tale scopo

Cognome _____ Nome _____

Via _____ Nr. _____

NAP _____ Località _____

Tel. _____ E-mail _____

Pf. Compilare in modo completo e leggibile!

Desidero ricevere per posta il libretto della prossima edizione

stampa: www.tipoprint.ch

RAIFFEISEN

Fissate un
appuntamento di
consulenza

Cosa **ci** rende unici come Banca di previdenza:

Libertà.

Verso il pensionamento con serenità

Con una pianificazione tempestiva della pensione vi assicurate la libertà finanziaria nella terza età. E noi siamo al vostro fianco.

raiffeisen.ch/pensionamento