

IN REGALO!
il Ricettario
del territorio +
la Mostarda
Purée
Sandro
Vanini

11 marzo
9 aprile
2017



Saporinliberta®

la rassegna del luganese

le proposte dei ristoranti



LUGANO
TURISMO

è un'iniziativa di
GASTRO LUGANO



seguiaci!



www.saporinliberta.ch

Prodotti alle
Castagne



Mostarda
di Frutta



Specialità
di Frutta



Ingredienti
per
Pasticceria



Mostarda
Purée





I nostri ristoranti

01	Albergo Ristorante Colibrì	Aldesago	p. 19
02	Ristorante Giardino	Bombinasco	p. 20
03	Salotto Brè	Brè sopra Lugano	p. 21
04	Canvetto Federale	Canobbio	p. 23
05	Canvetto Ponte di Valle	Canobbio	p. 24
06	Resort Collina d'Oro	Collina d'Oro	p. 25
07	Grotto Ticinese	Cureglia	p. 26
08	Ristorante Miramonti	Dino	p. 27
09	Ristorante Grotto Serta	Lamone	p. 29
10	Ristorante La Rupe di San Zeno	Lamone	p. 31
11	Ristorante AnaCapri	Lugano	p. 34
12	La Bohème	Lugano	p. 35
13	La Fattoria di Guido Sassi	Lugano	p. 36
14	Metamorphosis	Lugano - Paradiso	p. 37
15	Hotel Lido Seegarten	Lugano	p. 38
16	Hotel Splendide Royal	Lugano	p. 39
17	Ristorante Olimpia	Lugano	p. 40
18	Ristorante Sass Café	Lugano	p. 41
19	Ristorante Tango	Lugano	p. 42
20	Grotto Valletta	Massagno	p. 44
21	6805 La Palazzina	Mezzovico	p. 45
22	Ristorante Della Torre	Morcote	p. 46
23	Ristorante Il Castagno	Mugena	p. 47
24	Ristorante Capo San Martino	Paradiso	p. 48
25	Grotto Morchino	Pazzallo	p. 49
26	La Locanda di Emilio	Pregassona	p. 50
27	Trattoria Milesi	Serocca d'Agno	p. 51
28	Ristorante I Grappoli	Sessa	p. 52
29	Ristorante Motto del Gallo	Taverne	p. 55
30	Ristorante Stazione	Tesserete	p. 56
31	Ristorante La Sorgente	Vico Morcote	p. 57
32	Grotto Piccolo Vigneto	Viganello	p. 58
33	Crotto dei Tigli (<i>ospite</i>)	Balerna	p. 59
34	Foxgrill (c/o FoxTown) (<i>ospite</i>)	Mendrisio	p. 60
35	Hotel Cereda (<i>ospite</i>)	Sementina	p. 61



Saporinlibertà®

11 marzo
9 aprile
2017





Un omaggio goloso per tutti!

“Saporinlibertà” viene sostenuta sin dagli esordi anche da grandi aziende, in particolare da Prodega Growa Transgourmet e dalla Cantina Sociale Mendrisio, cui va un ringraziamento sentito.

L'edizione del 2017 vede la partecipazione di un nuovo importante sponsor: Sandro Vanini SA di Rivera. La nota azienda partecipa a Saporinlibertà con diverse iniziative tra cui la decisione di offrire i vasetti di Mostarda Purée Sandro Vanini a tutto il pubblico. Un omaggio* che viene abbinato al simpatico e curioso “Ricettario del territorio” e che sarà consegnato ad ogni cliente che sceglierà una delle gustose proposte dei ristoranti aderenti all'evento.

Un motivo in più per scegliere dall'11 marzo prossimo uno dei 35 ristoranti di “Saporinlibertà” e per proseguire a casa propria una continua scoperta del gusto del territorio.

Buon appetito a tutti!



** I vasetti di Mostarda Sandro Vanini vengono distribuiti, durante la manifestazione “Saporinlibertà 2017” abbinati al “Ricettario del territorio” e possono essere richiesti a tutti i 35 ristoranti partecipanti.*

Si tratta di un omaggio della Sandro Vanini SA e la confezione proposta non può essere in alcun modo commercializzata.

La disponibilità viene garantita fino ad esaurimento delle scorte.





Sei anni... con gusto e passione!

La sesta edizione di “Saporinlibertà” si presenta con la forza di una rassegna che è diventata per tutti la “Rassegna del Luganese”. 35 ristoranti in questo 2017 si presentano al pubblico per promuovere l'idea originaria che vuole al centro la promozione del territorio, dei suoi sapori e delle sue peculiarità. Con lo stesso entusiasmo degli inizi e con lo stesso obiettivo: quello di invogliare i nostri affezionati clienti a uscire di casa e scegliere i nostri ristoranti per pranzi e cene emozionanti. E tutti sappiamo quanto oggi, in piena crisi economica, sia determinante per la nostra economia, sostenere gli esercenti ticinesi e i prodotti del territorio.

L'elemento che da subito ha contraddistinto “Saporinlibertà” è la convinzione che i nostri prodotti tipici sono da conoscere e valorizzare, così da tutelare le migliori tradizioni del nostro Cantone. Lo abbiamo fatto come prima rassegna dedicata in modo completo al territorio, con un'iniziativa che intende promuovere la conoscenza e l'utilizzo dei prodotti ticinesi nella ristorazione. L'introduzione del “piatto in libertà” ha poi gettato un ponte ideale tra il Ticino e altre realtà gastronomiche, permettendo a noi tutti di aprire i nostri personali orizzonti del gusto.

L'augurio è quello di sempre: apprezzare la professionalità, la competenza e la passione dei nostri chef e per questo vi invito a scoprire le golose specialità di “Saporinlibertà”.

Daniele Meni
Presidente di GastroLugano
e del Comitato “Saporinlibertà”



Prendetevi il meglio o lasciatevi rifornire

Mercato Prodega
Transgourmet Svizzera SA
Centro Galleria 3
6928 Manno
Tel. 091 604 24 00
Fax 091 604 24 01

Mercato Prodega
Transgourmet Svizzera SA
Zona Industriale 3/Via Ganne 5
6572 Quartino
Tel. 091 785 99 99
Fax 091 785 99 90

www.transgourmet.ch
shop.transgourmet.ch

 **PRODEGA
GROWA
TRANS-GOURMET**

Energia per il territorio



E per i buongustai



Aziende Industriali di Lugano (AIL) SA • 6901 Lugano • Tel +41 (0)58 470 70 70



Le eccellenze del nostro territorio

Saluto con piacere la sesta edizione di “Saporinlibertà”, una rassegna gastronomica che ha il pregio di far conoscere le eccellenze del nostro territorio nel settore della ristorazione. Oggi il tema del viaggio è visto sempre più come un'esperienza che unisce al piacere della conoscenza di nuovi luoghi quello della scoperta dei sapori e dei prodotti tradizionali locali.

Negli ultimi anni la crescente globalizzazione ha avuto quale effetto una certa uniformità degli stili di vita, come pure dei prodotti e dei servizi offerti. Le tradizioni culinarie e i valori insiti nella cucina regionale rischiavano di essere trascurati e non protetti in misura adeguata. Fortunatamente non è stato così, essendo presto maturate una sensibilità e una consapevolezza dell'importanza di valorizzare i prodotti locali, riappropriandoci dei sapori e delle ricette che costituiscono una parte integrante della nostra storia. I ristoratori che partecipano a “Saporinlibertà” sono attenti a soddisfare le esigenze dei clienti, unendo la qualità dei prodotti locali alla tradizione culinaria ticinese.

Ringrazio GastroLugano per l'impegno profuso per la buona riuscita dell'evento e mi complimento con tutti gli chef che, con i loro gustosi piatti, sapranno trasmettere l'amore per la cucina e per la nostra terra.

On. Marco Borradori
Sindaco
Città di Lugano

CERUTTI



"il Caffè"



Un appuntamento importante

È con grande piacere che dò il benvenuto alla sesta edizione di “Saporinlibertà” che per un mese celebra la cucina e i sapori del nostro territorio. Una rassegna che mette in primo piano i prodotti dell’enogastronomia locale e le prelibatezze tipiche della nostra terra e che grazie alla creatività dei migliori chef permette di conoscere e gustare i diversi piatti che caratterizzano la nostra regione. Come sempre sono tanti i ristoranti che hanno deciso di aderire a questa importante manifestazione a testimonianza della dedizione con cui i nostri ristoratori si impegnano quotidianamente per la valorizzazione della buona cucina.

Appuntamenti come questo sono molto importanti a livello culturale, turistico ed economico. Aiutano infatti alla valorizzazione e salvaguardia del patrimonio culinario nazionale, un elemento fortemente ideantitario, in grado di attirare anche molti turisti in città. Per un mese si offrirà al pubblico la possibilità di prendere parte a questa esperienza gastronomica, assaporando le migliori ricette della tradizione preparate con l’utilizzo delle materie prime presenti sul territorio.

Invito tutti a partecipare e a trascorrere un momento conviviale all’insegna della buona cucina e del buon vino!

On. Roberto Badaracco
Capo Dicastero Cultura, Sport ed Eventi
Città di Lugano

SaDeN

- Produzioni multimediali
- Multicam HD
- Streaming TV
- Drone images in flight

www.saden.ch | info@saden.ch

M +4176 347 10 57

Centro Multimediale | CH-6807 Taverne



Il Ticino è sempre... a tavola

“Saporinlibertà” gode ancora una volta del patrocinio di Ticino a Tavola, l’iniziativa di GastroTicino che vuole aumentare la conoscenza e l’utilizzo dei prodotti locali nella ristorazione.

Un progetto che è sulla via del consolidamento e al quale aderiscono anno dopo anno ristoratori convinti che i piatti cucinati con i prodotti del territorio siano una delle possibilità di attirare sempre più clienti, sensibili alla tradizioni ticinesi.

Ebbene, “Saporinlibertà” si sta anch’essa consolidando come “la” rassegna del territorio, nata proprio per far conoscere il meglio del nostro giacimento agroalimentare. Un plauso dunque agli organizzatori che, pur in un momento non certo facile per la ristorazione e la ricerca di partner, hanno saputo ancora una volta raggiungere il loro obiettivo.

Come GastroTicino, invitiamo i ristoratori a credere nei prodotti enogastronomici locali e a promuovere con efficacia la rassegna, mentre ai clienti chiediamo di dare fiducia a chi ogni giorno si impegna con passione e sacrificio per il bene di tutto il Cantone.

Massimo Suter
Presidente di GastroTicino
e membro del Consiglio di GastroSuisse

franco
dell'oro
Fabar sa



*Realizzazione arredamenti:
Bar - Ristoranti
Pizzerie - Discoteche*

via Boscioro 16 - C.P. 540 - 6962 LUGANO - VIGANELLO
Tel. 091 971 62 17/18/19
f.delloro@bluewin.ch - www.francodelloro.ch

Cucine industriali - Forni per pizzerie - Lavastoviglie
Produttori ghiaccio - Espositori per vini - Pasticceria

ARSTARCO®

MVM S.r.l.
Membro di Confindustria
CARIMATI
BERGAMO

 **GAGGIA**
Trattorie in Continua Evoluzione



Alla scoperta dei prodotti e dei luoghi di convivialità del nostro territorio

Anche quest'anno, in occasione della rassegna gastronomica "Saporinlibertà", l'Ente Turistico del Luganese è lieto di sostenere questa iniziativa che ha l'obiettivo di valorizzare le tradizioni e i prodotti del nostro territorio.

Questo evento evidenzia l'ottima collaborazione con GastroLugano e con la Città di Lugano, due realtà che, come Lugano Turismo, credono in progetti legati alla regione e comprendono l'importanza aggregativa di una manifestazione di questo genere.

La rassegna gastronomica "Saporinlibertà" costituisce inoltre un importante strumento per la promozione turistica del nostro comprensorio poiché una destinazione viene anche scoperta e apprezzata attraverso le proposte della buona cucina.

Con questa manifestazione, gli operatori del settore dell'accoglienza e della ristorazione che hanno creduto in questa iniziativa potranno farsi conoscere dai turisti e dalla popolazione locale che è sempre alla ricerca di nuovi luoghi di convivialità, della genuinità e della freschezza dei prodotti regionali.

Auguriamo alla manifestazione, ai suoi organizzatori e ai suoi promotori una buona riuscita... e buon appetito a tutti quelli che vi parteciperanno!

Alessandro Stella
Direttore Ente Turistico del Luganese



Sponsor



Si ringrazia in modo particolare la Città di Lugano, Lugano Turismo e GastroTicino per il sostegno ed il patrocinio concessi con generosità e disponibilità, oltre gli sponsor che, a vario titolo, hanno sostenuto la manifestazione.



(via Bassone 7) via Aldesago 91 - 6974 Aldesago
T +4191 971 42 42 - F +4191 971 90 16
hotel.colibri@swissonline.ch - www.hotelcolibri.ch
Lu/Ma/Me/Gi/Ve/Sa/Do: 11.30 > 13.30 - 18.30 > 21.30

Menu del territorio completo

chf. 45.--

Pastinaca, porro e barbabietola
in minestra di farina di mais ticinese

Verdure di stagione
con tagliatelle di produzione locale

Marroni guarniti
con passata di frutta

Proposta vino del territorio

chf. 35.--

Viti - Merlot del Ticino DOC
Cantina Sociale Mendrisio

1 dl chf. 5.50



nucleo Bombinasco - 6981 Bombinasco
T/F +4191 608 11 07
restaurantgiardino@bombinasco.ch - www.bombinasco.ch
Me/Gi/Ve/Sa/Do: 09.30 > 14.00 - 18.30 > 24.00

2° piatto del territorio

chf. 37.--

Il festival del Cordon Bleu made in Ticino,
a scelta (400 gr./pz.).
Servito con patatine fritte ed insalatina stagionale

Dalla Vallemaggia con amore

Con il tipico formaggio valmaggese,
profumato al pepe dei Terreni della Maggia

Il tipico Leventinese

Con la formagella del Togni di Nante

Il malcantonese

Con un saporito formaggio fondente di Breno

La simpatia "mo-mo"

Con il classico "buscion" da la Val da Mücc

Proposta vino del territorio

*Le nostre proposte possono essere accompagnate dalle specialità della
Monticello Vini, S. Pietro di Stabio*



via Brè 46 - 6979 Brè sopra Lugano
T +4191 971 50 00
info@salotto-bre.ch - www.salotto-bre.ch
Me/Gi/Ve/Sa/Do: 10.00 > 23.30

Antipasto del territorio Misticanza con noci, dadini di uovo e vinaigrette al miele Campaccio di Riva San Vitale	chf.	14.--
1° piatto del territorio Scialatielli fatti in casa con farina del Mulino di Maroggia, cacio dell'Alpe Davrosio e pepe della Valle Maggia	chf.	20.--
2° piatto del territorio Arrosticino di pollo del Piano di Magadino, farcito al Crudo del Ticino con tortino di patate e spinaci al miele Campaccio di Riva San Vitale	chf.	28.--
Dessert del territorio Torta di pane fatta in casa alla grappa del Ticino	chf.	8.--
"Piatto in libertà" Prosciutto crudo della Mesolcina su insalatina di finocchio e mousse al miele Campaccio di Riva San Vitale	chf.	19.--
Proposta Gin del territorio Gin del Bisbino con ghiaccio e limone, oppure "tonico"	chf.	12.--
Proposta vino del territorio Lansilò - Bianco di Merlot Ticino DOC, 2015 Cantina Il Cavaliere, Contone	1 dl chf.	38.-- 6.--
Bianco del San Giorgio - Ticino DOC, 2015 Fumagalli, Balerna	5 dl chf. 1 dl chf.	35.-- 24.-- 5.50
Pedriate - Merlot del Ticino DOC, 2013 Cantina Cavallini, Morbio Inferiore	(2014) 5 dl chf. 1 dl chf.	45.-- 30.-- 7.--
Campaccio - Rosso del Ticino DOC, 2013 Ornella Oberti e Giuseppe Frasca, Riva San Vitale	5 dl chf. 1 dl chf.	55.-- 40.-- 9.--




nexusdesign®



*l'Ingrediente giusto
per la vostra immagine*

design :: comunicazione :: grafica

Nexus Design sagl - via Cantonale 35d - 6928 Manno
004191 605 54 74 - info@nexusdesign.ch





via Circonvallazione 1 - 6952 Canobbio

T +4191 941 25 52

canvettofederale@ticino.com - www.canvettofederale.ch

Lu/Ma/Gi/Ve/Do: 11.45 > 14.00 - 18.30 > 22.00 - Sa: 18.30 > 22.00

Menu del territorio completo

chf. 59.50

Sformatino tiepido di carciofi con carciofi stufati

e fonduta di formaggio Alpe Formazzora

chf. 18.50

("Piatto in libertà")

Capretto della Val di Blenio al forno

(Azienda agricola Elmo Frusetta - Prugiasco)

chf. 39.50

Patate rosolate e spinaci freschi saltati

Semifreddo al nocino nostrano

chf. 10.50

Antipasti del territorio

Salumi e formaggi del Ticino con Mostarda Sandro Vanini

chf. 22.--

Luganiga ticinese alla griglia

chf. 9.50

1° piatto del territorio

chf. 19.--

Gnocchi di patate fatti in casa al gorgonzola Blu ticinese

I secondi piatti del territorio

Frattaglie di capretto nostrano con il suo contorno

chf. 27.50

Filetti di pesce persico del Ceresio al burro e salvia

con patate rosolate e spinaci freschi

chf. 39.50

Dessert del territorio

chf. 10.50

Zabaione dello Chef

Proposta vino del territorio

chf. 46.--

Monticello Incanto - Merlot del Ticino DOC

Cantina Sociale Mendrisio

1 dl chf. 6.80



via Sonvico 23 - 6952 Canobbio

T +4191 930 87 16

info@canvetto.ch - www.canvetto.ch

Lu: 06.30 > 14.00 - Ma/Me/Gi: 06.30 > 24.00 - Ve: 06.30 > 01.00

Sa: 17.30 > 01.00 - Do: 18.30 > 24.00

Antipasti del territorio

Mortadella cotta con panbrioche e miele nostrano chf. 13.--

Salametto ticinese con cipolle in agrodolce chf. 10.--

I primi piatti del territorio

Risotto ai mirtilli mantecato al Blu del Ticino (min. 2 persone) chf. 18.-- pp

Gnocchi al burro e salvia con luganighetta
e pepe della Valle Maggia chf. 16.--

I secondi piatti del territorio

Cotechino con puré di patate chf. 26.--

Capretto alla ticinese con patate al rosmarino
e insalata di formentino chf. 30.--

I formaggi del territorio

Misto di formaggi della Val Colla chf. 20.--

Dessert del territorio

Torta di pane chf. 6.--

Sorbetto all'uva con grappa ticinese chf. 9.--

"Menù in libertà" - Charbonnade (min. 2 persone)

Antipasto di salumi misti vallesani (a volontà) chf. 50.--

Tacchino, agnello, maiale, cavallo, manzo, verdure, patate country e salse

Sorbetto o meringa con doppia panna della Gruyères e fragole

Proposta vino del territorio

Monticello Emozioni - Merlot del Ticino DOC chf. 42.--

Cantina Sociale Mendrisio 1 dl chf. 6.--



via Roncone 22 - 6927 Agra - Collina d'Oro

T +4191 641 11 11

info@resortcollinadoro.ch - www.resortcollinadoro.ch

Fino al 31.03.2017 - Ma/Me/Gi/Ve/Sa: 12.00 >14.00 - 19.00 > 22.00

Dal 01.04.2017 - Lu/Ma/Me/Gi/Ve/Sa/Do: 12.00 >14.00 - 19.00 > 22.00

Menu completo del territorio

chf. 90.--

Torcione di foie gras, cioccolato fondente

e composta d'ananas al pepe rosa

chf. 32.--

("Piatto in libertà")

Gnocchi di polenta corvina ticinese con ragù di luganighetta
e riduzione al Merlot del Ticino

chf. 24.--

Fish and chips del lago Ceresio
con maionese allo yogurt di montagna

chf. 44.--

Tortino caldo al cioccolato bianco svizzero
con gelato al nocino

chf. 16.--

Proposta vino del territorio

chf. 56.--

Resort Collina d'Oro 2014 - Merlot del Ticino DOC

Fattoria Moncucchetto, Lugano



via ai Grotti 2 - 6944 Cureglia
T +4191 967 12 26 - F +4191 967 42 25
info@grottoticinese.ch - www.grottoticinese.ch
Lu/Me/Gi/Ve/Sa/Do: 11.00 > 23.30

Gli antipasti del territorio

Salametto di cinghiale	chf.	9.50
Carne secca su erbe e scaglie di formaggio del Gottardo	chf.	23.--
1/2 porzione	chf.	17.50

I primi piatti del territorio

Crema di zucca del Grotto	chf.	7.50
Gnocchetti di zucca su fonduta di formagella nostrana della Valle di Muggio	chf.	19.--
1/2 porzione	chf.	14.--

I secondi piatti del territorio

Spezzatino di cinghiale alla birra "Oroincenso" con polenta nostrana e verdure d'orto	chf.	32.--
Polpettine di pesce del lago Ceresio con riso del Ticino all'aglio orsino e verdure d'orto	chf.	32.--

Dessert del territorio

Zabaione con biscotti di polenta	chf.	11.--
"Piatto in libertà"	chf.	39.--
Lombata d'agnello al pepe della Valle Maggia su letto d'orto e patate alla griglia		

Proposta birra del territorio

Oroincenso - English Strong Ale Il birrifico di Bioggio	75 cl chf.	25.--
--	------------	-------

Proposta vino del territorio

Merlot del Mendrisiotto - Merlot del Ticino DOC Tamborini, Lamone	chf.	36.--
	1 dl chf.	5.--



Piàzza dra Staziòn 6 - 6967 Dino

T +4191 943 19 51

info@ristorantemiramonti.ch

Lu/Ma/Me/Gi: 7.30 > 14.30 - 16.30 > 23:00 - Ve: 7.30 > 14.30 - 16.30 > 24:00

Sa: 8.30 > 12.00 - 17.30 > 24:00

Antipasto del territorio

"L'odore del sale in cantina"

chf. 20.--

Finto baccalà di lucioperca del Ceresio salato tre settimane con coulis di polenta di mais "Millo Corvo" Terreni alla Maggia

1° piatto del territorio

"Tra i boschi di Sonvico"

chf. 22.--

Tagliatelle alla farina bona con crema di aglio orsino e aria di Blu di capra della Fattoria del Faggio, Sonvico

2° piatto del territorio

"Ridiamo spessore al maiale, la passione realizza i sogni"

chf. 38.--

Nodino di maialino Bellinzonese con riduzione di birra Frü "du sciur Ghirlanda da Din, dü pass da chi" e verdure impanate con trucioli di "Pasta Simona"

I formaggi del territorio

chf. 15.--

"Crescendo"

(Formaggella azienda Agricola La Sorgente Gola di Iago, Pontino Togni Nante, Canaria maturato in alpe Airolò)

Dessert del territorio

chf. 12.--

"Nessuna paura"

Zabaione con uova del Nava, meringa di gazzosa al mandarino San Nicolao e amaretto al whisky d'Ascona

Degustazione completa chf. 85.--

Proposta vino del territorio

Punto 902 - Bianco del Ticino DOC

Cantina Sociale Mendrisio

chf. 34.--

la Trosa - Merlot del Ticino DOC

Cantina Sociale Mendrisio

chf. 45.--

Sweet Dream - Bianco del Ticino DOC - Dolce

Brivio Vini, Mendrisio

6 cl chf. 7.--

Degustazione vini abbinati chf. 22.-- pp

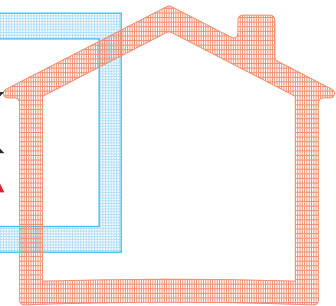
Proposta birra del territorio

Frü, Sciur Ghirlanda, Dino

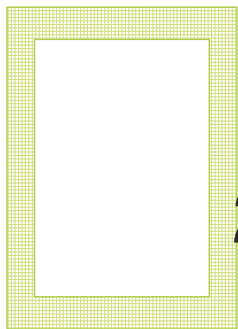
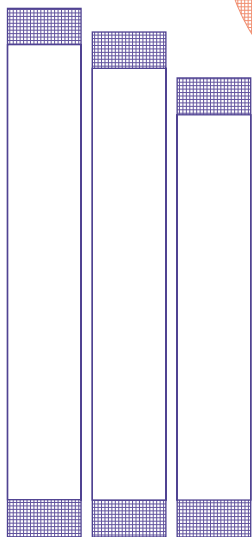
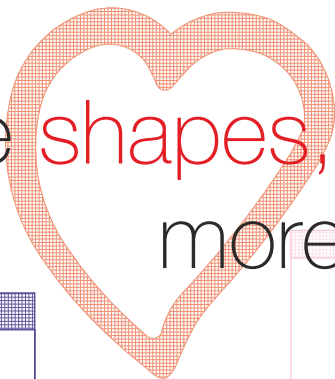
chf. 9.--



TIPACK
SUGAR SA



More shapes,
more fun!





via Serta 6 - 6814 Lamone
T +4191 945 02 35 - F +4191 945 01 81

info@serta.ch - www.serta.ch

Lu/Ma/Me/Gi/Ve/Do: 09.30 > 14.30 - 17.30 > 24.00 - Sa: 17.00 > 24.00

I primi piatti del territorio

Gnocchi di polenta rossa su crema di lattuga verde
e formaggio cremoso delle Alpi

chf. 22.--

Riso "Loto" dei Terreni alla Maggia
con pistilli di zafferano e lucioperca del Ceresione

chf. 25.--

2° piatto del territorio

Faraona ripiena di verze e salsiccia con polenta

chf. 35.50

Dessert del territorio

Zabaione caldo preparato al tavolo con vino bianco,
nocino e biscotto di farina bona

chf. 12.--

"Piatto in libertà"

Cervella di vitella alle mandorle e riso soffiato
su crema di pecorino e turbanti di agretti

chf. 35.50

NEW



CAPSULE

COMPATIBILI CON IL SISTEMA NESPRESSO®*

*Nespresso® è un marchio registrato di Société des Produits Nestlé S.A., che non ha alcuna relazione con Caffè Chicco d'Oro di Eredi Rino Valsangiacomo S.A.

CAFFÈ
CHICCO D'ORO®



via Cantonale 17 - 6814 Lamone

T +4191 950 90 10

info@larupedisanzeno.ch - www.larupedisanzeno.ch

Lu/Ma/Me/Gi/Ve: 11.00 > 14.30 - 18.00 > 23.30 - Sa: 18.00 > 23.30

I primi piatti del territorio

Risotto con luganighetta sfumato al Merlot **CHF. 23.--**

Gnocchi di patate alla crema di formaggi ticinesi **CHF. 20.--**

2° piatto del territorio

Stracotto di manzo con polenta ticinese **CHF. 27.--**

Dessert del territorio

Zabaione al nocino **CHF. 10.--**

Proposta vino del territorio

Tenuta Montalbano Classico - Merlot del Ticino DOC
Cantina Sociale Mendrisio **50 cl CHF. 27.--**

Biasca Premium - Merlot del Ticino DOC
Gialdi Vini SA, Mendrisio **1 dl CHF. 7.--**



© Enrico Boggia

La regione del Luganese: una perla da scoprire tra cultura, natura ed enogastronomia

A Lugano e nella regione del Luganese c'è sempre un angolo nascosto da scoprire e un'esperienza emozionante da vivere. Dal programma del centro culturale LAC all'arte nei musei storici, dalle mostre temporanee alle collezioni private: Lugano è costellata da numerose proposte culturali e di grandi eventi durante l'anno. Le innumerevoli possibilità di attività all'aria aperta, i sentieri escursionistici, i percorsi per gli appassionati di mountain bike e l'eccellente enogastronomia in tutto il territorio ne completano l'offerta, regalando indimenticabili ricordi a tutti.



© Switzerland Tourism / lauschbleich



© Switzerland Tourism / Stephan

LUGANO
TURISMO

Ente Turistico del Luganese
CH-6901 Lugano – Switzerland

luganoturismo
discoverlugano

Per maggiori informazioni: www.luganoturismo.ch



via Clemente Maraini - 6900 Lugano
T +4191 922 53 00 - F +4191 922 53 01
email@anacapri.ch - www.anacapri.ch
Lu/Ma/Me/Gi/Ve: 08.00 > 24.00 - Sa/Do: 10.00 > 24.00

Menu del territorio completo

Filetto di trota salmonata dei nostri laghi
in carpione di verdure

chf. 52.50

chf. 17.50

Guancia di manzo glassato
con polenta tipica ticinese grigliata

chf. 28.50

Tortino di pane "Anacapri"
con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato

chf. 9.50



via Cattedrale 6 - 6900 Lugano

T +4191 923 47 33

Lu/Ma: 7.00 > 20.00 - Me/Ve: 7.00 > 21.00 - Sa: 9.00 > 19.00

1° piatto del territorio

chf. 15.--

Formaggio della Valle di Muggio con pepe della Valle Maggia
su letto di rucola dell'Azienda agricola Mondino e
degustazione mostarde Sandro Vanini

Proposta vino del territorio

Punto 902 - Merlot del Ticino DOC

Cantina Sociale Mendrisio

1 dl chf. 7.--



via Degli Albrizzi 1 - 6900 Lugano

T +4191 993 19 52

info@lafattoriadiguidosassi.ch - www.lafattoriadiguidosassi.ch

Lu/Ma/Me/Gi/Ve/Sa: 12.00 > 18.00 - 19.00 > 22.00

Antipasto del territorio

chf. 20.--

Lumache, crema di prezzemolo,
lattughino e briciole di pane alla birra

1° piatto del territorio

chf. 24.--

Ravioli integrali ripieni di coniglio consommé di cipolle
e zafferano del mendrisiotto

2° piatto del territorio

chf. 30.--

Trota di pura in crosta di sale,
insalatone di taccole e la sua riduzione

Dessert del territorio

chf. 12.--

Mela autoctona, Gin Bisbino e menta

Proposta vino del territorio

La Coppia, Selezione Guido Sassi - Merlot del Ticino DOC
"Private label"

chf. 45.--

Cantina Sociale Mendrisio

1 dl chf. 7.50

Punto 902 - Bianco del Ticino DOC

chf. 45.--

Cantina Sociale Mendrisio

1 dl chf. 7.50



c/o Palazzo Mantegazza - Riva Paradiso 2 - 6900 Lugano - Paradiso
T+4191 994 68 68
marketing@metaworld.ch - metaworld.ch
Lu/Ma: 09.00 > 15.00 - Me/Gi/Ve: 09.00 > 24.00 - Sa: 10.30 > 24.00

1° piatto del territorio

chf. 25.--

Raviolo con formaggio di capra e pere, ragù di manzo

2° piatto del territorio

chf. 48.--

Filetto "Selezione Royal" con rosti e fonduta di Piora

"Piatto in libertà"

chf. 22.--

Ovo croccante con cremoso di cavolfiore,
Pata Negra e pop corn di capperi



viale Castagnola 22/24 - 6900 Lugano
T +4191 973 63 63 - F +4191 973 62 62
info@hotellido-lugano.com - www.hotellido-lugano.com
Lu/Ma/Me/Gi/Ve/Sa/Do: 12.00 > 15.00 - 19.00 > 23.00

Antipasto del territorio

chf. 23.--

La trota salmonata in tartare con pepe della Valle Maggia
e finocchietto su letto di verza e cavolo rosso

I primi piatti del territorio

Gli straccetti di farina bona con verza,
luganighetta e pancetta

chf. 22.--

Gli gnocchi di piselli sfumati al burro
con formaggio stagionato dell'alpe

chf. 22.--

"Piatto in libertà"

chf. 39.--

Il guazzetto di pesce di lago
con crostini di polenta nera delle nostre Valli

Dessert del territorio

chf. 14.--

La torta di pane composta con mousse alla grappa



Riva Antonio Caccia 7 - 6900 Lugano
T +4191 985 77 11 - F +4191 985 77 22
welcome@splendide.ch - www.splendide.ch
Lu/Ma/Me/Gi/Ve/Sa/Do: 12.30 > 14.30 - 19.00 > 22.30

Menu del territorio completo

chf. 58.--

Terrina di lucioperca in crosta di pan brioches,
misticanza novella, spuma di yogurt e chutney di cipolla

Risotto crudo di gamberi viola, liquirizia e provola silana affumicata
("Piatto in libertà")

Pancia di maiale cotta in lenta cottura,
miele di castagno e polenta di farina di mais rosso

Proposta vino del territorio

Mattirolo 2015 - Bianco di Merlot Ticino DOC
Valsangiacomo Vini, Mendrisio

1 dl chf. 8.--

Sauvignon 2013 - Bianco di Merlot Ticino DOC
Agriloro, Arzo

1 dl chf. 10.--

Castelrotto 2013 - Merlot del Ticino DOC
Tamborini Vini, Lamone

1 dl chf. 14.--



Piazza Riforma 1 - 6900 Lugano
T +4191 922 74 88 - F +4191 923 92 21
Lu/Ma/Me/Gi/Ve/Sa/Do: 11.00 > 22.00

1° piatto del territorio

chf. 22.--

Ravioli di trota affumicata al timo
e consommè di funghi prataioli

2° piatto del territorio

chf. 28.--

Filetto di salmerino, purea di rapa e chips

"Piatto in libertà"

chf. 32.--

Dorso di lucioperca,
risotto al latte di mandorle e spinacini

Proposta vino del territorio

Tenuta Montalbano Bianco - Bianco di Merlot Ticino DOC
Cantina Sociale Mendrisio

chf. 48.--
1 dl chf. 8.--

Tenuta Montalbano Centenario - Merlot del Ticino DOC
Cantina Sociale Mendrisio

chf. 48.--
1 dl chf. 8.--



Piazza Riforma 9 - 6900 Lugano
T +4191 922 21 83 - F +4191 921 43 40
info@sasscafe.ch - www.sasscafe.ch
Lu/Ma/Me/Gi/Ve/Sa: 11.00 > 22.00

I secondi piatti del territorio

Lucioperca dei laghi affumicato
con insalata di cavolo cappuccio chf. 32.--

Manzo brasato al Merlot
con polenta rossa dei Terreni alla Maggia chf. 40.--

Dessert del territorio

Torta di pane al cioccolato con crema mascarpone chf. 14.--

Proposta vino del territorio

La Coppia, Selezione Guido Sassi - Merlot del Ticino DOC
"Private label" chf. 45.--

Cantina Sociale Mendrisio 1 dl chf. 7.50

Punto 902 - Bianco del Ticino DOC chf. 45.--

Cantina Sociale Mendrisio 1 dl chf. 7.50



Piazza Riforma - 6900 Lugano
T +4191 922 27 01
email@tango-ti.ch
Lu/Ma/Me/Gi/Ve/Sa/Do: 08.00 > 24.00

Antipasto del territorio

chf. 18.50

Crostoni di pane della Valle Maggia con Blu di capra caldo della "Fattoria del Faggio" e miele

1° piatto del territorio

chf. 24.80

Risotto dei Terreni alla Maggia mantecato alla ricotta di capra "Fattoria del Faggio" e pancetta croccante del Mendrisiotto

2° piatto del territorio

chf. 24.50

Hamburger di luganighetta "Macelleria Luisoni"
su pane della Valle Maggia e salsa verde leggermente piccante



Pagare,
prego!

Pagare senza
contatto e
risparmiare tempo
prezioso!

Dal piccolo bar fino alla grande ristorazione: i terminali di pagamento SIX sono la soluzione ideale per ogni azienda. La funzione per le mance, i pagamenti nella valuta nazionale dell'ospite o l'utilizzo mobile. I nostri terminali sono sicuri, semplici e rapidi. E naturalmente con il servizio di SIX.



SIX

Payment Services



via dei Platani 1 - 6900 Massagno
T +4191 797 42 65
info@grottovalletta.com - www.grottovalletta.com
Lu/Ma/Me/Gi/Ve: 7.00 > 23.00 - Sa/Do: 9.30 > 23.00

1° piatto del territorio

chf. 22.--

Risotto allo zafferano di Castel San Pietro,
Zincarlin e pepe della Valle Maggia

2° piatto del territorio

chf. 26.--

Hamburger di manzo km 0 "Macelleria Prada",
formaggio della Valle di Muggio, miele di castagno ticinese
e tarassaco appena saltato

I formaggi del territorio

chf. 14.--

Selezione di formaggi del territorio

Proposta birra del territorio

30 cl chf. 4.--

Birra Gottardo - Premium Lager
Birreria San Gottardo, Faido

Proposta vino del territorio

Coldesina Bianco - Bianco di Merlot Ticino DOC
"Private label" chf. 35.--

Cantina Sociale Mendrisio 1 dl chf. 5.50

Coldesina Rosso - Merlot del Ticino DOC
"Private label" chf. 35.--

Cantina Sociale Mendrisio 1 dl chf. 5.50



via Cantonale 1 - 6805 Mezzovico

T +4191 683 68 05

6805@6805lapalazzina.ch - www.6805lapalazzina.ch

Lu/Do: 12.00 > 14.30 - Ma/Me/Gi/Ve: 12.00 > 14.30 - 19.00 > 22.00

Sa: 19.00 > 22.00

Antipasto del territorio

chf. 15.--

Carne salada marinata alla senape, formaggio d'alpe Sorescia,
insalatina di stagione

1° piatto del territorio

chf. 17.--

Lasagnetta di semola, ricotta fior di latte, verdure primaverili

2° piatto del territorio

chf. 39.--

Wagyu burger Azienda "La Caldera" Ponte Capriasca,
arrosto, puré di patate, verdure croccanti



Riveta da la Tor - 6922 Morcote
T +4191 996 26 36
torremorcote@bluewin.ch - www.ristorantetorre.ch
Lu/Me/Gi/Ve/Sa/Do: 10.00 > 23.00

1° piatto del territorio

chf. 26.--

Risottino al dente dei Terreni alla Maggia
con luganeghetta ticinese e trevisana,
sfumato al Merlot rosso del Ticino

2° piatto del territorio

chf. 38.--

Trancio di lucioperca del Ceresio alla piastra,
sformatino di verdure e patate al vapore

"Piatto in Libertà" vegetariano

chf. 21.--

Torta salata, verdure stagionali croccanti,
carnevale di semi biologici e mistanza di germogli

Dessert del territorio

chf. 10.50

La crema "bruciata" della Torre con uova e latte ticinesi

Proposta vino del territorio

*Le nostre proposte possono essere accompagnate dalle specialità della
Cantina Sociale Mendrisio*



via Cantonale - 6939 Mugena
T +4191 611 40 50 - F +4191 611 40 61
info@ilcastagno.ch - www.ilcastagno.ch
Lu/Ma/Me/Gi/Ve/Sa/Do: 12.00 > 14.00 - 19.00 > 22.00

1° piatto del territorio chf. 19.--

Tagliolini di farina bona al ragù di coniglio

2° piatto del territorio chf. 36.--

Capretto nostrano al forno con patate rosolate
e verdura di stagione

Pizza del territorio chf. 21.--

Pizza con impasto di farina dei Mulini di Maroggia,
formaggio fresco dell'azienda Poma e luganiga di Castel San Pietro

"Piatto in libertà" chf. 33.--

Guancetta di vitello brasata con polenta

Proposta vino del territorio

Gemmabianca - Bianco di Merlot del Ticino DOC
Cantina Sociale Mendrisio chf. 36.--

Gemmarossa - Merlot del Ticino DOC
Cantina Sociale Mendrisio chf. 36.--

Il Moro - IGT della Svizzera Italiana
Tenuta Castello di Morcote chf. 42.--

Proposta birra del territorio

Valona - Birra Ambrata con malto d'orzo Luppolo
e "Farina bona" di mais della Val Onsernone
Officina della Birra, Bioggio 33 cl chf. 6.50

Oroincenso - Con miele di castagno ticinese
Officina della Birra, Bioggio 75 cl chf. 24.--



Capo San Martino - 6912 Lugano-Paradiso

T +4191 994 15 31 - F +4191 994 99 47

info@bordognaweb.com - www.bordognaweb.com

Lu/Ma/Me/Gi/Ve: 11.30 > 14.30 - 18.30 > 22.30 - Sa/Do: 11.30 > 22.30

1° piatto del territorio

chf. 34.--

Risotto Terreni alla Maggia mantecato al formaggio dell'Alpe
con ragù tagliato al coltello di Capretto Nostrano

2° piatto del territorio

chf. 49.--

Chinoise di manzo a forfait
(carne selezionata dalla macelleria Prada di Paradiso)
con le sue salse fatte in casa, riso pilaf, patate fritte,
Mostarda Sandro Vanini

"Piatto in libertà"

chf. 39.--

Gran fritto misto di mare con salsa tartara e patate fritte

Proposta vino del territorio

chf. 43.--

Tenuta Montalbano Classico - Merlot del Ticino DOC, 2014

Cantina Sociale Mendrisio

1 dl chf. 6.80



via Carona 1 - 6912 Lugano - Pazzallo

T +4191 994 60 44

grotto@morchino.ch - www.morchino.ch

Ma/Me/Gi/Ve/Do: 12.00 > 13.15 - 19.00 > 21.15 - Sa: 19.00 > 21.15

I primi piatti del territorio

Busecca chf. 10.--

Risotto allo Zincarlin della Valle di Muggio (*min. 2 persone*) chf. 20.--

Gnocchi fatti in casa chf. 13.--

I secondi piatti del territorio

Luganighetta in umido con salsa di cipolle servita con polenta chf. 18.50

Bollito misto (*solo il giovedì*) chf. 40.--

"Piatto in libertà"

Lumache in salsa di noci e spinaci servite con polenta chf. 28.--

Dessert del territorio

Rotolo di castagne chf. 6.--

Proposta vino del territorio

Tenuta Montalbano Centenario - Merlot del Ticino DOC chf. 42.--

Cantina Sociale Mendrisio



viale Cassone 3 - 6963 Pregassona

T +4191 940 68 88

Lu/Ma/Me/Gi/Ve/Sa: 11.30 > 14.00 - 18.00 > 23.00

Pizza del territorio

chf. 18.--

Pizza con impasto di farina dei Mulini di Maroggia,
luganighetta ticinese, olio di Gandria,
lievito madre e mozzarella Lati "Km 0"

2° piatto del territorio

chf. 28.--

Pollo al cestello con patate "alla nostrana"
e insalatina "Ticino"

Dessert del territorio

chf. 9.--

Zabaione alla ticinese con nocino

Proposta vino del territorio

chf. 34.--

Villa Jelmini - Merlot del Ticino DOC

Matasci Fratelli SA, Tenero

1 dl chf. 5.--

Proposta birra del territorio

33 cl chf. 6.--

La Nostra - Birra chiara non filtrata

Birrificio San Martino, Stabio



via Fontanelle 1 - 6982 Serocca d'Agno
T +4191 605 15 85
mp@trattoriamesili.com - www.trattoriamesili.com
Lu/Ma/Me/Gi/Ve: 6.30 > 24.00 - Sa: 15.00 > 24.00

2° piatto del territorio

Cordon Bleu San Provino, di vitello*	chf.	36.--
Ripieno: pancetta e formaggio Monte Lema. Impanato con i pinoli		
Cordon Bleu San Provino, di maiale*	chf.	25.50
Ripieno: pancetta e formaggio Monte Lema. Impanato con i pinoli		
Cordon Bleu della nonna, di vitello*	chf.	36.--
Ripieno: prosciutto crudo, frittatina, formaggio Tre Castelli. Impanato tradizionale		
Cordon Bleu della nonna, di maiale*	chf.	25.50
Ripieno: prosciutto crudo, frittatina, formaggio Tre Castelli. Impanato tradizionale		

"Piatto in libertà"	da	chf.	21.50
Cordon Bleu Mediterraneo*			

Dessert del territorio	chf.	7.50
Semifreddo miele e amaretto		

Proposta vino del territorio

Gemmarossa - Merlot del Ticino DOC Cantina Sociale Mendrisio	1 dl	chf.	5.--
---	------	------	------

Possibilità di scegliere l'impanatura per celiaci e il Cordon Bleu vegetariano.

* Serviti con patate fritte e verdure. Peso classico 300 gr., gigante 700 gr.



via ai Grappoli 12 - 6997 Sessa
T+4191 608 11 87 - F +4191 608 26 41
info@grappoli.ch - www.grappoli.ch
11 e 17 marzo 2017: 19.00 > 22.00 - 12 marzo 2017: 12.00 > 14.00
dal 18 marzo 2017: Lu/Ma: 19.00 > 22.00 - Me/Gi/Ve/Sa/Do: 12.00 > 14.00 -
19.00 > 22.00

Gli antipasti del territorio

Lingua di vitello tiepida con insalata di lenticchie, barba dei frati in agrodolce e mostarda di frutta	chf.	15.--
Carpaccio di manzo al fresco di rucola e cardo con fonduta leggera della Val Bedretto	chf.	19.--

I primi piatti del territorio

Tortelloni ripieni al Büscion della Valle di Muggio al burro nocciola e salvia	chf.	17.--
Risotto ticinese Loto Terreni alla Maggia allo zafferano di Castel San Pietro con petto di quaglia alla crema	chf.	19.--

I secondi piatti del territorio

Filetto di coniglio ai pinoli, rosmarino con salsa al miele	chf.	28.--
Stracotto di manzo steccato al lardo con polenta del mulino di Bruzella (Valle di Muggio) e verdure stufate	chf.	32.--
Cuore di filetto di manzo al ristretto di vino rosso Merlot del Ticino con midollo	chf.	42.--

I dessert del territorio

Panna cotta allo zafferano di Castel San Pietro	chf.	9.--
Zincarin con miele nostrano e marmellata di cipolle caramellate	chf.	9.--
Pere al Merlot con zabaione al Ratafià	chf.	10.--



1° menu del territorio completo

chf. 53.--

Carpaccio di manzo al fresco di rucola e cardo con
fonduta leggera della Val Bedretto

Rognone trifolato al timo e prezzemolo su verza brasata
e crostini di polenta del mulino di Bruzella (Valle di Muggio)

Panna cotta allo zafferano di Castel San Pietro

2° menu del territorio completo

chf. 65.--

Lingua di vitello tiepida con insalata di lenticchie,
barba dei frati in agrodolce e mostarda di frutta

Risotto ticinese Loto Terreni alla Maggia
allo zafferano di Castel San Pietro e lumache al vino bianco

Stracotto di manzo steccato al lardo con polenta
del mulino di Bruzella (Valle di Muggio) e verdure stufate

Pere al Merlot con zabaione al Ratafià

Proposta vino del territorio

I Grappoli - Merlot del Ticino DOC, 2011

chf. 33.--

Az.Hostettler, Monteggio

1 dl chf. 4.90

Tenuta Montalbano Centenario

chf. 45.--

Merlot del Ticino DOC, 2014

Cantina Sociale Mendrisio

1 dl chf. 6.90

Vallombrosa - Merlot del Ticino DOC, 2014

chf. 45.--

Lucchini, Lamone

1 dl chf. 6.90

Concorso per la salute
Vincere un premio sportivo
su www.swica.ch/vincere



CAPOCUOCO O CAPOSERVIZIO

In ogni caso, facciamo di più per voi. Quale leader del settore e partner di lunga data di GastroSuisse e GastroSocial, SWICA vi offre un perfetto menu di prestazioni. Con SWICA beneficate di sicurezza finanziaria, di un'eccellente qualità dei servizi e di altri attraenti vantaggi. **Telefono 0800 80 90 80 oppure swica.ch/gastro**

 GASTROSOCIAL

PERCHÉ LA SALUTE
È TUTTO





via Bicentenario 16 - 6807 Taverne
T +4191 945 28 71 - F +4191 945 27 23
mottodelgallo@bluewin.ch - www.mottodelgallo.ch
Lu: 19.00 > 22.00 - Ma/Me/Gi/Ve/Sa: 12.00 > 14.00 - 19.00 > 22.00

I secondi piatti del territorio

Bianco di lucioperca, crema di mais ticinese,
funghetti e riduzione al Merlot chf. 42.--

Stracotto di guancetta di vitello,
schiacciata di patate al pepe della Valle Maggia e carotine chf. 42.--

Proposta vino del territorio

Monticello Incanto - Merlot del Ticino DOC chf. 60.--
Cantina Sociale Mendrisio 1 dl chf. 10.--

Monticello Convivio - Bianco del Ticino DOC chf. 60.--
Cantina Sociale Mendrisio 1 dl chf. 10.--



6950 Tesserete

T +4191 943 15 02 - F +4191 943 55 69

besomi.stazione@ticino.com - www.besomi-stazione.ch

Lu/Ma/Gi/Ve/Sa/Do: 07.00 > 22.00

1° piatto del territorio

chf. 19.50

Gnocchi fatti in casa, spadellati con trevisana e
fonduta di formaggi della Valle

2° piatto del territorio

chf. 32.--

Guancialino di manzo brasato
con schiacciata di patate

"Piatto in libertà"

chf. 22.--

Risotto al pesce persico,
asparagi e rosmarino



portic da Sūra 18 - 6921 Vico Morcote
T +4191 996 23 01
ristorante@lasorgente.ch - www.lasorgente.ch
Me/Gi/Ve/Sa/Do: 11.00 > 14:30 - 18.00 > 24:00

Menu del territorio completo

Lucioperca mantecato su purea di topinambur	chf.	85.--
	chf.	15.--
Flan di ricotta ed erbette, doppia consistenza di formaggio d'alpeggio	chf.	15.--
Tortelli alla farina di grano saraceno ticinese farciti con verza e patate, burro e salvia croccante	chf.	20.--
Filetto di trota bio del Malcantone in olio cottura, porri profumati allo zenzero, salsa all'acetosa	chf.	32.--
oppure Lonza di maiale, cavolo rosso in agrodolce, salsa al miele di castagno	chf.	32.--
Declinazioni sulla farina bona	chf.	15.--
oppure Selezione di formaggi con Mostarda di Fichi Sandro Vanini	chf.	15.--

"Piatto in libertà"

Scaloppine di foie gras d'anatra (FR) in crosta di farina bona, salsa al Porto, mele e gnocchi di patate dolci	chf.	38.--
---	------	-------

Proposta vino del territorio

Merlot di Vico	chf.	35.--
Luciano e Daniela Molinari, Vico Morcote	1 dl chf.	7.--
Punto 902 - Bianco del Ticino DOC	chf.	35.--
Cantina Sociale Mendrisio	1 dl chf.	7.--



via al Roccolo 19 - 6962 Vignello
T +4191 972 39 85 - F +4191 921 37 59
piccolovigneto@gmail.com - www.piccolovigneto.ch
Me/Gi/Ve/Sa: 12.00 > 14.00 - 18.30 > 22.00 - Do: 12.00 > 14.00 - 18.30 > 21.00

Menu del territorio completo

chf. 46.--

Stuzzichino di benvenuto con Mostarda Sandro Vanini

Roselline di crespelle ripiene di formaggio dell'Alpe Bonello
e croccantini di pancetta

Stinco di maiale al forno glassato alla birra rossa ticinese
e salsa alle mele con polenta tradizionale dei Mulini di Maroggia

Torta di noci e miele di castagno ticinese con gelato vaniglia

Piatto economico del territorio

chf. 16.--

Nido di polenta con uovo al burro,
coste e formaggio delle Valli



viale A. Tarchini 53 - 6828 Balerna

T +4191 683 30 81

crottodeitigli@bluewin.ch - www.crottodeitigli.ch

Ma/Me/Gi/Ve: 12.00 > 14.00 - 19.00 > 22.00 - Sa: 19.00 > 22.00

Do: 12.00 > 14.00

Menu del territorio completo

	chf.	58.--
Spuma di fegatini di coniglio con bruschetta croccante	chf.	14.50
Risottino al salto, vino rosso e timo mantecato al Blu ticinese	chf.	19.50
Quaglie farcite glassate al forno in gremolata d'erbe spontanee, polenta nostrana	chf.	32.--
Spuma fredda allo zabaione con gelato alla noce	chf.	10.50

Proposta vino del territorio

Rosso Ticinese - Rosso del Ticino DOC, 2014	chf.	38.--
Agriloro, Genestrerio	1 dl chf.	5.50
Cantastorie - Merlot del Ticino DOC, 2016	chf.	38.--
Fawino, Mendrisio	1 dl chf.	5.50
Tenuta Montalbano Classico - Merlot del Ticino DOC, 2014	chf.	38.--
Cantina Sociale Mendrisio	1 dl chf.	5.50



c/o FoxTown Factory Stores - Unità 307, Level 3
via Angelo Maspoli 18 - 6850 Mendrisio
T +4191 646 03 56
ristorazione@foxtown.ch - www.foxtown.com
Lu/Ma/Me/Gi/Ve/Sa/Do: 11.00 > 19.00

2° piatto del territorio

chf. 22.50

Tagliata di manzo su fonduta al Gottardo e aceto balsamico
servita con formentino

"Piatto in libertà"

chf. 13.50

Risotto con pere, gorgonzola e scaglie al cioccolato bianco

Proposta vino del territorio

Prà Bianco - Bianco del Ticino DOC

Brivio Vini, Mendrisio

1 dl chf. 3.50

Prà Rosso - Merlot del Ticino DOC

Brivio Vini, Mendrisio

1 dl chf. 3.50



via Locarno 10 - 6514 Sementina
T +4191 851 80 80 - F +4191 851 80 70
info@hotelcereda.ch - www.hotelcereda.ch

Lu/Ma/Me/Gi/Ve/Sa: 12.00 > 14.00 - 18.30 > 21.30 - Do: 12.00 > 14.00

Menu completo del territorio

chf. 60.--

Stuzzichino di benvenuto:

crema di robiola Lati alla Mostarda di Fichi Sandro Vanini

Prosciutto crudo ticinese - Azienda agricola Scolari, Gudo

Formaggella impanata, verdure miste grigliate - Azienda Togni, Nante

Treccia di luganighetta di vitello allo zenzero - Rapelli, Stabio
e risotto "Loto" - Terreni alla Maggia, Ascona

Formaggio dell'alpe Cioss, Prato

Torta di pane

"Piatto in libertà"

chf. 45.--

Filetto di Fassona piemontese al sale di Merlot



Informazioni

Il comitato

Daniele Meni - Presidente
Bruno Heller
Alessandro Pesce
Antonio Latella

Organizzazione

GastroLugano
via Gemmo 11
6900 Lugano

Ufficio stampa

Alessandro Pesce

Immagine, comunicazione e coordinazione

Nexus Design - Manno
Per informazioni o segnalazioni:

T +4191 605 54 74 - info@saporinliberta.ch

RÉSERVÉ

Ristorazione | Turismo | Attualità



abbonati!



Grande novità per gli amanti dell'enogastronomia e delle tradizioni del Canton Ticino e svizzere. È disponibile il magazine "Réserve" che GastroTicino sostiene e che informa gli appassionati di cucina e turismo. Per maggiori informazioni e per la richiesta di abbonamento inviare un e-mail a: info@reservemagazine.ch.

Réserve Media Group
c/o GastroTicino
via Gemmo 11, 6900 Lugano
info@reservemagazine.ch
www.reservemagazine.ch

con il patrocinio di
GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino





TENUTA MONTALBANO



CANTINA SOCIALE MENDRISIO



MONTICELLO

In Enoteca a Mendrisio

scoprirai
la migliore
tradizione
dei vini ticinesi
e un'accurata
selezione
di vini
esteri.



Swiss passion!

Cantina Sociale Mendrisio - CH-6850 Mendrisio
T 0041 91 646 46 21 - info@cantinamendrisio.ch

www.cantinamendrisio.ch