60 Rassegna Gastronomica

Mendrisiotto e Basso Ceresio

© Foto di Alessandro Zaramella

60ª edizione

2023

1° ottobre
31 ottobre

Scopri il nostro Shop online

Le specialità della Bottega direttamente a casa tua!

Consegna gratuita in tutta la Svizzera

Specialità dal Ticino

Garanzia del Mastro Salumiere

Approfittane ora!

Rapelli dal 1929

SHOP.RAPELLI.CH

SHOP.RAPELLI.CH

Saluto del Presidente

"60 anni, e non dimostrarli!"
Con queste parole usate dal presidente Tullio Merizzi in occasione della 40esima edizione, sono onorato di salutarvi e dare il benvenuto a tutti voi a nome del Comitato Organizzatore in questa importante occasione: la 60esima edizione della Rassegna Gastronomica Mendrisiotto e Basso Ceresio.
Il mio pensiero va innanzitutto - con gratitudine - a tutti coloro che ci hanno preceduto, e che, con passione e tenacia, hanno tracciato la strada che ci ha condotti fin qui. La "Gara gastronomica" - lanciata nel 1964 da uno sparuto drappello di esercenti di Mendrisio in occasione della Fiera di San Martino - è arrivata fino al 2023, e vi presenta i suoi 42 partecipanti, compreso l'ospite della vicina Lugano.
La qualità della loro offerta gastronomica e del Vino della Rassegna, selezionato come sempre dalla nostra commissione e prodotto quest'anno dalla Cantina Borgovecchio SA di Balerna, sarà occasione per festeggiare degnamente il traguardo raggiunto.
Sono orgoglioso di informarvi della nostra nuova iniziativa "kmo" che parte quest'anno. I ristoranti partecipanti hanno infatti potuto scegliere di valorizzare i loro piatti utilizzando prodotti locali. Questo permetterà di far conoscere e apprezzare la produzione del territorio ai nostri ospiti.
E perché sia festa fino in fondo, la 60esima Rassegna, oltre ai consueti omaggi e premi finali, premierà i clienti più fedeli con un dono di grande pregio, un orologio da parete in legno di noce.
In chiusura, il consueto grazie a tutti gli inserzionisti che sostengono la nostra manifestazione e a tutti voi che ogni anno ci fate dono della vostra preziosa presenza e del vostro supporto.
Vi invito a sfogliare questo opuscolo e a lasciarvi conquistare dalle curate specialità gastronomiche che i nostri partecipanti attendono solo di potervi servire.

A nome del comitato, vi porgo il più cordiale
Buon Appetito

Mamo Quadranti
presidente

Partecipanti

Luogo	*Numero e nome partecipante*		*Telefono +41*
Lugano	Ospite	Ciani Lugano	091 922 66 55
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
	6.	Hotel Lake lodge Zappa	091 980 26 29
Capolago	7.	Grotto Eguaglianza	091 630 56 17
	8.	Grotto del Tiglio	091 648 16 98
	9.	Svizzero	091 648 19 75
Castel San Pietro	10.	Grotto Loverciano	091 646 16 08
	11.	Osteria Sulmoni	091 630 10 71
Chiasso	12.	Alchimia	091 210 34 05
	13.	Grotto Linet	091 683 08 74
	14.	Indipendenza	091 683 04 04
	15.	Touring Mövenpick	091 682 53 31
Genestrerio	16.	Le Fontanelle	091 647 11 47
Mendrisio	17.	Antica Osteria del Leone Barberini	091 630 06 36
	18.	Antico Grotto Ticino	091 646 77 97
	19.	Grotto San Martino	091 646 53 12
	20.	Liceo	091 646 20 22
	21.	Milano	091 646 57 41

Luogo	*Numero e nome partecipante*		*Telefono +41*
	22.	Osteria Lanterna	091 646 85 00
	23.	Stella	091 646 72 28
	24.	Spazio Ponte	091 646 67 67
Meride	25.	Osteria La Guana	091 646 47 91
Monte Generoso	26.	Grotto la Balduana	091 646 25 28
Morbio Inferiore	27.	Corte del Vino Ticino	091 695 75 52
	28.	Grotto del Mulino	091 683 11 80
	29.	Osteria del Giardino	091 682 60 50
Morbio Superiore	30.	Lattecaldo	091 684 12 40
Novazzano	31.	Locanda dei Mulini	091 682 05 07
	32.	La Toraccia	091 235 14 80
Riva San Vitale	33.	Caffè Sociale	091 648 17 89
	34.	Porto Pojana Ristorante Terminus	091 630 63 70
	35.	Grotto Pojana	091 649 74 31
	36.	Osteria Teatro Unione	091 648 10 08
Somazzo	37.	Grotto Eremo San Nicolao	091 646 40 50
Seseglio	38.	Vecchia Osteria Seseglio	091 682 72 72
Stabio	39.	Montalbano by Mirko Rainer	091 647 12 06
Tremona	40.	Antica Osteria	091 646 75 45
Vacallo	41.	Conca Bella	091 697 50 40

tipografia

Tipo Print

...dal 1965

Via Vignalunga 13 | 6850 Mendrisio | ufficio@tipoprint.ch | tipoprint.ch

Saluto di Mendrisiotto Turismo

La Rassegna Gastronomica del Mendrisiotto e Basso Ceresio è una tradizione molto radicata che ha raggiunto il 60esimo anniversario! Possiamo esserne tutti molto orgogliosi e festeggiare questo momento, anche perché in Ticino non vi sono altre manifestazioni enogastronomiche che possono vantare un simile traguardo, ... e forse neanche in Svizzera.
È fortemente probabile che coloro che hanno dato il via a questo progetto non avessero considerato che dalla loro innovativa idea di messa in rete dell'offerta, della comunicazione e del programma di fidelizzazione della clientela, avrebbe potuto nascere un progetto tanto apprezzato ed atteso dal pubblico come anche dai ristoratori, che hanno lavorato a un progetto comune!
Tutti hanno capito che mettendosi a disposizione collaboravano a un progetto davvero importante per tutta la regione, per molti colleghi. Hanno capito l'importanza di fare rete!
Molti membri di comitato e alcuni presidenti si sono succeduti nel corso di questi 60 anni. Ognuno di loro ha contribuito alla trasformazione che ha accompagnato il cammino della Rassegna e il suo successo.
Quella della Rassegna potrebbe sembrare una ricetta semplice, con pochi e chiari ingredienti, ma non lo è e le difficoltà non sono mancate, le sfide neanche, ma il comitato, accompagnato da OTRMBC che è stato tra i promotori della Rassegna, ha saputo rinnovare l'offerta e mantenere viva la tradizione che il pubblico tanto apprezza.
A tutti coloro che sono stati, ai membri di comitato attuali e a quelli futuri, l'augurio di sapere continuare ad alimentare l'offerta e l'organizzazione di questa manifestazione apprezzata che permette al Mendrisiotto e Basso Ceresio di distinguersi e di fare da modello per altri progetti di collaborazione nel settore enogastronomico. E a voi, cari ospiti della Rassegna, grazie per l'attenzione e ... buon appetito!

Nadia Fontana Lupi
Direttrice Mendrisiotto Turismo

Borgovecchio

Vini dal 1978

... più di un'azienda vinicola

Mendrisiotto Terroir

MENDRISIOTTO TERROIR

esperienze enogastronomiche

www.mendrisiottoterroir.ch

FUMAGALLI

Vini ticinesi dal 1923

Cantina Fumagalli

www.fumagallivini.ch

Piccoli con grandi valori

Crediamo nei piccoli produttori locali e li rappresentiamo con entusiasmo

Borgovecchio SA

Via Sotto Bisio 5 • CH-6828 Balerna • T +41 91 967 63 43

info@borgovecchio.ch • www.borgovecchio.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 **60ª edizione:**

MENDRISIOTTO ROSSO
Merlot Riserva - 2020
MENDRISIOTTO BIANCO
Bianco del Ticino - 2022

Prodotto da **Borgovecchio SA - Balerna**
www.borgovecchio.ch

Degustazione dei vini in concorso

In ogni esercizio partecipante potete richiedere il Vino della Rassegna **sia in bottiglia che sfuso** - bicchiere, ¼ oppure ½ 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.

TICINO A TE

nostrano e genuino

Grazie a **TICINO A TE**, la prima rete dei produttori ticinesi, vogliamo far riscoprire sapori unici e autentici della tradizione; facendo conoscere gli artigiani del gusto presenti nel nostro territorio che propongono una vastissima varietà di prodotti regionali, freschi e genuini, alcuni dei quali certificati con il marchio di provenienza Ticino regio.garantie: una garanzia di qualità e comprovata origine del prodotto.

ticinoate.ch

La Rassegna Gastronomica e la valorizzazione dei prodotti locali kmO

La sostenibilità è un tema molto attuale anche in ambito turistico, per questo motivo gli operatori del settore ritengono particolarmente importante evidenziare la propria attenzione e presentare le azioni che intraprendono in questo ambito.

Il comitato della Rassegna Gastronomica ha deciso di manifestare la propria sensibilità chiedendo ai ristoratori di evidenziare con il logo kmO i prodotti che hanno utilizzato per la creazione dei loro piatti. Alcuni di loro lo hanno fatto, altri lo faranno in futuro.

L'obiettivo del comitato della Rassegna nel corso dei prossimi anni sarà infatti quello di stimolarli ad utilizzare i prodotti locali per favorire la filiera corta e offrire agli ospiti la possibilità di conoscere e apprezzare le eccellenze del territorio.

L'utilizzo di prodotti a kmO ha un minor impatto sull'ambiente perché riduce al minimo gli imballaggi e l'emissione di CO_2 dovuta ai lunghi trasporti, causa primaria dell'inquinamento. Contribuisce inoltre alla valorizzazione della produzione locale e al recupero del legame con il territorio, trasmettendo la conoscenza dei sapori tipici e delle tradizioni gastronomiche.

TOC TOC BOTTEGA E SPAZIO TOC TOC

negozio di giocattoli
spazio gioco
laboratori creativi secondo il Metodo Bruno Munari
sala Snoezelen ISNA-MSE
corsi, formazioni, incontri

- Consulenze a scuole e privati sulla disposizione e riorganizzazione degli spazi
- Percorsi didattici creativi per scuole, SI e SE
- Percorsi di formazione a educatori e insegnanti

Via San Damiano 2 e 2d - 6850 Mendrisio
toctoc.bottega@gmail.com
toctoc.bottega - www.toctocbottega.ch

BPS (SUISSE)

Assapora le specialità del territorio e vinci uno smartwatch*!

Mettiamo in palio
3 fantastici smartwatch,
l'orologio intelligente con touch screen!

Modello a scelta,
valore CHF 600.--

Premi offerti da:
Banca Popolare di Sondrio (SUISSE)
La vostra Banca, i vostri valori

* Condizioni di partecipazione:
per prendere parte all'estrazione dei premi indicati bisogna completare il Passaporto di Fedeltà che si trova alla fine di questo opuscolo.

Omaggio e Premio fedeltà

In omaggio

I piatti e i menù che trovate elencati nel libretto vi permettono di ottenere in omaggio un piatto **“Cappello del Prete”**.

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 secondo regolamento (che trovate subito prima del passaporto da completare) otterrete in premio un **sottopentola multiuso di design**. E perché sia festa fino in fondo, la 60esima Rassegna premierà i clienti più fedeli con un dono di grande pregio, **un orologio da parete in legno di noce**.

Il nostro media partner

CORRIERE DEL TICINO radio3i teleticino ticinonews

LA DOMENICA ticinoVino Tessiner Zeitung

offre inoltre per i primi mille, insieme all’orologio una borsa spesa ecologica.

... ma non è finita qui,

BPS (SUISSE)

tra tutti i passaporti completati ne estrae tre, e mette in palio dei “sport watch”.

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 31.03.2024.

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.

9ª edizione del CONCORSO FOTOGRAFICO
UNA FOTO PER LA RASSEGNA GASTRONOMICA
Tema:
L'UVA IN CANTINA – l'uva, la sua raccolta e la trasformazione in cantina

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 **Alessandro Zaramella**, che si è così aggiudicato i CHF 300.- in buoni pranzo offerti dalla Rassegna. Lo scatto vincente si intitola: **COME UNA CAREZZA** e potete ammirarla sia sulla copertina di questo libretto che su tutto il materiale promozionale della 60esima 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
Profumatissima uva americana
di Boscherina

Sabrina Petraglio

3° posto
Senza etichetta: omaggio a tutto
il vino ticinese

Gabriele Corti

partecipa al
CONCORSO FOTOGRAFICO
10ª edizione

**"UNA FOTOGRAFIA
PER LA RASSEGNA GASTRONOMICA"
61ª edizione**

**Tema:
"IL LAVORO NELL'ORTO: prodotti, momenti, stagioni"**

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

Albo d'oro sostenitori

CERUTTI
"il Caffè"

tipografia tipo print
www.tipoprint.ch

Tre Valli
GASTROPARTNER

Impianti sanitari
Riscaldamenti
Impianti industriali
Studio tecnico
Energie alternative
Irrigazione giardini

Flli Branca sa

Via Vignalunga 5
6850 Mendrisio

Tel. 091 646 32 66
Fax 091 646 00 04
E-mail info@fratellibranca.ch

suissetec

frigo contact sa
1990 – 2020 30

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

ALSCO
Swiss

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

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

Step In Time

Danza · Musical · Recitazione

- DANZA CLASSICA
- DANZA MODERNA
- CONTEPORANEO
- TIP TAP
- MUSICAL
- RECITAZIONE
- HIP HOP
- DANZA GIOCO
- YOGA
- CANTO

@STEPINTIMELUGANO

www.stepintime.ch

Ospite

Lugano - Ristorante

Ciani Lugano SA

Piatto 1	*Bocconcini di maiale fondenti* (Km 0) *con la sua pancetta croccante* purea di patate cremosa, verdurine glassate (carote, sedano, rape e romanesco) *(carne macelleria Angelo Valsangiacomo SA)*	*CHF 39.–*
Piatto 2	*Testina di vitello tiepida* borlotti e cipolle rosse all'aceto di lamponi	*CHF 30.–*

Merlot	*Borgovecchio SA – Balerna*
Rassegna	Bottiglia 75 cl *CHF 42.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.70*

CIANÌ LUGANO

Dario Ranza – Loris Meot in cucina
Piazza Indipendenza 4 – 6900 Lugano

T +41(0)91 922 66 55
info@cianilugano.ch – www.cianilugano.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 22.00
Prenotazione gradita
Chiuso domenica, lunedì sera e martedì sera

Balerna – Ristorante

1 Borgovecchio

Piatto 1	*Maialino da latte al forno* patate al rosmarino cavolini di Bruxelles allo speck	*CHF 44.–*
Piatto 2	*Medaglioni di cervo ai funghi porcini* spätzli, castagne caramellate, cavolo rosso, mela e marmellata di ribes	*CHF 45.–*
Piatto 3	*Baccalà alla Lagareiro con aglio e cipolla (gratinato al forno con aglio e cipolla)* patate novelle all'aglio e olio EVO	*CHF 43.–*

Merlot	*Borgovecchio SA – Balerna*
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

Balerna – Ristorante

Crotto dei Tigli

Piatto 1	*Cordon bleu di maiale farcito alla luganighetta e formaggella* patate rosolate	*CHF 40.–*
Piatto 2	*Animelle di vitello arrosto* crema al topinambur e porcini	*CHF 38.–*
Menu	*Tartare di pecora* panna acida alla mora, albicocche secche	*CHF 65.–*
	Tagliatella ai grani antichi biologici "Mulino Le Pietre" in ragù di cinghiale, mele e polvere di caffè	
	Lombata di cervo salsa alla ricotta, cavolo rosso arrosto spätzli al burro	
	Frolla al rosmarino zucca, noci caramellate, ganache al cioccolato fondente	
Piatto del bambino	*Gnocchetti fatti in casa al ragù di luganighetta* *Dolce sorpresa*	*CHF 15.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 41.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.–*

CUCINA TIPICA

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

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

3

Balerna

Crotto Sant'Antonio

Piatto 1	*Usei scapà* polenta ticinese di Paolo Bassetti (Km 0)	*CHF 28.50*
Piatto 2	*Racks di cinghiale* salsa al nocino, patata gratinata	*CHF 42.–*
Menu	*Uovo con cuore cremoso* su salsa al formaggino di capra Bio e coulis alla zucca *Racks di cinghiale* salsa al nocino, patata gratinata *Crema alle castagne e zabaione*	*CHF 52.–*

Merlot Rassegna — *Borgovecchio SA – Balerna*
Bottiglia 75 cl *CHF 41.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.–*

CROTTO S'Antonio

Jacqueline e Claudio Panzeri
Massimiliano Giorgi in cucina
Viale A.Tarchini 26 – 6828 Balerna
T +41(0)91 683 07 08
crottosantantonio@bluewin.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 22.00
Prenotazione gradita
Chiuso lunedì, martedì e domenica sera

Bissone – Albergo Ristorante

La Palma

Piatto 1	*Maialino disossato da latte al forno profumato al mirto* patate al rosmarino, insalatina di cicorino e pomodorini	*CHF 43.–*
Piatto 2	*Petto d'anatra glassato al vino di Porto* purea di patate dolci, zucchine e carote	*CHF 43.–*
Piatto 3	*Tempura croccante di pesci di lago e verdure (gambero di fiume, trota salmonata, pesce persico, lucioperca, carote e zucchine)* salsa agrodolce, salsa tartara	*CHF 40.–*

Merlot	*Borgovecchio SA – Balerna*
Rassegna	Bottiglia 75 cl *CHF 42.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.50*

Daniele e Andrea Pia
Piazza Borromini – 6816 Bissone

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

Servizio pasti: 11.30 – 22.30 cena 18.00 – 22.30
cucina aperta anche il pomeriggio
Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni

Brusino Arsizio – Ristorante Pizzeria

Chalet San Giorgio

Piatto 1	*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)	*CHF 78.– p.p.*
Piatto 2	*Gamberoni alla griglia* salsa al burro e erbe insalata verde di stagione e patate soufflé	*CHF 46.–*
Piatto del bambino	*Petto di pollo impanato* patatine fritte	*CHF 17.50*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* 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@chalet.sangiorgio.ch
www.chaletsangiorgio.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 18.00 – 22.00
Prenotazione indispensabile – Chiuso lunedì

RONCAIA
RONCAIA
RONCAIA
VINATTIERI
Visite guidate e degustazioni su appuntamento

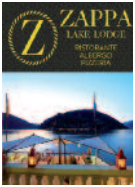
Brusino Arsizio – Ristorante e pizzeria

Hotel Lake lodge Zappa

Piatto 1	*Branzino servito intero gratinato con pane profumato alle erbe* zucchine, peperoni, melanzane e cipolle saltate, patate al rosmarino	*CHF 39.–*
Piatto 2	*Spezzatino di cinghiale cotto a bassa temperatura* zucchine, peperoni, melanzane e cipolle saltate, pure di patate	*CHF 36.–*
Menu	*Tagliatelle fatte in casa con ragù di cinghiale* *Spezzatino di cinghiale con verdure di stagione* (zucchine, peperoni, melanzane e cipolle saltate, patate al rosmarino) *Tiramisù fatto in casa* (menù disponibile a cena e domenica a pranzo)	*CHF 59.–*
Piatto del bambino	*Impanata di pollo con patatine fritte*	*CHF 14.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.–*



Pietro De Pasquale direttore, in cucina
Via al Confine 17 – 6827 Brusino Arsizio
T +41(0)91 980 26 29
albergo.zappa.lago@gmail.com

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 21.00
Prenotazione gradita
Chiuso martedì e mercoledì

Capolago – Ristorante

Grotto Eguaglianza

Piatto 1	*Lombatina di capriolo alla Baden Baden* spätzli, porcini trifolati, cavolini di Bruxelles, cavolo rosso brasato, castagne caramellate, pere al vino bianco e marmellata di ribes	*CHF 56.–*
Piatto 2	*Stinco di cervo marinato e brasato al Merlot ticinese* polenta di Bruzella (Km 0) e porcini trifolati	*CHF 38.–*
Piatto 3	*Filetti di pesce persico del lago Ceresio al burro e salvia* risotto "Riserva San Massimo" alla parmigiana	*CHF 36.–*

Merlot *Borgovecchio SA – Balerna*
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: 11.30 – 14.30 / 18.30 – 22.00
Prenotazione gradita – chiuso domenica sera e lunedì

Capolago

Grotto del Tiglio

Piatto 1	*Sella di capriolo disossata con funghi porcini* spätzli, cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles, castagne caramellate, mela al vino bianco, marmellata di ribes	*CHF 52.–*
Piatto 2	*Entrecôte di cervo al sale aromatizzato* spätzli, cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles, castagne caramellate, mela al vino bianco, marmellata di ribes	*CHF 44.–*
Piatto 3	*Baccalà alla portoghese al forno* patate e cipolle	*CHF 42.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
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

Servizio pasti: 11.30 – 14.00 / 18.30 – 22.00
Prenotazione gradita
Chiuso mercoledì a mezzogiorno

IronService

Produzione Abbigliamento
Stireria Industriale - Logistica

www.IronService.net - info@IronService.net

MOKA EFTI®

caffè

Capolago – Albergo Ristorante

Svizzero

Piatto 1	*Lombatina di capriolo "Mirza"* spätzli dorati al burro, cavolini di Bruxelles, castagne glassate, cipolline, mela al Calvados con marmellata di ribes rossi	*CHF 56.–*
Piatto 2	*Guancette di cervo, brasate al merlot* cavolini di Bruxelles, castagne glassate, mela al Calvados, morbido di zucca	*CHF 45.–*
Piatto 3	*Fondue Bacchus (fettine di carne di manzo cotte in brodo aromatizzato con vino bianco)* salse fatte in casa, diversi contorni (insalata russa, cipolline alla paprika, cetriolini, funghi misti sott'olio, mostarda di frutta), riso bianco e patatine fritte (servita a forfait minimo due persone)	*CHF 54.– p.p.*
Piatto del bambino	*Mini hamburger di manzo* patatine fritte	*CHF 18.–*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.30*

Bordogna

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

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

futura Ristoranti

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

Piatto 1	*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	*CHF 55.–*
Piatto 2	*Variazione al tartufo nero* *tartare di fassona piemontese con tartufo nero* *tagliolini freschi al tartufo* *fonduta al tartufo nero su polenta*	*CHF 52.–*
Piatto 3	*Stinco di maiale glassato al forno* *funghi porcini* polenta del mulino di Maroggia (Km 0)	*CHF 36.–*
Piatto del bambino	*Chicken nuggets* patatine fritte	*CHF 15.–*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* 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

Castel San Pietro

11 Osteria Sulmoni

Piatto 1	*Sella di capriolo alla Baden Baden (servita due volte)* spätzli all'uovo dorati, castagne caramellate all'arancia, cavoletti di Bruxelles, pera con composta di ribes rossi	*CHF 64.–*
Piatto 2	*Lumache in conscia* polenta rossa del mulino di Bruzella Km 0	*CHF 35.–*
Piatto del bambino	*Supreme di petto di pollo impanato* patatine fritte	*CHF 15.–*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 5.90*

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

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

Alchimia

Piatto 1	*Gran grigliata di mare (seppia gamberoni, ricciola, salmone)* sformatino di patate, pomodoro gratinato e salsa tartara	*CHF 49.–*
Piatto 2	*Saltimbocca di cinghiale alle erbe aromatiche* risotto "Riserva San Massimo" al Castelmagno	*CHF 39.–*
Piatto 3	*Selezione di crostacei e frutti di mare (aragosta, scampo, gamberone, cozze, vongole, calamaro)* fregola sarda	*CHF 59.–*
Piatto del bambino	*Cotoletta di pollo* patatine fritte	*CHF 16.–*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* Bottiglia 75 cl *CHF 40.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.50*

ALCHIMIA
restaurant & lounge

Ivan Ceccaroni proprietario – Stefano Oro in cucina
Via Livio 20 – Corte Arcadia – 6830 Chiasso

T +41(0)91 210 34 05
alchimia@alchimiarestaurant.com
www: alchimiarestaurant.com

Servizio pasti: 11.30 – 14.00 / 18.30 – 22.00
Prenotazione gradita
Chiuso sabato a pranzo, domenica, lunedì a cena

Chiasso

Grotto Linet

Piatto 1	*Mortadella e fagioli* polenta	*CHF 33.–*
Piatto 2	*Filetto di cervo al pepe verde* polenta, porcini trifolati, cavolini di Bruxelles, cavolo rosso, castagne glassate, pere e mele al vino e marmellata di ribes	*CHF 44.–*
Piatto 3	*Salmì di capriolo* polenta	*CHF 35.–*

Merlot *Rassegna*	*Borgovecchio SA – Balerna* Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.–*

Carmen Anderegg 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 – 22.00
Prenotazione gradita
Chiuso domenica sera e lunedì

Eleganza. Ricerca. Passione.

Miscela in grani dall'aroma intenso, gusto pieno e vigoroso.
Caffèrino deve il suo equilibrio e la sua ricchezza ad una combinazione di ottimi caffè e ad una tradizionale tostatura abbinata a modernissimi sistemi di controllo.

CAFFÈ
CHICCO D'ORO®

Chiasso – Caffè Ristorante

Indipendenza

Piatto 1	*Bis di cordon bleu di maiale:* (Km 0) *- formagella di Nante* (Km 0) *e prosciutto cotto* *- formaggio dell'alpe Predasca* (Km 0) *funghi porcini e zucchine* patate al forno e carciofi freschi saltati *(carne nostrana Manzocchi Melano)*	*CHF 49.–*
Piatto 2	*Tagliata di lombatina di capriolo* *con funghi porcini trifolati* spätzli al burro, cavolini di Bruxelles, castagne glassate, mela al vino bianco e marmellata di ribes	*CHF 52.–*
Piatto 3	*Merluzzo a modo mio* (merluzzo, patate in camicia al forno con peperoni misti grigliati, uova, olive nere, cipolla di tropea e olio d'oliva)	*CHF 42.–*
Piatto del bambino	*Scaloppina di pollo alla milanese* patate fritte	*CHF 15.–*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* 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 – 22.30
Prenotazione gradita – Chiuso domenica

MÖVENPICK
RESTAURANT

TRA DIZI ONE

Prenota subito il tuo tavolo!

☎ +41 91 682 53 31

Piazza Indipendenza, 1 | CHIASSO

Chiasso – Albergo Ristorante

Touring Mövenpick

Piatto 1	*Ossobuco di vitello cotto a bassa temperatura alla "Cacciatore"* sedano, carote, cipolle, pancetta nostrana, funghi misti servito con polenta Onsernone miscelata con farina Bona	*CHF 42.–*
Piatto 2	*Fondue al formaggio Gruyère e Vacherin a discrezione* pane integrale biologico alle noci, pane paesano al latte crudo del contadino, patate Charlotte, cetrioli sott'aceto (su prenotazione anche senz'alcool)	*CHF 39.–*
Piatto 3	*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)	*CHF 69.– p.p.*
Piatto del bambino	*Gnocchetti di patate al pomodoro* *oppure* *Pepite di pollo con patatine, maionese e ketchup* Una pallina di gelato a scelta	*CHF 15.–*
Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 5.50*	

HOTEL TOURING
Chiasso

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

T +41(0)91 682 53 31
hotel.touring@moevenpick-restaurants.com
www.movenpickchiasso.com

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

Genestrerio – Ristorante Pizzeria

Le Fontanelle

Piatto 1	*Cacciucco alla livornese* tipica zuppa di pesce toscana, senza lische (pesci di mare, polipo, seppie, calamari gamberone, gamberi, scampi, cozze e vongole) crostoni all'aglio	*CHF 46.–*
Piatto 2	*Scottata di pesce spada alla mediterranea* olive, capperi, pomodorini, pomodori secchi, basilico, riso venere alle verdurine	*CHF 39.–*
Piatto 3	*Lombata di cervo "Le Fontanelle" con funghi misti e tartufo nero* cavolini di Bruxelles, cavolo rosso brasato, castagne caramellate, mela con marmellata di ribes e polenta nostrana	*CHF 48.–*
Piatto del bambino	*Filetto di branzino alla griglia* patatine fritte	*CHF 18.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.30*

LE FONTANELLE

Bordogna

futura Ristoranti

Famiglia Bordogna
Via Vallera 6 – 6852 Genestrerio

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

Servizio pasti: 11.45 – 14.00 / 18.45 – 22.00
Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni

Mendrisio

Antica Osteria del Leone Barberini

Piatto 1	*Tournedos di manzo "à la Rossini"* *con scaloppa di foie gras* *e jus al tartufo nero di Norcia* tortino di spinaci e crostoncino di mais	*CHF 54.–*
Piatto 2	*Tagliata di sella di capriolo* polentina gialla, cappuccio rosso, pera al vino, cavolini di Bruxelles saltati	*CHF 52.–*
Piatto 3	*Ricciola selvatica in oliocottura* crema di patate, capperi, olive taggiasche e basilico	*CHF 49.–*

Merlot *Borgovecchio SA – Balerna*
Rassegna Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 5.90*

Antica Osteria del Leone Barberini

Arianna Maugeri gerente
Via Pontico Virunio 1 – 6850 Mendrisio

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

Servizio pasti: 12.00 – 14.30 / 18.00 – 23.00
Prenotazione gradita – Chiuso domenica e lunedì

Organizzazione di eventi

Organizziamo eventi dalla A alla Z nonché servizi personalizzati.
Creiamo pure manifestazioni collaterali per rendere il vostro business... unico!

CD Media Edizioni SAGL | Via San Gottardo 26 | CH-6900 Lugano
Tel. +41 91 605 73 00 | Mobile +41 76 328 60 90 | redazione@tinotte.ch
www.tinotte.ch |

Mendrisio – Ristorante

Antico Grotto Ticino

Piatto 1	*La tagliata di fracosta di cervo nell'intinto di fichi* cavolo rosso brasato, castagne glassate, cipolle rosse confit, spätzli fatti in casa o polenta a scelta	*CHF 46.–*
Piatto 2	*Stinco di maialino da latte (allevato alle mele) al forno* purea di patate o polenta a scelta	*CHF 35.–*
Menu	*Terrina di capriolo fatta in casa* chutney di sottobosco *Ravioli di patate al burro e parmigiano ripieni di gallinacci e formaggio Piora* (Km 0) *La tagliata di fracosta di cervo nell'intinto di fichi* cavolo rosso brasato, castagne glassate, cipolle rosse confit, spätzli fatti in casa o polenta a scelta *Semifreddo al torrone* con rum e salsa ai frutti di bosco	*CHF 74.–*
Piatto del bambino	*Gnocchi di farina Bona al ragù bianco di coniglio*	*CHF 15.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 41.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.50*

ANTICO GROTTO TICINO

Odette Raith proprietaria
Gabriele Pitocco 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 mercoledì

Il Mendrisiotto è speciale e vorrei condividerlo con te!

In passato in Ticino si coltivava tabacco, mentre oggi a prevalere è il vino. Erbe Ticino punta invece alle erbe officinali con le quali ci vogliamo legare al mondo del benessere e della salute.

“Io sostengo Mendrisiotto Turismo perché è vicino ai produttori locali e favorisce la diffusione della conoscenza di prodotti a chilometro zero”

Simone Galli
Direttore Erbe Ticino e socio di Mendrisiotto Turismo

Masseria Bisbino,
Seseglio

#diventasocio

Mendrisiotto
La regione da scoprire

Mendrisio – Ristorante

Grotto San Martino

Piatto 1	*Bollito misto 8 tagli* *(testina di vitello, aletta di manzo, lingua, coda di bue, vitello, codegotto, gallina e biancostato)* servito con patate bollite, carote e zucchine accompagnato dalle sue salsine: verde, rafano, senape di digione, tartufo e mostarda	*CHF 55.–*
Piatto 2	*Costata fiorentina alla griglia 800 gr. (12.- all'etto)* *accompagnata dalle nostre salsine* patate arrosto, verzetta stufata con pancetta affumicata e fagioli neri in umido (minimo due persone)	*CHF 48.– p.p.*
Piatto 3	*Guancetta di cinghiale in umido con le tre polente* gialla del mulino di Bruzella rossa fritta e nera (km 0)	*CHF 33.–*
Piatto del bambino	*Polenta di Bruzella* (km 0) *e formagella*	*CHF 12.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 39.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.–*

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

Piatto 1	*Lumache in umido* polenta del mulino di Bruzella (Km 0) o riso pilaw	*CHF 32.–*
Piatto 2	*Cosce di rana trifolate* riso pilaw	*CHF 32.–*
Piatto 3	*Spezzatino di cervo con funghi* polenta del mulino di Bruzella (Km 0)	*CHF 36.–*
Piatto del bambino	*Chicken nuggets* patatine fritte	*CHF 14.–*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* 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 indispensabile a mezzogiorno
Chiuso sabato a pranzo e domenica

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

APPENZELLER ALPENBITTER
ORIGINALE

SWISS MADE.
DA 120 ANNI.

APPENZELLER.COM

Mendrisio – Albergo Ristorante Pizzeria

Milano

Piatto 1	*Filetto di cervo in crosta di erbe* salsa ai ribes, porcini, spätzli con speck e castagne	*CHF 47.–*
Piatto 2	*Lingotto di salmerino, olio al rosmarino, zucca alla brace e porcini*	*CHF 44.–*
Menu	*Amuse bouche del Milano*	*CHF 69.–*
	Carpaccio di capriolo julienne di finocchi, pepe rosa, citronette e mousse di carotine con polvere di noci	
	Risottino Carnaroli ai porcini brodo di casera e maggiorana, crunch di radicchio trevigiano	
	Filetto di cervo in crosta di erbe salsa ai ribes, porcini, spätzli con speck e castagne	
	Delizioso di castagne e cioccolato fondente mini montblanc e ribes (menu servito solo a cena, sabato e domenica a pranzo)	
Piatto del bambino	*Mini hamburger Milano* carne di manzo, insalata, pomodoro, cheddar, bacon e patatine fritte	*CHF 18.–*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 5.90*

★★★

I. CATEGORIA

Enrico Gerosa gerente – Andrea Cerbone in cucina
Marco Ruggiero responsabile di sala
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 – 22.00
Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni

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

-DAL 1882-

Galbani

Mendrisio – Ristorante

Osteria Lanterna

Piatto 1	*Tagliata di entrecôte di cervo con salsa ai frutti rossi* cavolini di Bruxelles, cipolline glassate, purea di castagne, spätzli dorati al burro, mostarda di frutta	*CHF 48.–*
Piatto 2	*Stinchetto di cinghiale in cottura dolce profumato al ginepro* morbido di zucca, funghi misti in umido	*CHF 42.–*
Piatto 3	*Quaglia disossata ripiena di uvetta e pinoli* risotto alla zucca, castagne e gel di lamponi	*CHF 45.–*
Piatto del bambino	*Lolly-pop di pollo* patatine fritte	*CHF 18.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.30*

Fam. Renato e Antonella Bordogna proprietari
Bassan Luca 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

Parravicini
Vitivinicoltori

Vigne e vini di Castel San Pietro,
il comune viticolo più esteso
del Cantone Ticino

Piatto 1	*Cazöla nostrana* *(costine, codino, musetto, verzino, piedino, cotenne)* polenta di Casvegno (Km 0)	*CHF 38.–*
Piatto 2	*Medaglioni di capriolo con salsa ai porcini e frutti di bosco* spätzli, cavolo rosso brasato, castagne caramellate	*CHF 47.–*
Piatto 3	*Pancetta di maialino da latte glassata composta di cipolle caramellate e jus all'arancia* patate e caponata di verdure	*CHF 42.–*
Piatto del bambino	*Impanata di vitello* patatine fritte	*CHF 18.–*

Merlot Rassegna — *Borgovecchio SA – Balerna*
Bottiglia 75 cl *CHF 39.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.–*

Stella
Bar • Ristorante • Pizzeria

Luca Serra proprietario, gerente, in cucina
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

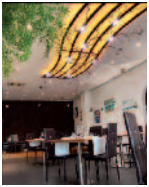
Mendrisio – Ristorante

Spazio Ponte

Piatto 1	*Lucioperca al limone* purea di sedano rapa con mela e pepe della Valle Maggia	*CHF 33.–*
Piatto 2	*Biancostato di vitello arrosto* prugne e mandorle spätzli	*CHF 36.–*
Menu	*Tagliere di selvaggina con frutta in agrodolce* *Risotto mantecato ai porcini e rosmarino* *Biancostato di vitello arrosto* prugne e mandorle verdure saltate (sedano rapa e zenzero) *Semifreddo all'amaretto* (menù disponibile a cena e sabato a pranzo)	*CHF 68.–*
Piatto del bambino	*Gnocchi al ragù di salsiccia*	*CHF 16.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 40.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 7.–*



Loris Molon in cucina
Via Corso Bello 9 – 6850 Mendrisio

T +41(0)91 646 67 67
ristorantespazioponte@gmail.com

Servizio pasti: 12.00 – 14.30 / 18.30 – 22.00
Prenotazione gradita
Chiuso domenica

Meride

Osteria La Guana

Piatto 1	*Tartare di cervo* cipolla all'agro, burro d'alpe montato pane tostato	*CHF 36.–*
Piatto 2	*Cosce di rana fritte* mantecato di patate e cavolo croccante	*CHF 32.–*
Menu	*Tartare di cervo* cipolla all'agro, burro d'alpe montato pane tostato *Pappardelle fatte in casa con ragù di cervo* rosmarino e aglio nero *Tagliata di cervo alla griglia* mantecato di patate e radicchio brasato al Merlot *Monte Bianco dell'osteria...* crumble al cacao, spuma di zabaione marrons glacé e meringhe (menù disponibile pranzo e cena)	*CHF 78.–*
Piatto del bambino	*Cotoletta di pollo* purea di patate	*CHF 18.–*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* Bottiglia 75 cl *CHF 40.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.–*

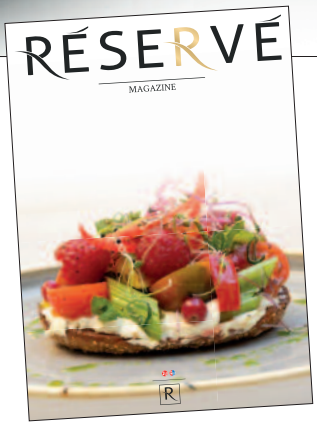
OSTERIA LA GUANA
MERIDE

Samanta Germano gerente
Via Ala Caraa 8 – 6866 Meride

T +41(0)91 646 47 91
info@osterialaguana.ch
www.osterialaguana.ch

Servizio pasti: 11.30 – 14.00 / 18.30 – 22.00
Prenotazione gradita – Chiuso mercoledì

GASTROTICINO



In Canton Ticino,
la ristorazione è

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

www.reservemagazine.ch

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

Salorino – Monte Generoso/Bellavista

Grotto la Balduana

Piatto 1	*Chinoise a volontà* *tris di carni: cinghiale, cervo e manzo* riso in bianco e patate fritte 6 varietà di salse fatte in casa	*CHF 48.–*
Piatto 2	*Bourguignonne a volontà* *tris di carni: cinghiale, cervo e manzo* riso in bianco e patate fritte 6 varietà di salse fatte in casa	*CHF 48.–*
Piatto 3	*Raclettata a volontà* 16 tipologie di formaggi assortiti a scelta patate bollite, sottaceti	*CHF 38.–*

Merlot	*Borgovecchio SA – Balerna*
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

Morbio Inferiore – Ristorante

Corte del Vino Ticino

Piatto 1	*Salmì di capriolo* cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, pera cotta nel vino rosso, marmellata di ribes rossi spätzli fatti in casa o patate	*CHF 38.–*
Piatto 2	*Guancette di cinghiale cotte a bassa temperatura* salsa al Merlot ticinese, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, spätzli fatti in casa	*CHF 39.–*
Menu	*Zuppetta di castagne e funghi porcini* *Caserecce fatte in casa con farina di semola del mulino di Maroggia, ragù di lepre e zucca* *Guancette di cinghiale cotte a bassa temperatura* salsa al Merlot ticinese, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, spätzli fatti in casa *Mousse di cachi e nocciole con crumble di farina Bona* Km 0 (menù sempre disponibile)	*CHF 65.–*
Piatto del bambino	*Gnocchetti di patate fatti in casa* salsa al pomodoro e bocconcini di luganighetta	*CHF 13.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.–*

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 – 22.00
Prenotazione gradita – Chiuso lunedì e martedì

Morbio Inferiore

Grotto del Mulino

Piatto 1	*Fegato di vitellone alla veneziana* polenta del mulino di Bruzella (km 0)	*CHF 32.–*
Piatto 2	*Medaglioni di cervo* gallinacci saltati, scorzonera glassata, purea di patate cavolini di Bruxelles e lamponi	*CHF 40.–*
Menu	*Insalata di cavolo rosso con uva e noci al miele nostrano e senape in grani* *Tagliatelle fresche al ragù di lepre* *Medaglioni di cervo* gallinacci saltati, scorzonera glassata, purea di patate cavolini di Bruxelles e lamponi *Semifreddo al cioccolato con croccante alla nocciola*	*CHF 64.–*
Piatto del bambino	*Tagliatelle al ragù di luganighetta*	*CHF 10.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 37.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 5.50*

Nicola Catenazzi gerente – Luigi Cecconi in cucina
Via ai 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 mercoledì

Risto Assistance Group

SAGL

Assistenza e Forniture per la ristorazione

Morbio Inferiore

Osteria del Giardino

Piatto 1	*Cordon "böcc" di cinghiale con formaggio dell'Alpe Camadra* gratin di patate e cavolo rosso stufato	*CHF 35.–*
Piatto 2	*Salmì di cervo al cacao amaro* polenta rossa del mulino di Bruzella (Km 0)	*CHF 35.–*
Piatto 3	*Lombatina di capriolo con salsa ai mirtilli* spätzli allo zafferano, funghi porcini, cavolfiore, mele al pepe e castagne	*CHF 48.–*
Piatto del bambino	*Gnocchi al ragù di luganighetta*	*CHF 18.–*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* Bottiglia 75 cl *CHF 36.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 5.50*

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

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

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 21.00
Prenotazione gradita
Chiuso domenica sera e lunedì

dal 1965
Ortelli
Combustibili

Gaffuri Energia Sagl
Via Lattecaldo 1
6835 Morbio Superiore

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

VALSANGIACOMO VINI
6850 MENDRISIO
DAL 1831

L'APERITIVO
FRANZINI®
AMERICAN BITTER

Lattecaldo

Piatto 1	*Lombatina di agnello marinata alla senape di Digione* su specchio di salsa al cassis, patate e zucca al forno	*CHF 48.–*
Piatto 2	*Polpette di cinghiale della Valle di Muggio* con pancetta nostrana in salsa al marsala su letto di risottino allo zafferano	*CHF 44.–*
Menu	*Lasagnetta ai profumi di bosco* "funghi porcini e castagne" *Tartare di toro condita all'italiana* su letto di crudités di cavolo rosso e mela Granny Smith accompagnata da maionese all'acciuga *Millefoglie autunnale* crema ai fichi, noci caramellate e miele (menù disponibile a cena, sabato e domenica a pranzo)	*CHF 68.–*
Piatto del bambino	*Tagliatelle al pomodoro*	*CHF 10.–*

Merlot Rassegna
Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / 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

PINACOTECA ZÜST

Rancate (Mendrisio), Cantone Ticino, Svizzera

15 ottobre 2023 – 25 febbraio 2024

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

Con il sostegno di: corner

Fondazione Lucchini Lugano

LUIGI ROSSI

1853–1923

ARTISTA EUROPEO
TRA REALTÀ E SIMBOLO

Il Mare in Tavola!

mercato del pesce®

LA PESCHERIA DI CANTALUPPI TAVERNERIO

LUGANO

VIA DEL PIANO, 12 - CH-MONTAGNOLA

TEL. +41 91 980 44 10

INFO@MERCATODELPESCE.CH

Novazzano – Ristorante

Locanda dei Mulini

Piatto 1	*Trittico di Polente del mulino del Daniello* (Km 0) Gialla con ossobuco di vitello cotto a bassa temperatura, Rossa con brasato di manzo, Grano saraceno e mais con salmì di cervo	*CHF 39.50*
Piatto 2	*Stinco di maiale alla birra Matta e miele* rösti di patate	*CHF 29.50*
Menu	*Bresaola* *Taroz della Valtellina (patate schiacciate, fagiolini, formaggio Casera DOP e burro)* *Sciatt (frittella di grano saraceno con morbido di Casera serviti su letto di cicorino)* *Pizzocheri della Valtellina secondo la ricetta dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio* *Tiramisù al Braulio* (menù disponibile a cena e domenica a pranzo)	*CHF 54.50*
Piatto del bambino	*Pane fatto in casa, hamburger di manzo* pomodori, cheddar e salse a piacere patatine fritte	*CHF 16.50*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.–*

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

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

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

Novazzano – Ristorante Pizzeria

La Torraccia

Piatto 1	*"Zigeuner" controfiletto di manzo in mantella di prosciutto crudo e pancetta tesa con erbe aromatiche* cipolle borettane al vino rosso, spicchio di mela caramellata e patate al salto	*CHF 48.–*
Piatto 2	*Polpo grigliato con crema di patate* anelli di cipolla di tropea fritti	*CHF 48.–*
Piatto del bambino	*Petto di pollo impanato* patatine fritte	*CHF 16.–*

Merlot	*Borgovecchio SA – Balerna*
Rassegna	Bottiglia 75 cl *CHF 36.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 5.50*

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

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

Servizio pasti: 11.45 – 14.30 / 18.30 – 21.45
Prenotazione gradita
Aperto tutti i giorni

Riva San Vitale – Ristorante

Caffè Sociale

Piatto 1	*Gran bollito misto* *(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	*CHF 55.–*
Piatto 2	*I 2 cordon bleu del Sociale* *- bleu ticinese di capra speck e funghi porcini* *- formaggella ticinese e crudo Piora d'Oro* patate country	*CHF 38.–*
Piatto 3	*Sminuzzato di capriolo alla zurighese* patate novelle saltate e fascetta di fagiolini	*CHF 38.–*
Piatto del bambino	*Gnocchi di patate al ragù*	*CHF 13.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.–*

Caffè Sociale
Ristorante · Pizzeria · Bar · Gelateria

Marco Vassalli proprietario
Francesco Mannarino in cucina
Via dell'Indipendenza 7 – 6826 Riva San Vitale

T +41(0)91 648 17 89
caffesociale@hotmail.com
www.ristorantesociale.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.30 / 18.30 – 22.30
Prenotazione gradita – Aperto tutti i giorni

SD Food

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

Riva San Vitale – Ristorante

Porto Pojana Ristorante Terminus

Piatto 1	*Nocette di capriolo con rape e funghi* spätzli alla barbabietola	*CHF 48.–*
Piatto 2	*Dorso di lucioperca arrostito* cavolfiore al cartoccio, limone e aglio nero	*CHF 50.–*
Menu	*Amuse bouche* *Insalatina di trota salmonata* con zucca e cavolo nero *Ravioli ripieni di selvaggina mantecati con burro al Merlot e spuma di Zincarlin* *Nocette di capriolo* rape, funghi e spätzli alla barbabietola *Castagne, meringhe e mirtilli all'aceto di vino rosso* *Piccola pasticceria* (menù disponibile a cena e domenica a pranzo)	*CHF 85.–*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* Bottiglia 75 cl *CHF 40.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.30*

PORTO POJANA
RISTORANTE TERMINUS

Andrea Levratto gerente, in cucina
Viale Poiana 53 – 6826 Riva San Vitale

T +41(0)91 630 63 70
ristorante@portopojana.ch
www: www.portopojana.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.30 / 19.00 – 22.00
Prenotazione gradita – Chiuso lunedi e martedi

Riva San Vitale

Grotto Pojana

Piatto 1	*Maialino da latte al forno* patate al rosmarino insalata di misticanza	*CHF 42.–*
Piatto 2	*Cazöla alla ticinese* *(costine, musetto, codino, cotenne, piedino verzino, cotecotto)* verze stufate e polenta nostrana	*CHF 39.–*
Piatto 3	*Tagliata di entrecôte di cervo con funghi porcini* cavolini di Buxelles, castagne glassate, spätzli al burro	*CHF 44.–*
Piatto del bambino	*Luganighetta nostrana alla griglia* patatine fritte	*CHF 18.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.30*

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

GILDA Ristoranti
Gilda Svizzera dei Ristoratori-Cuochi

Riva San Vitale

Osteria Teatro Unione

Piatto 1	*Entrecôte di cervo alla griglia con salsa ai funghi porcini* spätzli al burro, mela con marmellata di ribes cavolo rosso brasato e castagne caramellate	*CHF 52.–*
Piatto 2	*Costolette di cinghiale impanate alle erbe* cavolini di Bruxelles, castagne glassate spätzli al burro e mela con marmellata di ribes	*CHF 37.–*
Menu	*Tagliere di salumi di selvaggina (coppa di cinghiale, carne secca cervo, salametto di cervo-cinghiale)* *Entrecôte di cervo alla griglia con salsa ai funghi porcini* spätzli al burro, mela con marmellata di ribes cavolo rosso brasato e castagne caramellate *Mousse alle castagne*	*CHF 67.–*
Piatto del bambino	*Impanata di tacchino* patatine fritte	*CHF 19.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 38.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 5.90*

Luca Torre gerente – Alessandro Gottardi in cucina
Via dell'Indipendenza 18 – 6826 Riva San Vitale

T +41(0)91 648 10 08
info@osteriateatrounione.ch
www.osteriateatrounione.ch

Servizio pasti: 11.00 – 14.30 / 17.00 – 23.00
Prenotazione gradita – Chiuso lunedì

SAM SA
PACKAGING LINES
PACKAGING MATERIALS
INGREDIENTS
the Swiss quality

IL VOSTRO PARTNER IDEALE
A SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

FORNITURA DI MACCHINE PER
CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE
GELATO ARTIGIANALE
CREMA CAFFÈ
GRANITE

FORNITURA DI MATERIALE
IMBALLAGGI E MONOUSO
INGREDIENTI PER LA GELATERIA
E PASTICCERIA

+41 91 640 40 10
info@samswiss.com
Via Sottobisio 9 - 6828 Balerna CH

VALSER®

Somazzo – Grotto

Eremo San Nicolao

Piatto 1	*Stufato di cervo* (Km 0) polenta e patate prezzemolate	*CHF 38.–*
Piatto 2	*Lepre in salmì* (Km 0) polenta e fagioli in umido	*CHF 38.–*
Menu	*Salametto di cervo* (Km 0) focaccina alle erbe dell'Eremo *Bocconcini di cinghiale* (Km 0) *al vino rosso dell'Eremo* con polenta e cavolo rosso stufato *Sorbetto al limone e biscottini dell'Eremo* (menù disponibile a cena e domenica a pranzo) *(carni macelleria A. Valsangiacomo Mendrisio)*	*CHF 53.–*
Piatto del bambino	*Gnocchi di patate con ragù alla bolognese* gelato	*CHF 15.–*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* Bottiglia 75 cl *CHF 36.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 7.–*

EREMO
GROTTO
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: 12.00 – 14.00 / 18.00 – 21.00
Prenotazione gradita – Chiuso lunedì

Seseglio – Ristorante

Vecchia Osteria Seseglio

Piatto 1	*Sella di capriolo delle Alpi classica (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)	*CHF 78.– p.p.*
Piatto 2	*Filetto di salmerino alpino al vapore* verdure croccanti di stagione (porro, zucca, funghi e lattuga) salsa al Merlot bianco e rafano	*CHF 49.–*
Menu	*Piccolo saluto dalla cucina* *Zuppa di castagne e sedano rapa* funghi misti saltati *Filetto di manzetta svizzera, scaloppa di foie gras* tartufo nero pregiato galletta di mais e cipolline caramellate *Gelato alla zucca, cioccolato amaro 70% e croccante di mandorle* *Biscottini* (menù disponibile a cena e domenica a pranzo)	*CHF 82.– p.p.*
Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* Bottiglia 75 cl *CHF 39.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.–*	

Vecchia Osteria Seseglio

Ambrogio Stefanetti proprietario, 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

Stabio – Ristorante

Montalbano by Mirko Rainer

Piatto 1	*Stracotto di bue ticinese* *salsa ridotta al Merlot riserva* funghi porcini freschi e polentina gialla	*CHF 56.–*
Piatto 2	*Salmerino artico in crosta di erbe* patata schiacciata al rafano e pesto di bieta	*CHF 49.–*
Menu	*Crema cotta di cannellini* cima di rapa e tè nero fumé *"Cappuccino" di zucca e besciamella* con stracotto d'alce, alloro e cannella *Raviolo gigante al burro dell'Alpe Piora* ripieno di Büsciòn, castagna e vin brulée *Cuore di lombata di capriolo* *salsa al ginepro alpino* polentina gialla, cavolo rosso, mirtillo e mela allo zenzero *Sbrisolona di farina Bona, gelato allo zabaione e cioccolato fondente*	*CHF 82.–*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* Bottiglia 75 cl *CHF 36.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 5.50*

Mirko Rainer gerente
Andrea Bertarini in cucina
Via Montalbano 34 C – 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

Spaccio aziendale terrani carni

La nostra passione da 6 generazioni.

www.terrani.ch

Tremona – Wine Bar Ristorante

Antica Osteria

Piatto 1	*Spezzatino di cinghiale alla cacciatora* cavolo rosso e cavoletti di Bruxelles gratin di patate e castagne	*CHF 35.–*
Piatto 2	*Ossobuco di cervo cotto a bassa temperatura* cavolo rosso e cavoletti di Bruxelles gratin di patate e castagne	*CHF 38.–*
Menu	*Flan di zucca butternut su crema di Taleggio e olio al prezzemolo* *Racks di cervo con salsa ai ribes e timo* cavolo rosso e cavoletti di Bruxelles gratin di patate e castagne *Mousse al cioccolato bianco con prugne calde alla cannella* (menù disponibile a cena e domenica a pranzo)	*CHF 58.–*

Merlot Rassegna

Borgovecchio SA – Balerna
Bottiglia 75 cl *CHF 39.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 5.80*

Michael Keck gerente – Jan Michalczyk in cucina
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

L'APERITIVO FLOREALE DELLA RASSEGNA SALUTE!

SAMBÌ Arogno Ticino

1920 SELECT APERITIVO NATO A VENEZIA

www.sambi.bio

Vacallo – Boutique Hotel & Wine Experience

Conca Bella

Piatto 1	*Ossobuco di cervo cotto a bassa temperatura* polenta del mulino di Bruzella (Km 0) cavolo rosso brasato	*CHF 39.–*
Piatto 2	*Sella di capriolo alla Baden Baden* salsa ai mirtilli rossi, castagne caramellate, baby mela, pera, cavolini di Bruxelles con pancetta, cavolo rosso, spätzli all'uovo e funghi trifolati servita in due passaggi (minimo due persone)	*CHF 72.– p.p.*
Menu	*Stuzzichino di benvenuto* *Spumone di ricotta e Novena blu* *con prosciutto di cervo a velo e olio al dragoncello* *Battuta di capriolo al sale Maldon con fonduta* *di Büsción della Valle di Muggio e nocciole tostate* *Maccheroni di pasta all'uovo trafilati al bronzo* *con salsiccia di cinghiale croccante* funghi porcini e zucca nostrana *Lombata di cerbiatto al punto rosa* ristretto al Merlot, polenta del mulino di Bruzella (Km 0) baby pera in rosso *Soffice alle castagne con sorbetto* *all'uva americana e caramello al nocino*	*CHF 82.–*
Piatto del bambino	*Sedanini del Conca con panna e salsiccia*	*CHF 12.–*

Merlot Rassegna	*Borgovecchio SA – Balerna* Bottiglia 75 cl *CHF 42.–* / Bicchiere 1 dl *CHF 6.70*

DAL 1954
CONCA BELLA
FAM. MONTEREALE

Michele Montereale proprietario
Piero Casartelli in cucina
Via Concabella 2 – 6833 Vacallo
T +41(0)91 697 50 40
info@concabella.ch – www.concabella.ch

Servizio pasti: 12.00 – 14.00 / 19.00 – 21.00
Prenotazione gradita
Chiuso domenica, lunedì e martedì a pranzo

I disegni premiati

Cat. I

Cat. II

Cat. III

Grazie alla collaborazione di

TOC TOC Bottega giochi e spazio laboratori

Via S. Damiano 2d - 6850 Mendrisio

TOC TOC

www.toctocbottega.ch

BOTTEGA GIOCHI E SPAZIO LABORATORI

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 Buono del valore di CHF 80.– valido per una seduta privata Snoezelen per tre 3 persone

2° premio Buono acquisto dal valore di CHF 40.–

3° premio Buono acquisto dal valore di CHF 30.–

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

Il regolamento è pubblicato sui formulari di partecipazione.

RASSEGNA 2022 – Tema *"l'orto in autunno"*
CLASSIFICA CONCORSO DISEGNO in collaborazione con Zig Zag

CAT.	Classifica	Età	Nome
I	1° premio	5 anni	Anita Scagnolari
I	2° premio	5 anni	Martino Liver
I	3° premio	4 anni	Brando Galli
II	1° premio	8 anni	Nicole Fieni
II	2° premio	7 anni	Janice Jenzer
II	3° premio	8 anni	Marta Wild
III	1° premio	9 anni	Denise Spinelli
III	2° premio	9 anni	Isabella Barbieri
III	3° premio	10 anni	Emilio Wild

Raffaella

RAFFAELLA KÜNDIG
creazioni d'arte orafa

Natel +41 (0)79 266 88 19
Tel. +41 (0)91 690 22 33

Via Lavizzari 24 - 6850 Mendrisio
www.raffaellagioielli.com

raffaellagioielleria
raffaellagioielleria

GAFFURI
pavimenti e rivestimenti dal 1914
www.gaffuripiastrelle.ch

Grazie ai fornitori e inserzionisti

Acque minerali, vini:	Cochi SA Via Roncaglia 5 – 6883 Novazzano tel. 091 695 54 54 Gialdi Vini SA Via Vignoo 3 – 6850 Mendrisio tel. 091 640 30 30
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

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

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.

TRANSGOURMET PRODEGA

PROFESSIONISTI AL SERVIZIO DI PROFESSIONISTI

Libero servizio e servizio di fornitura, tutto sotto lo stesso tetto.

Mercati Prodega

Zona Industriale 3 / Via Ganne 5
6572 Quartino
Telefono 091 785 99 99
Fax 091 785 99 90

Centro Galleria 3 / Via Cantonale
6928 Manno
Telefono 091 604 24 00
Fax 091 604 24 01

www.transgourmet.ch · www.shop.transgourmet.ch

Regolamento passaporto fedeltà

Raccogliete nel casellario sul retro i timbri dei ristoranti visitati, dopo avere gustato Piatti e Menu della Rassegna, e, oltre a ricevere il premio finale, dono per 60esima, potrete partecipare all'estrazione di 3 "sport watch", messi in palio da

BPS (SUISSE)

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 2023.
   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 consentirà di partecipare in ogni caso al sorteggio dei premi BPS (SUISSE) e di ricevere il premio di fedeltà entro il 31.03.2024 nel locale che ha emesso il buono.

6. Non accettate buoni NON UFFICIALI!

1 2023	2 2023	3 2023
4 2023	5 2023	6 2023
7 2023	8 2023	

Al massimo due timbri del medesimo ristorante

Non si accettano timbri incollati!

DESIDERO PARTECIPARE AL SORTEGGIO DEI PREMI OFFERTI DA BANCA POPOLARE DI SONDRIO (SUISSE)

Cognome _____ Nome _____

Via _____ Nr. _____

NAP _____ Località _____

Tel. _____ E-mail _____

Pf. Compilare in modo completo e leggibile!

stampa: www.tipoprint.ch

comal.ch
PROGETTA OLTRE.
Le aziende hanno una responsabilità:
migliorare la vita di tutti.
Comal.ch c'è.

Assapora le specialità del territorio e partecipa al concorso.

BPS (SUISSE)

Chiasso, Succursale
Piazza Indipendenza 2, 6830 Chiasso
Tel. 058 855 40 00

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

Banca Popolare di Sondrio (SUISSE)
La vostra Banca, i vostri valori