



Rassegna Gastronomica

Mendrisiotto e Basso Ceresio



© Foto di Jeannette Müller

63^a
edizione

2026

1° ottobre
1° novembre



Scansiona e scopri
il nostro e-shop!



Condividere il buono della vita



#rapelli | shop.rapelli.ch

Saluto del Presidente



RASSEGNA GASTRONOMICA: *la tradizione che si rinnova ogni anno.*

Cari ospiti, gentili ristoratori, autorità, partner e amici della buona tavola, è con grande piacere che vi do il benvenuto alla 63^a edizione della Rassegna Gastronomica del Mendrisiotto e Basso Ceresio, una manifestazione che rappresenta da oltre sei decenni un appuntamento atteso e profondamente radicato nel nostro territorio.

La Rassegna non è soltanto un evento gastronomico: è il riflesso della nostra identità, della cultura dell'ospitalità che contraddistingue il Mendrisiotto e Basso Ceresio, della passione dei nostri chef, produttori e ristoratori che, anno dopo anno, valorizzano con competenza e creatività i sapori della nostra terra.

In un tempo in cui autenticità, qualità e legame con il territorio assumono un valore sempre più importante, questa manifestazione continua a essere ambasciatrice delle eccellenze locali, promuovendo i prodotti stagionali, le tradizioni culinarie ticinesi e l'incontro conviviale attorno alla tavola.

Desidero rivolgere un sentito ringraziamento a tutti i ristoranti partecipanti, agli sponsor, ai volontari e a tutte le persone che, con impegno e dedizione, rendono possibile questa straordinaria iniziativa. Un grazie particolare va anche al pubblico, che con la propria presenza e il proprio entusiasmo sostiene da anni la Rassegna e contribuisce al suo continuo successo.

A tutti voi auguro di vivere momenti di gusto, convivialità e scoperta, lasciandovi guidare in un viaggio tra tradizione e innovazione culinaria che rende unico il nostro territorio.

Buon Appetito!
Mamo Quadranti
Presidente

Partecipanti

<i>Luogo</i>		<i>Numero e nome partecipante</i>	<i>Telefono +41</i>	
Lamone	Ospite	Ristorante Grotto Serta	091 945 02 35	
Balerna	1.	Borgovecchio	091 682 81 81	
	2.	Crotto dei Tigli	091 683 30 81	
Bissone	3.	Locanda Borromini	091 649 55 90	
Brusino Arsizio	4.	Battello	091 996 13 08	
	5.	Chalet San Giorgio	091 996 21 55	
Capolago	6.	Grotto Eguaglianza	091 630 56 17	
Casima	7.	Cà Nani	091 690 25 17	
Castel San Pietro	8.	Grotto Loverciano	091 646 16 08	
Chiasso	9.	Grotto Linet	091 683 08 74	
	10.	Hotel Touring	091 682 53 31	
	11.	Indipendenza	091 683 04 04	
Melano	12.	Osteria Rusticanella	076 623 18 99	
Mendrisio	13.	Antica Osteria del Leone Barberini	091 630 06 36	
	14.	Antico Grotto Ticino	091 646 77 97	
	15.	Essenziale Restaurant Lounge	091 630 22 55	
	16.	Grotto San Martino	091 646 53 12	
	17.	In Vigna	091 211 01 21	
	18.	La Corte	091 224 10 10	



<i>Luogo</i>	<i>Numero e nome partecipante</i>	<i>Telefono +41</i>	
Meride	19. Milano	091 646 57 41	
	20. Stella	091 646 72 28	
	21. Antico Grotto Fossati	091 646 56 06	
Monte	22. Locanda San Silvestro	091 646 10 00	
	23. Osteria La Guana	091 646 47 91	
Monte Generoso	24. La Montanara	076 437 17 89	
Morbio Inferiore	25. Grotto La Balduana	091 646 25 28	
	26. Grotto del Mulino	091 683 11 80	
	27. Origini @ Mulino del Ghitello	079 170 01 63	
Morbio Superiore	28. Osteria del Giardino “ul Böcc”	091 682 60 50	
	29. Lattecaldo	091 684 12 40	
Novazzano	30. La Torraccia	091 235 14 80	
	31. Locanda dei Mulini	091 682 05 07	
Riva San Vitale	32. Caffè Sociale	091 648 17 89	
	33. Osteria Teatro Unione	091 648 10 08	
Scudellate	34. Osteria Manciana	091 684 11 36	
Seseglio	35. Vecchia Osteria Seseglio	091 682 72 72	
Tremona	36. Grotto Grassi Tremona	078 894 06 65	
Vacallo	37. Conca Bella	091 697 50 40	

Mendrisiotto e Basso Ceresio

La Rassegna Gastronomica è un esempio concreto di come tradizione, qualità e valorizzazione del territorio possano tradursi in un'esperienza autentica per chi ci visita.

mendrisiottoturismo.ch

Da oltre sessant'anni la Rassegna Gastronomica del Mendrisiotto e Basso Ceresio valorizza il territorio attraverso sapori, tradizioni e ospitalità. Un'esperienza che promuove prodotti locali, ricette della tradizione e il lavoro dei ristoratori, contribuendo a raccontare l'identità della regione. È anche grazie a iniziative come questa che il Mendrisiotto e Basso Ceresio ha ottenuto il riconoscimento di Swisstainable Destination, simbolo di un turismo autentico, sostenibile e di qualità.



Mendrisiotto

La regione da scoprire

Saluto di Mendrisiotto Turismo



Ogni edizione della Rassegna Gastronomica è un invito a scoprire il nostro territorio attraverso le persone che lo vivono, le sue eccellenze e quell'autenticità che rende ogni esperienza speciale. Da oltre sessant'anni questa manifestazione racconta questa regione nella sua espressione più autentica, valorizzandone il patrimonio e offrendo ai visitatori un'occasione unica di incontro e scoperta.

Lo scorso anno abbiamo accolto con grande soddisfazione il riconoscimento del Mendrisiotto e Basso Ceresio come Swisstainable Destination. Un risultato che ci rende orgogliosi perché testimonia il valore di un percorso condiviso e l'impegno di tutti coloro che, ogni giorno, contribuiscono a valorizzare il nostro territorio, rendendolo una destinazione autentica, accogliente e di qualità. La Rassegna Gastronomica è una delle espressioni più significative di questo spirito di collaborazione. Grazie all'impegno di tutti i suoi protagonisti, continua a rinnovarsi senza perdere la propria identità, trasformando una tradizione consolidata in un'opportunità per promuovere il territorio e offrire esperienze autentiche.

Vi invito quindi a lasciarvi sorprendere dai sapori, dai luoghi e dalle persone che rendono il Mendrisiotto e Basso Ceresio una destinazione unica, certa che porterete con voi il ricordo di un territorio capace di accogliere con genuinità, passione e qualità.
Buona Rassegna Gastronomica!

Nadia Fontana Lupi
Direttrice Mendrisiotto Turismo



VALSANGIACOMO

GRANDE VINI DEL CANTON TICINO

APERITIVO & VISITA IN CANTINA

SCOPRI. DEGUSTA. CONDIVIDI.

Visita guidata della cantina e aperitivo
degustazione con i nostri vini
e prodotti del territorio.



OGNI SABATO



ORE 11.00 E 17.00



MAX 10 PARTECIPANTI



DURATA: CIRCA 90 MINUTI



VISITA GUIDATA
DELLA CANTINA



DEGUSTAZIONE
DI VINI SELEZIONATI



APERITIVO CON
PRODOTTI DEL TERRITORIO



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

visit@valswine.ch o visita il sito www.shop.valsangiacomo.ch



Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore

Viale alle Cantine 6 | 6850 Mendrisio | Switzerland | Tel. +41916836053 | www.valswine.ch | info@valswine.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 **63a edizione**:



RONCOBELLO

Merlot 2021 - Ticino DOC

IL MATTIROLO

Bianco di Merlot 2024 - Ticino DOC

Azienda F.lli Valsangiacomo
fu Vittore – Mendrisio
www.valswine.ch



Degustazione vini in corso

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.

In alcuni ristoranti è inoltre possibile richiedere la **Magnum** del vino della Rassegna o il **Vino Riserva**: Don Giovanni, Ticino DOC Merlot, 2021.

Omaggio e premio fedeltà

In omaggio

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

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

Passaporto e premio di fedeltà

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

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

Gli otto sottopiatte e il centrotavola in legno compongono un elegante e moderno **“set da tavola”**.

Il tutto sarà accompagnato da un sacchetto di noci per impreziosire la vostra tavola durante le fresche serate d'autunno, offerto da **Raiffeisen**.

RAIFFEISEN

Inoltre fino esaurimento scorte riceverete un pratico schiaccianoci offerto da **la Mobiliare**.

la Mobiliare

Agenzia del Mendrisiotto
Michele Bertini
Via Luigi Lavizzari 2, 6850 Mendrisio

...ma non è finita qui



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

1° premio: Buono acquisto del valore di CHF 350.-

2° premio: Buono acquisto del valore di CHF 280.-

3° premio: Buono acquisto del valore di CHF 140.-



Nel caso gli omaggi o i premi di fedeltà fossero esauriti riceverete un **buono ufficiale** che vi darà diritto al ritiro presso l'esercizio che lo ha emesso entro il 31.03.2027 .

Gli omaggi e i premi 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.



TICINO A TE

Le esperienze

Esperienze semplici e autentiche.



Best Of Wine Tourism

by GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE



GLOBAL WINNER 2025



Scoprite su [agriesperienze.ch](https://www.agriesperienze.ch)





TICINO A TE

nostrano e genuino



ticinoate.ch

GENUINITÀ E TRADIZIONI AGROALIMENTARI DELLA NOSTRA TERRA

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

CCAT PRESENTA TICINO A TE

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

PIÙ DI 250 PRODUTTORI E DISTRIBUTORI: UNA GRANDE FAMIGLIA IN CONTINUA ESPANSIONE

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

TICINO A TE E LA RASSEGNA GASTRONOMICA

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



Concorso fotografico

12ª edizione del CONCORSO FOTOGRAFICO UNA FOTO PER LA RASSEGNA GASTRONOMICA

Tema: “MANI IN PASTA”

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 inviandoci le loro fotografie.

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

Lo scatto vincente s'intitola: **CON GRANDE ABILITÀ LA MASSAIA PREPARA TANTE SQUISITE TAGLIATELLE** e potete ammirarlo sia sulla copertina di questo libretto che su tutto il materiale promozionale della 63esima edizione della Rassegna Gastronomica.

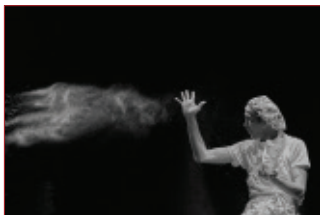
Oltre alla foto premiata, il comitato vi presenta qui di seguito anche altre immagini selezionate al secondo e al terzo posto che si aggiudicano un omaggio offerto dalla Rassegna Gastronomica Mendrisiotto e Basso Ceresio.



2° posto

Nell'impasto la semplicità
diventa meraviglia

Fabio Medici



3° posto

L'ingrediente

Elisa Crestani



**“UNA FOTOGRAFIA
PER LA RASSEGNA GASTRONOMICA”
64ª edizione**

Tema:
“TI PROONGO UN DOLCE D’AUTUNNO”

Ogni info e modalità di partecipazione sul sito www.rassegna.ch

Albo d'oro sostenitori




Il Caseificio di Rita
Rita Laudato
079 785 73 55

La mia regione interpretata
con i miei formaggi




VECCHIA MASSERIA®
RISERVA

Edizione 2022

Bottiglia
1985 / 2666

Vigne e Vini dal 1979



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

1° premio: Buono acquisto del valore di CHF 350.-

2° premio: Buono acquisto del valore di CHF 280.-

3° premio: Buono acquisto del valore di CHF 140.-



VECCHIA MASSERIA®

Via Municipio 6, Capolago - 091636000 - www.vecchiamasseria.ch

Ospite

Lamone | Ristorante



TICINO A TE
nostrano e genuino

Ristorante Grotto Serta

Piatto 1 “Cervella a confronto” cervella di vitello fritte **CHF 45.-**

- con 2 diverse panature
- panatura all'inglese (farina, uovo e pangrattato) con crema di senape allo Yuzu
 - panatura alla frutta secca con salsa al bergamotto
- carpaccio di finocchi in insalata con arance, olive e pinoli tostati

Piatto 2 Filetto di vitello “**Marchio Ticino regio.garantie**” **CHF 52.-**
con crema di porcini e tarfufo nero d'Alba, patate country, sformatino di spinaci e zucca glassata

Piatto 3 Sella di capriolo alla Baden Baden (doppio servizio) **CHF 79.-**
Primo servizio: spätzli dorati, castagne caramellate, cavolo rosso, mela e pan brioche di zucca
Piccolo intermezzo sfizioso a sorpresa
Secondo servizio: spätzli verdi, funghi porcini, pera al vino rosso, sformatino di sedano rapa e cavoletti di Bruxelles
Il tutto accompagnato da salsa ai ribes e salsa cacciatore

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
🍷 1 dl - CHF 7.- | 🍷 75 cl - CHF 43.- | 🍷 150 cl - CHF 86.-

Serta
Dal 1882 una famiglia...

Proprietario: Michele Braccia

In cucina: Gianvito Ciriame

Indirizzo: Via Serta 6, 6814 Lamone

tel: +41 (0)91 945 02 35

www.serta.ch | info@serta.ch

Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 18.00 - 23.00

Prenotazione gradita - Chiuso sabato a pranzo e domenica sera

**DIETRO A
UN INGEGNERE
DI TALENTO**

**C'È UN MODO
DIVERSO
DI PROGETTARE**



comal.ch
PROGETTA OLTRE.

No. 1

Balerna | Ristorante

Borgovecchio

<u>Piatto 1</u>	Maialino da latte al forno patate al rosmarino, cavaletti di Bruxelles allo speck	<u>CHF 46.-</u>
<u>Piatto 2</u>	Medaglioni di cervo ai funghi porcini spätzli, castagne caramellate, cavolo rosso, mela e confettura di ribes	<u>CHF 48.-</u>
<u>Piatto 3</u>	Polpo impanato con arroz de tomate (riso al pomodoro)	<u>CHF 47.-</u>
<u>Piatto del bambino</u>	Impanata di pollo con patatine	<u>CHF 18.50</u>

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
🍷 1 dl - CHF 6.50 | 🍷 75 cl - CHF 40.-

Borgovecchio

dal 1978

ristorante

Gerente: Diego D'Amico

In cucina: Fernando Goncalves de Oliveira

Indirizzo: Via Antonio Monti 9 - 6828 Balerna

tel: +41 (0)91 682 81 81

www.ristoranteborgovecchio.com

info@ristoranteborgovecchio.com

Orario pasti: 11.30 – 14.00 | 18.30 - 22.00

Prenotazione gradita - Chiuso sabato a pranzo



SERFONTANA
**IL PIACERE
DI UNA PAUSA**



serfontana.ch



Crotto dei Tigli

Piatto 1 Gran bollito misto (*aletta, piancostato e coda di manzo - lingua e testina di vitello - codegotto di maiale - gallina nostrana - ossa con midollo*) **CHF 58.-**

Le sue salse: verde, bagnetto rosso, mostarda di fichi, mostarda di arance, pearà, senape di Digione, maionese al Merlot. Patate, sedano, carote e cipolle bollite

Piatto 2 Carpaccio di barbabietola arrosto marinata al rub affumicato con röstì di patate, salsa alla panna acida **CHF 39.-**



Menù Galantina fatta in casa di fagiano e fichi caramellati **CHF 79.-**

*Disponibile
sempre*

salsa al miele e mostarda di frutta

Bottoni ripieni di patate e **Blu del Penz**, mazze di tamburo fritte

Lombatina di cerbiatto con spätzli profumati alla **farina bona**, porro arrosto, crema alla zucca, cabis acidificato

“La vigna e il castagno”: pere cotte al vino, crumble alle castagne, morbido alle nocciole e namelaka al vin brûlé

Piatto del bambino Pollo croccante allo steco **CHF 20.-**
bastoncini di patate e verdura. Dolce a scelta

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
 1 dl - **CHF 7.-** |  75 cl - **CHF 42.-** |  150 cl - CHF 86.-



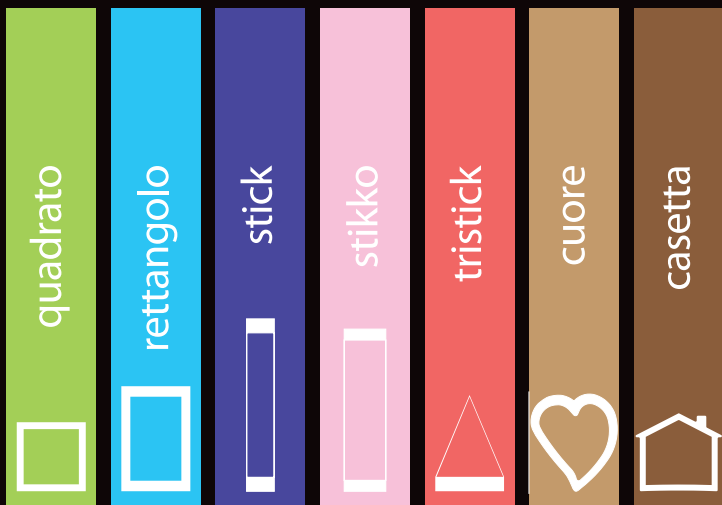
Proprietari: Claudio e Jacqueline Panzeri
In cucina: Claudio Panzeri
Indirizzo: Viale Attilio Tarchini 53 - 6828 Balerna
tel: +41 (0)91 683 30 81

CROTTO DEI TIGLI www.crottodeitigli.ch | crottodeitigli@bluewin.ch

Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 19.00 - 22.30

Prenotazione gradita - Aperto tutti i giorni

Idee in movimento



Le idee non hanno un'unica forma...
e neppure le nostre bustine!

TIPACK
group sa

info@tipack.ch | www.tipack.ch

Locanda Borromini

Piatto 1



Pavè di coscia di maialino
cavolo rosso stufato, castagne glassate e crema di zucca

CHF 38.-

Piatto 2

*min. due
persone*

Sella di capriolo servita in due portate con:
spätzli fatti in casa, cavolo rosso stufato, cavoletti di Bruxelles, funghi porcini, castagne glassate, vermicelles, mela e pera spadellate, frutti rossi, fichi e uva. (Su riservazione)

CHF 74.-

p.p.

Menù

*Disponibile
sempre*

Tataki di cervo marinato
sedano rapa, aceto di uva americana e chips di polenta

CHF 76.-

Strozzapreti alle castagne fatti in casa
genovese di cinghiale e mela verde

Pavè di coscia di Maialino, cavolo rosso, castagne e crema di zucca

Panna cotta al fernet e frutti rossi

Vino della Rassegna

Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore

🍷 1 dl - CHF 7.- | 🍷 75 cl - CHF 38.- | 🍷 150 cl - CHF 86.-



LOCANDA BORROMINI

Gerente: Borelli Elena

In cucina: Matteo Annoni

Indirizzo: Piazza Francesco Borromini 21, 6816 Bissone

tel: +41 (0)91 649 55 90

www.locandaborromini.com

info@locandaborromini.com

Orario pasti: 12.00 – 14.30 | 19.00 – 21.00

Prenotazione gradita - Chiuso domenica sera e lunedì

COMUNICHIAMO IL TUO VALORE.



CONTATTACI PER UN
PREVENTIVO SU MISURA GRATUITO!

INFO@ABMARKETING.CH



Brand identity
Foto e video professionali
Gestione social
Siti web
Media & Stampa
Eventi



WWW.ABMARKETING.CH

AB_MARKETING_





Battello

- Piatto 1** Zuppa di pesce del Mediterraneo
pane pugliese profumato all'aglio
***Su riservazione senza glutine* CHF 52.-
- Piatto 2** Filetto di cervo
spätzli, castagne glassate, cavoletti di Bruxelles e
spadellata di uva bianca e rossa "Macelleria Max
Haug Riva S.Vitale" CHF 52.-
- Piatto 3** Coscia d'anatra confit
flan di zucca e patate novelle saltate dell'"Az. Agr
Mozzini Roberto" CHF 49.-
- Piatto del
bambino** Roll di luganighetta ticinese
"Macelleria Max Haug Riva S.Vitale"
patate novelle saltate "Az. Agr Mozzini Roberto" CHF 22.-

**Vino della
Rassegna** Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
 1 dl - CHF 7.40 |  75 cl - CHF 45.-



RISTORANTE
BATTELLO
MARCO SILVESTRO

Proprietario: Marco Silvestro

In cucina: Gabriele Pitocco

Indirizzo: Lungolago P. Roncaioli 39

6827 Brusino Arsizio

tel: +41 (0)91 996 13 08

www.ristorantebattello.com | info@ristorantebattello.com

Orario pasti: 11.45 – 14.30 | 19.00 - 22.30

Prenotazione gradita - Chiuso martedì



Chalet San Giorgio

Piatto 1*min. due
persone*

Sella di Capriolo alla Baden-Baden
riccamente guarnita e servita in due portate
spätzli, crauti rossi, cavaletti di Bruxelles, timballo
di broccoli alle mandorle, fascinetta di fagiolini,
purea di sedano, **polenta gialla del mulino di
Bruzella**, crocchette di patate, porcini e gallinacci
trifolati, mela con marmellata di mirtili rossi e
grappolo di ribes, prugne avvolte con pancetta,
fico con la sua mostarda, mango gratinato e
castagne caramellate

CHF 79.-*p.p.***Piatto 2**

Trancio di Lucioperca alla griglia
servito con mango al pepe rosso di Khemara
spinaci, insalata verde e patate soufflé

CHF 45.-**Piatto del
bambino**

Petto di pollo impanato
patatine fritte

CHF 17.50**Vino della
Rassegna**

Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore

 1 dl - CHF 7.- |  75 cl - CHF 42.- |  150 cl - CHF 86.-



Proprietario, gerente: Stefano Trinca

In cucina: Stefano Trinca

Indirizzo: Via San Giorgio 24 - 6827 Brusino Arsizio

tel: +41 (0)91 996 21 55

www.chaletsangiorgio.ch | info@chaletsangiorgio.ch

Orario pasti: 11.00 – 14.00 | 18.00 – 22.00

Prenotazione indispensabile - Chiuso lunedì



Grotto Eguaglianza

- Piatto 1** Lombatina di capriolo alla Baden Baden spätzli, porcini trifolati, cavoletti di Bruxelles, cavolo rosso brasato, castagne caramellate, pere al vino bianco e confettura di ribes **CHF 58.-**
- Piatto 2** Quaglia disossata cotta a bassa temperatura ripiena di luganiga e castagne, funghi porcini, morbido di patate e riduzione al Merlot **CHF 44.-**
- Piatto 3** Risotto "Riserva San Massimo" alla parmigiana filetti di pesce persico del lago Ceresio al burro e salvia **CHF 38.-**

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
 1 dl - CHF 7.- |  75 cl - CHF 42.-



Proprietari: Andrea Vassalli e Verena Vassalli Boffa

In cucina: Mattia Molteni

Indirizzo: Via Municipio 20 - 6825 Capolago

tel: +41 (0)91 630 56 17

www.eguaglianza.ch | grottoeguaglianza@hotmail.com

Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 18.30 – 22.00

Prenotazione gradita - Chiuso domenica sera e lunedì



SISTEMI DI CHIUSURA PROFESSIONALI

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



+41 91 682 96 06

Via Pian Faloppia 13 CH 6828 Balerna

Mail: info@atf-automation.ch

No. 7

Casima | Ristorante



TICINO A TE
nostrano e genuino

Cà Nani

Piatto 1 Faraona farcita con castagne e guanciale al pepe servita su finissimo di patate, verza ripiena di cipolle glassate e affumicate al profumo di **Gin Bisbino** e uva ripassata al burro e **Merlot bianco "Rovere Gialdi"** **CHF 39.-**

Piatto 2 Carré d'agnello in crosta di pan brioche e senape di Digione, castagne glassate, funghi trifolati, cavolo rosso marinato e cremoso di patate viola di San Gallo **CHF 45.-**

Menù Stuzzichino di benvenuto **CHF 75.-**

Tartare di capriolo con crema di zucca

Brodo ristretto di manzo con tenerone di brasato

Taglierino con farina di **polenta rossa del Mulino di Bruzella** alla crema di **Zincarin** su specchio di cipolla brasata

Carré d'agnello in crosta di pan brioche e senape di Digione, castagne glassate, funghi trifolati e cremoso di patate viola di San Gallo

Crème brûlée all'arancia amara

Piatto del bambino Cordon Bleu di maiale, patatine fritte e carotine al burro **CHF 24.-**

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
🍷 1 dl - **CHF 6.60** | 🍷 75 cl - **CHF 41.-** | 🍷 150 cl - CHF 86.-



Gerente: Giovanni Guastalla
In cucina: Sebastian Cortellini
Maître di sala: Carlo Butti
Indirizzo: Strada per Casima 12 - 6875 Casima
tel: +41 (0)91 690 25 17
www.canani.ch | admin@canani.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 18.00 - 21.30
Prenotazione gradita - Chiuso martedì

Ticino a Tavola

fatto in casa

Fait maison
Hausgemacht



TICINO A TE
nostrano e genuino

GASTRO**TICINO**

Il gusto del terroir

Non è una rassegna ma un'iniziativa che vuole valorizzare in modo durevole, ogni giorno dell'anno, i prodotti agroalimentari ticinesi e i ristoranti che li utilizzano per cucinare piatti della tradizione o innovativi.

Es handelt sich nicht um eine Ausstellung sondern um ein Projekt, das in dauerhafter Weise, sprich täglich, die Tessiner Agrarprodukte und diejenigen Restaurants, die diese für ihre traditionellen oder innovativen Gerichte verwenden, aufwertet.

Info e ristoranti: ticinoatavola.ch

Grotto Loverciano

- Piatto 1** Sella di capriolo disossata alla Baden-Baden
gnocchetti dorati, cavolo rosso brasato,
cavolini di Bruxelles, castagne caramellate, pera,
pesca, grappolo di ribes e confettura di ribes **CHF 57.-**
- Piatto 2** Variazione al Tartufo nero
tartar di Fassona piemontese con tartufo nero
tagliolini freschi al tartufo, fonduta al tartufo su
polenta **CHF 55.-**
- Piatto 3** Quaglia disossata ripiena
“farcitura bianca (maiale e pollo), aromi” su letto di
polenta con funghi porcini, castagne caramellate e
salsa al marsala **CHF 39.-**
- Piatto del** Gnocchi di patate fatti in casa con a scelta
bambino (ragù - pomodoro - burro e salvia) **CHF 15.-**

Vino della Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
Rassegna  1 dl - CHF 6.50 |  75 cl - CHF 40.- |  150 cl - CHF 86.-

**Grotto
Loverciano**



Proprietaria: Famiglia Florini
Indirizzo: Via ai Grotti 5 - 6874 Castel San Pietro
tel: +41 (0)91 646 16 08
www.grottoloverciano.ch
info@grottoloverciano.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.30 | 19.00 - 22.00
Prenotazione gradita - Aperto tutti i giorni



ALLVIDEO

Diamo vita alla vostra immagine.

*Produciamo contenuti che raccontano
il vostro **Brand** e fanno crescere
il vostro **business**.*



IMMAGINE AEREE



SPOT PUBBLICITARI



VIDEO CORPORATE



SOCIAL MEDIA



TIME LAPSE



**Richiedi ora un
preventivo gratuito.**



+41 91 851 30 30

www.allvideo.ch

commerciale@allvideo.ch

No. 9

Chiasso | Grotto



TICINO A TE
nostrano e genuino

Grotto Linet

- Piatto 1** Salmi di lepre
polenta dal camino CHF 39.-
- Piatto 2** Mortadella “Maurino del Vecchio Borgo a Mendrisio”
con fagioli e polenta dal camino CHF 35.-
- Piatto 3** Filetto di cervo al pepe verde
polenta dal camino, porcini trifolati, cavoletti di
Bruxelles, cavolo rosso, castagne glassate, pere e
mele al vino e confettura di ribes CHF 48.-

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
 1 dl - CHF 7.- |  75 cl - CHF 41.- |  150 cl - CHF 86.-



Gerente: Carmen Anderegg

In cucina: Luca Somaini e Francesco Foti

Indirizzo: Via Sottopenz 31 - 6830 Chiasso

tel: +41 (0)91 683 08 74

www.grottolinet.ch

info@grottolinet.ch

Orario pasti: 12.00 – 14.15 | 18.30 – 21.15

Prenotazione gradita - Chiuso domenica sera e lunedì




MÖVENPICK
RESTAURANT

TRA DIZI ONE



Prenota subito il tuo tavolo!

 **+41 91 682 53 31**

Piazza Indipendenza, 1 | CHIASSO



Hotel Touring

Piatto 1*min. due
persone*

Sella di capriolo "Terra Grischuna"
spätzli fatti in casa dorati al burro, crauti rossi,
cavoletti di Bruxelles, castagne caramellate, mela
cotta al forno con confettura di ribes rossi, pera al
Merlot, prugne, uva, cipolline e funghi misti

CHF 71.-*p.p.***Piatto 2**

Fondue al formaggio Gruyère e Vacherin
pane integrale biologico alle noci, pane paesano al
latte, patate Charlotte, cetrioli sott'aceto
(su prenotazione anche senza alcool)

CHF 39.-**Piatto 3**

Sogliola alla mugnaia (Circa 400/500g)
patata Victoria "Tior Cadenazzo" al cartoccio
con yogurt di montagna Agroval di Airolo ed erba
cipollina

CHF 52.-**Piatto del
bambino**

Gnocchetti di patate alla salsa di pomodoro
Una pallina di gelato a scelta

CHF 15.-**Vino della
Rassegna**

Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore



1 dl - CHF 6.-



75 cl - CHF 39.-



150 cl - CHF 86.-



HOTEL TOURING
Chiasso

Direttrice: Nicole Bertoldo

In cucina: Fabio Almasio

Indirizzo: Piazza Indipendenza 1 - 6830 Chiasso

tel: +41 (0)91 682 53 31

www.movenpickchiasso.com

nicole.bertoldo@sinnvollgastro.ch

Orario pasti: 11.30 - 14.00 | 18.30 - 22.00

Prenotazione gradita - Aperto tutti i giorni



*Ogni storia di gusto
merita un gran finale*





Indipendenza

Piatto 1 Bis di Cordon Bleu di maiale: CHF 49.-

- taleggio dolce, speck e cipolle caramellate
- **raclette Gottardo** e prosciutto cotto

Patate gratinate e cavaletti di Bruxelles con pancetta croccante

Piatto 2 Medaglioni di capriolo con salsa ai funghi porcini CHF 49.-

spätzli fatti in casa al burro e salvia, sformatino di verza con cuore di taleggio fondente, castagne caramellate e pera al vino rosso

Piatto 3 Cazöla alla ticinese CHF 39.-



(costine, codino, musetto, **luganighetta della Val Mara**, piedino e cotenne)
polenta del mulino di Bruzella

CHF 18.-

Piatto del bambino Scaloppina di pollo alla milanese
patatine fritte

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
🍷 1 dl - CHF 7.40 | 🍷 75 cl - CHF 42.- | 🍷 150 cl - CHF 86.-



Direttrice: Soler Maria Jose

In cucina: Gatto Alessandro e Tomasulo Alessio

Indirizzo: Via Bossi 2 - 6830 Chiasso

tel: +41 (0)91 683 04 04

www.ristoranteindipendenza.com

mariajose60@bluewin.ch

Orario pasti: 11.30 – 14.30 | 18.30 - 22.00

Prenotazione gradita - Chiuso domenica



Osteria Rusticanella

Piatto 1



Bistecca di **Zucca Vegana** grigliata di **FutureFarmers**
 funghi saltati con salsa d'arrosto vegana fatta in casa,
 insalata di cavolo rosso, **rape e verza del Gemmo**, semi di
 zucca e patate al forno

CHF 34.-

Piatto 2

Pancetta "Quasi Cazzoeula"
pancetta di maiale svizzero croccante del **Terrani** e ciccioli,
 salsa alla senape, **verza del Gemmo**, cavolo rosso in
 insalata, gnocchi di pane "Serviettenknödel" fatti con la
farina del Mulino di Maroggia

CHF 34.-

Menù

*Disponibile
a cena*

Insalata "di cotte e di crude", catalogna & indivia belga,
 crude e saltate, dressing alle mele, uvetta e pinoli tostat

 Maultaschen della casa. Raviolone con carne di maiale e
Luganighetta della Macelleria Manzocchi, spinaci, cipolle
 e salsa d'arrosto

CHF 65.-

Pancetta "Quasi Cazzoeula" di maiale svizzero croccante
 del **Terrani** e ciccioli, salsa alla senape, **verza del Gemmo**,
 cavolo rosso in insalata, gnocchi di pane "Serviettenknödel"
 fatti con la **farina del Mulino di Maroggia**

 Spuma leggera di castagne e mascarpone, gelato alla
Farina Bóna e meringa

Vino della Rassegna

Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore

 1 dl - CHF 7.- |  75 cl - CHF 40.-



Proprietario: Ian-Allan Herklotz
Indirizzo: Vicolo Zotà 2, 6818 Melano

tel: +41 (0)76 623 18 99

rusticanella@gasto.ch

Orario pasti: 18.30 - 22.00

Prenotazione gradita - Chiuso domenica sera,
 lunedì e martedì

Antica Osteria del Leone Barberini

Piatto 1 Gran fritto misto di gamberi, calamari,
zucchine, melanzane e carote
salsa tartara dello Chef CHF 52.-

Piatto 2 Tradizionale ossobuco di vitello con risotto alla
milanese CHF 52.-

Menù Tartare di tonno rosso all'olio EVO e scorzetta di lime CHF 72.-
*Disponibile
sempre* ***
Raviolo casereccio di patata viola
e Parmigiano Reggiano

Cubo di Cod artico dell'Alaska scottato sulla plancia,
delicata salsa allo Champagne, lime e capperi fritti
millefoglie di patate

Cremoso ghiacciato al mango

**Vino della
Rassegna** Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
🍷 1 dl - CHF 6.60 | 🍷 75 cl - CHF 41.-



Gerente: Mirko Rainer
Indirizzo: Via Pontico Virunio 1 - 6850 Mendrisio
tel: +41 (0)91 630 06 36
www.osterialeonebarberini.ch
info@osterialeonebarberini.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.30 | 18.30 - 21.30
Prenotazione gradita - Chiuso domenica



La ricetta vincente

per la gastronomia e il commercio al dettaglio

Mercato Prodega
Transgourmet Svizzera SA
Centro Galleria 3
6928 Manno

transgourmet.ch





Antico Grotto Ticino

- Piatto 1 Sella di capriolo alla Baden Baden CHF 69.-
servita due volte
spätzli all'uovo, castagne caramellate
cavoletti di Bruxelles, pera con composta di ribes,
cavolo rosso e funghi porcini
- Piatto 2 Lumache in umido con polenta del Mulino di CHF 34.-
Bruzella
-  Piatto del Gnocchi al ragù di luganighetta CHF 16.-
bambino

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
 1 dl - CHF 6.50 |  75 cl - CHF 38.-



ANTICO GROTTO TICINO

In cucina: Davide Magliocca
Indirizzo: Via alle Cantine 20 - 6850 Mendrisio
tel: +41 (0)91 646 77 97
www.grottoticino.ch | info@ahpero.ch
Orario pasti: 11.30 – 14.00 | 18.30 – 22.00
Prenotazione gradita
Chiuso mercoledì e domenica sera

falegnameria
Arsala Sagl.

Serramenti in:

LEGNO • LEGNO-ALLUMINIO • PVC

CUCINE • ARREDAMENTI INTERNI

Via S. Cantoni 6 • 6830 Chiasso
tel. 091 682 65 05 • nat. 079 286 48 19 • arsala@bluewin.ch



SD Food

*Via Ciossa 3 - 6806 Sigrino -
Tel. 091 850 33 90*



Essenziale Restaurant Lounge

Piatto 1



Guancette di cinghiale brasate
 mantecato di patate arrosto e funghi porcini **carne**
Terrani SA

CHF 29.-

Piatto 2

*min. due
 persone*

Sella di capriolo alla Baden Baden (Servizio in 2 portate)
 Spätzli, cavolo rosso brasato, cavoletti di Bruxelles, pera
 al vino rosso, mela cotta con confettura di ribes, castagne
 caramellate, patate novelle, funghi porcini e fichi arrosto

CHF 65.-

p.p.

Menù

*Disponibile
 a cena*

Entrée di benvenuto dalla cucina

 Battuta di cervo, frutti rossi, sbrinz e verdure in carpione

 Lasagnetta 40 tuorli al ragù di capriolo, castagne, spuma
 di parmigiano delle vacche rosse e polvere di ginepro

 Filetto di cervo in crosta di erbe, cavolo rosso brasato
 gratin di patate al tartufo, purea di marroni e **jus al tinto**
forte - Tamborini SA

 Cremoso al mascarpone, mela, castagna e cacao

CHF 79.-

Piatto del bambino

Tagliatella al ragù o Bratwurst con patate al forno

CHF 15.-

Vino della Rassegna

Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore

 1 dl - CHF 7.- |  75 cl - CHF 40.-



Proprietario: Matteo Duma

In cucina: Matteo Duma

Indirizzo: Via Lavizzari 10 - 6850 Mendrisio

tel: +41 (0)91 630 22 55

www.essenzialerestaurantandpizza.com

booking@essenzialegourmet.ch

Orario pasti: 11.30 – 14.30 | 19.00 – 22.00

Prenotazione indispensabile - Chiuso lunedì e domenica

Stampiamo
il vostro
futuro.



tipo print

Tipografia e
studio
grafico

Via
Vignalunga 13
6850
Mendrisio

tel. 091 646 41 87
www.tipoprint.ch
 [tipo_print](https://www.instagram.com/tipo_print)



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 salse: verde, rafano, senape di Digione, tartufo e **mostarda "Vanini"**

CHF 55.-

Piatto 2

Patate arrosto e bollite accompagnate da una selezione di 16 formaggi:

1° giro: **Formagella di Nante**, **Alpe Adula**, **Formaggino Alto**, **Formaggino Basso**, Robiola di capra all'ortica, Testün di capra, Grande Pecorino Sardo, Morbier cagliato alla cenere

2° giro: **Formaggio d'Alpe Bosco Gurin**, Shropshire Blue, Robiola di bufala, Bleu de Moncenis, Toma del Mergozzolo, Comté stagionato 36 mesi, Erborinato Sancarlon in crosta al caffè, **Zincarin**
Serviti con miele e selezione di marmellate artigianali

CHF 55.-

Piatto 3

*min. due
persone*

Sfilacciato di cervo alla Guinness
nel vol au vent di **polenta rossa del Mulino di Bruzella**,
cavolo rosso in salsa allo yogurt, cipolla caramellata e
fonduta di Alpe Fieudo

CHF 38.-

Piatto del bambino

Polenta del Mulino di Bruzella con: latte o **formagella di Nante**

CHF 12.-

Vino della Rassegna

Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore

 1 dl - CHF 6.50 |  75 cl - CHF 41.- |  150 cl - CHF 86.-



Proprietario: Flavio "Mamo" Quadranti

Indirizzo: Via alle Cantine 30 - 6850 Mendrisio

tel: +41 (0)91 646 53 12

www.grottosanmartino.ch

info@grottosanmartino.ch

Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 18.30 - 22.00

Prenotazione gradita - Sempre aperto



In Vigna

- Piatto 1** Filetti di **pesce persico del Ceresio** CHF 33.-
Risotto Carnaroli riserva allo **Zincarlin stagionato**
della Valle di Muggio
- Piatto 2** Tartare di cervo con senape di Digione CHF 36.-
 cipollina e tuorlo marinato, insalata di cavolo
cappuccio e papas arrugadas
Senza glutine
- Piatto 3** Petto d'anatra agli agrumi CBT CHF 38.-
con ristretto di arrosto, purea di patate, indivia
belga, melanzana, radicchio e cavolfiore CBT

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
 1 dl - CHF 6.60 |  75 cl - CHF 41.-



Gerente: Lorenzo Delco
In cucina: Gian Domenico Lo Presti
Indirizzo: Via San Martino 16 - 6850 Mendrisio
tel: **+41 (0)91 211 01 21**
www.invigna.ch | info@invigna.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 18.30 - 21.30
Prenotazione gradita - Chiuso domenica



La Corte

Piatto 1  Stracotto d'asino al **vino Prioria della torre di Agriloro** **polenta di tre farine del Mulino del Daniello** **CHF 38.-**

Piatto 2 Cicitt con cipolle dolci stufate **CHF 38.-**
purea di patate rustica allo zafferano, indivia brasata e gratinata allo sbrinz

Menù *Disponibile sempre* Carpaccio d'asino con **Robiola del Poma**, funghi misti **CHF 72.-**
sott'olio e confettura di cachi fatti in casa, **crema montata al latte della Rita**, nocciole tostate e cialda croccante di **polenta rossa del Mulino del Daniello**

Pasta artigianale Corzetti con farina di castagne, erbe aromatiche e **vino bianco Ariete (Valsangiacomo)**, funghi porcini, salsa cremosa al **Blossom Gin** e crumble di castagne

Medaglione di filetto d'asino sfumato al **nocino Agriloro** con **crema al latte della Rita** e funghi misti su rōsti di patate

Piatto del bambino Tagliatelle all'uovo fatte in casa con ragù **CHF 17.-**

Vino della Rassegna **Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore**
 1 dl - **CHF 7.-** |  75 cl - **CHF 42.-** |  150 cl - CHF 86.-



Direttrice: Manuela Malesci

In cucina: Corinne Pozzi e Gabriele Piccioni

Indirizzo: Piazzetta Luigi Fontana 3 - 6850 Mendrisio

tel: +41 (0)91 224 10 10

www.ristorantelacorte.ch

email@ristorantelacorte.ch

Orario pasti: 11.30 – 14.30 | 18.30 – 22.00

Prenotazione gradita - Chiuso domenica sera e lunedì sera

Per ristorazione, negozi, eventi

Dal 1937 con passione e qualità
al servizio dei professionisti

Bernasconi sa
www.bernasconifood.ch

- Formaggi
- Salumi
- Latticini
- Pasta fresca
- Prodotti secchi

Bernasconi SA, 6814 Cadempino
091 960 45 00 - ordini@bernasconifood.ch

Per clienti privati



Sei un amante della *Fondue?*
Della *Raclette?*
Adori i buoni *prodotti nostrani?*

Scopri
il nostro
shop online



Fondi E Gusta. Non serve un'*occasione*.
Perché i momenti *migliori* sono quelli *condivisi* a tavola.



Milano

- Piatto 1** Duetto di lombatine (cervo e capriolo) alla Baden-Baden CHF 52.-
fondo di selvaggina, spätzli fatti in casa saltati con funghi porcini, cavolo rosso brasato, cavoletti di Bruxelles, pera al Merlot, marroni glassati e confettura di ribes
- Piatto 2** Gulash di manzo del Milano CHF 43.-
 tre tagli di carne: biancostato, girello di spalla e cappello del prete cotti per 24 ore, con 4 tipologie di cipolle diverse: dorata, rossa, bianca e scalogno
polenta rossa del mulino di Bruzella
- Piatto 3** Cuore di baccalà cotto in olio cottura CHF 35.-
 vellutata di zucca e patate con funghi porcini
- Piatto del bambino** Mini hamburger di manzo con bacon, formaggio cheddar, salsa Milano e patatine fritte CHF 16.-
Una pallina di gelato a scelta

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
 1 dl - CHF 6.80 |  75 cl - CHF 41.-



I CATEGORIA

Gerente: Enrico Gerosa*In cucina:* Dario Soldarini e la sua brigata*Responsabile Sala:* Marco Ruggiero*Indirizzo:* Via Franscini 6 (Piazzale Stazione) - 6850 Mendrisio**tel: +41 (0)91 646 57 41****www.hotel-milano.ch | info@hotel-milano.ch****Orario pasti: 11.30 – 14.30 | 18.30 – 22.30****Prenotazione gradita - Sempre aperto**



Stella



Bar ★ Ristorante ★ Pizzeria



Via Stella 13
CH-6850 Mendrisio
info@stellamendrisio.ch
www.stellamendrisio.ch



Stella

- Piatto 1**  Cazöla alla ticinese
(costine, codino, musetto, verzino, piedino e cotenne)
polenta di Casvegno CHF 39.50
- Piatto 2** Medaglioni di lombata di capriolo
con intingolo ai funghi porcini e frutti di bosco,
spätzli fatti in casa, cavolo rosso brasato e castagne
caramellate CHF 49.50
- Piatto 3**  Quaglie disossate e glassate al Madeira
risotto Carnaroli al profumo di tartufo CHF 41.50
- Piatto del bambino** Impanata di vitello CH
patatine fritte CHF 22.-

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
 1 dl - CHF 7.- |  75 cl - CHF 42.- |  150 cl - CHF 88.-



Proprietario, gerente: Luca Serra
In cucina: Luca Serra
Indirizzo: Via Stella 13 - 6850 Mendrisio
tel: +41 (0)91 646 72 28
www.stellamendrisio.ch
info@stellamendrisio.ch

Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 18.30 - 22.00

Prenotazione gradita - Sempre aperto



APPENZELLER ALPENBITTER
ORIGINALE

**SWISS MADE.
DAL 1902.**

APPENZELLER.COM

dal 1965
Ortelli
Combustibili

Gaffuri Energia Sagl
Via Lattecaldo 1
6835 Morbio Superiore

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

No. 21

Meride | Grotto



TICINO A TE
nostrano e genuino

Antico Grotto Fossati

Piatto 1



Costine in umido alla maniera del Grotto
polenta del Mulino di Maroggia al camino

CHF 36.-

Piatto 2



Petto d'anatra glassato
polenta del Mulino di Maroggia

CHF 31.-

Vino della Rassegna

Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore



1 dl - CHF 6.40 |  75 cl - CHF 40.-

*GROTTO
FOSSATI*
MERIDE

Direttore: Nicola Brivio

In cucina: Andrea Magnani

Indirizzo: Via Cantine 1 - 6866 Meride

tel: +41 (0)91 646 56 06

www.grottofossati.ch

info@grottofossati.ch

Orario pasti: 11.30 – 14.00 | 18.30 - 21.00

Prenotazione gradita - Chiuso lunedì e martedì



IRON

al servizio del lusso

Produzione Abbigliamento

www.ironservice.net – info@ironservice.net

Locanda San Silvestro

- Piatto 1** Tagliata di cervo al punto rosa CHF 59.-
con salsa ai funghi misti freschi
contorni autunnali preparati in casa: spätzli dorati
al burro, castagne glassate, cavolo rosso brasato,
cavoletti di Bruxelles, mela al vino con confettura di
mirtilli rossi
- Piatto 2** Stracotto di bue al Merlot del Ticino CHF 49.-
con fettuccine ai funghi misti e timo
- Piatto 3** Polpette croccanti di lenticchie bio di Spello CHF 48.-
spätzli dorati al burro, castagne glassate, cavolo
rosso brasato, cavoletti di Bruxelles e salsa ai mirtilli
rossi

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
 1 dl - CHF 7.- |  75 cl - CHF 40.-



LOCANDA
SAN SILVESTRO

MERIDE — SWITZERLAND

Gerente: Alessia Frangi
In cucina: Fabio Pellachin
Indirizzo: Via Bernardo Peyer 20 - 6872 Meride
tel: +41 (0)91 646 10 00
www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch
Orario pasti: 11.45 – 14.00 | 19.00 – 21.30
Prenotazione gradita - Chiuso martedì



Osteria La Guana

Piatto 1 Stracotto d'asino Az. Ag. Sulmoni - Obino
polenta del Mulino di Bruzella CHF 32.-

Piatto 2 Cosce di rana
con crema di zucca e riso bianco CHF 34.-

Menù Terrina di selvaggina con confettura di ribes
Disponibile e insalatina di spinaci CHF 78.-
sempre ***

Tagliatelle fresche al **ragù di cervo del Mte.**
Generoso, robiola di mucca dell'Azienda Poma di
Tremona

Lombatina di cervo, spätzli, cavaletti di Bruxelles,
cavolo rosso e pere caramellate

Tortino di castagne e salsa alla vaniglia

Vino della Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
Rassegna 🍷 1 dl - CHF 7.- | 🍷 75 cl - CHF 42.- | 🍷 150 cl - CHF 86.-



Gerente: Samanta Germano

In cucina: Davide Leone

Indirizzo: Via Ala Caraa 8 - 6866 Meride

tel: +41 (0)91 646 47 91

www.osterialaguana.ch

info@osterialaguana.ch

Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 18.30 – 21.30

Prenotazione gradita - Chiuso domenica sera



La Montanara

Piatto 1 Cosciotto d'anatra arrosto al ristretto d'arancia
purea di patate e finocchi speziati **CHF 43.-**

Piatto 2 Stinco di capriolo fondente
purea di patate e porri sotto la cenere con salsa Grand Veneur **CHF 45.-**

Menù Benvenuto con cialda, caprino e gel di mostarda alle pere **CHF 85.-**

*Disponibile
sempre*

Tartare di petto d'anatra, bergamotto, salsa al melograno
e amaranto soffiato

Tubetti pastificio Mancini al ragù di cortile, zucca
arrostita, **fonduta d'alpe ticinese "Alpe Cari Dop az. Piz
Forca"** e polvere di olive

Stinco di capriolo fondente, purea di patate e porri sotto
la cenere con salsa Grand Veneur

Insalatina di sedano, noci e mela verde

Semifreddo all'uva americana, terra al cacao, yogurt fatto
in casa e **grappa bio Bianchi**

**Piatto del
bambino** Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di cortile **CHF 14.50**

**Vino della
Rassegna** Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore

 1 dl - **CHF 6.40** |  75 cl - **CHF 40.-**



Proprietario: Baccini Emanuele

In cucina: Baccini Emanuele

Indirizzo: Monte di Sopra 6 - 6874 Monte

tel: +41 (0)76 437 17 89

www.lamontanara.ch | info@lamontanara.ch

Orario pasti: 12.00 – 13.30 | 19.00 - 21.00

Prenotazione indispensabile - Chiuso lunedì

Da martedì a sabato aperto solo a cena.

Domenica aperto pranzo e cena



Pescheria Lawrance SAGL

Via ai Salici 14B

6514 Sementina

091 225 57 85

info@pescheria.ch



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

Grotto La Balduana

Piatto 1

Fondue Chinoise a volontà

CHF 50.-*tris di carni:* cervo, cinghiale e manzo
riso in bianco e patatine fritte*6 salse fatte in casa:* aglio, tonnata, rosa, tartara,
acciughe e capperi, senape e curry**Piatto 2**

Fondue Bourguignonne a volontà

CHF 50.-*tris di carni:* cervo, cinghiale e manzo
riso in bianco e patate fritte*6 salse fatte in casa:* aglio, tonnata, rosa, tartara,
acciughe e capperi, senape e curry**Menù***Disponibile
sempre*

Insalatina Mimosa (insalata e uovo sodo)

CHF 50.-***
Raclette a volontà

16 tipologie di formaggi assortiti a scelta

Patate bollite e sottaceti***
Sorbetto all'uva con grappa**Vino della
Rassegna**

Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore

 1 dl - CHF 6.- |  75 cl - CHF 38.-

Proprietaria: Elsa Terzi

In cucina: Elsa Terzi

Indirizzo: Monte Generoso - 6872 Salorino

tel: +41 (0)91 646 25 28

www.labalduana.ch | labalduana@hotmail.com

Orario pasti: 12.00 - 20.30

Prenotazione indispensabile

Chiuso martedì e mercoledì

Risto

Assistance

GROUP

Tel. +41 (0)91 223 19 17

E-Mail info@ristoassistance.ch





Grotto del Mulino

Piatto 1 Fegato di vitellone alla veneziana
polenta del mulino di Bruzella CHF 32.-

Piatto 2 Medaglioni di Capriolo
purea di pastinaca, gallinacci, scalogno e catalogna CHF 47.-

Menù Crema di carote e zenzero
con panna acida e nocciole tostate CHF 69.-
Disponibile sempre

Tarte Tatin di cipolle rosse caramellate
con riduzione di aceto balsamico e timo

Medaglioni di Capriolo
purea di pastinaca, gallinacci, scalogno e catalogna

Panna cotta alla zucca, cioccolato e pistacchi

Piatto del bambino Tagliatelle al ragù di luganighetta CHF 12.-

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
🍷 1 dl - CHF 6.20 | 🍷 75 cl - CHF 39.- | 🍷 150 cl - CHF 85.-



Gerente: Nicola Catenazzi

In cucina: Luigi Ceconi

Indirizzo: Vicolo dei Crotti 2 - 6834 Morbio Inferiore

tel: +41 (0)91 683 11 80

www.grottomulino.com

grotto.mulino@gmail.com

Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 19.00 – 21.00

Prenotazione gradita - Chiuso lunedì e martedì

Raffaella

Gioielli Mendrisio



Fancy Yellow Diamonds



raffaellagioielleria



Raffaella Gioielleria



VINATTIERI

VITICOLTORI IN LIGORNETTO



Origini@Mulino del Ghitello

Piatto 1 Trippa frita con porcini arrosto
cabis sott'aceto e maionese al chimichurri
fatta in casa CHF 35.-

Piatto 2 Cervella arrosto
risotto al parmigiano e polvere di capperi CHF 34.-



Menù Brodo autunnale CHF 95.-

Carpaccio di cuore di manzo, sambuco sott'aceto,
garum di funghi ed erbe spontanee

Gnocchi alla brace, aglio orsino e asparago bianco
fermentato

Piccione, radicchio e zucca

Mousse ai finferli, gelato al pino mugo e crumble di
nocciole

Piatto del bambino Lasagnetta alla bolognese CHF 17.-

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
 1 dl - CHF 7.- |  75 cl - CHF 43.- |  150 cl - CHF 89.-



ORIGINI
@ MULINO DEL GHITELLO

Gerente: Swea Meucci

In cucina: Guglielmo Curcio

Indirizzo: Via Ghitello 3 - 6834 Morbio Inferiore

tel: +41 (0)79 170 01 63

www.ristoranteorigini.ch

info@ristoranteorigini.ch

Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 19.00 – 21.00

Prenotazione gradita - Chiuso lunedì e martedì



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



Perché L'Oste?

Perché sa di casa.

Pastificio artigianale a Quartino, da vent'anni.

Pasta fresca, ravioli, gnocchi, lievitati e gastronomia,
con ingredienti del nostro territorio. Fatti come si deve.

Oltre 80 prodotti certificati regio.garantie.

Responsabile Ticino e Grigioni Italiano: Massimo Pascuzzo

078 964 74 47 - m.pascuzzo@ostecucinamediterranea.ch

Via Luserte Est 4, 6572 Quartino - 091 85 92 131 - ostecucinamediterranea.ch

Da 20 anni la cultura del gusto.

Osteria del Giardino “ul Böcc”

- Piatto 1** Sella di capriolo alla Baden Baden CHF 69.-
servita due volte
spätzli all'uovo, castagne caramellate
cavoletti di Bruxelles, pera con composta di ribes,
cavolo rosso e funghi porcini
- Piatto 2** Filetti di pesce persico del Ceresio CHF 33.-
Risotto al parmigiano
- Piatto del bambino** Lonzino impanato CHF 16.-
con patate al forno

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
🍷 1 dl - CHF 6.50 | 🍷 75 cl - CHF 38.-



In cucina: Marzia Brugnera
Indirizzo: Via Cereghetti 1 - 6834 Morbio Inferiore
tel: +41 (0)91 682 60 50
www.osteriadelgiardino.ch
info@ahpero.ch
Orario pasti: 11.30 – 14.00 | 18.30 - 22.00
Prenotazione gradita - Chiuso domenica sera

Ristorante Lattecaldo



OSPITALITÀ E PASSIONE
NEL CUORE DEL MENDRISIOTTO

- CUCINA TRADIZIONALE
- EVENTI • GRIGLIA ESTIVA
- ATMOSFERA FAMILIARE



SIAMO
ATTENTI ALLE
INTOLLERANZE
ALIMENTARI



Via Lattecaldo 1
6835 Morbio Superiore
Ticino, Svizzera



Vi aspettiamo!



091 684 12 40
ristorantelattecaldo.ch
Pranzo e cena
Chiuso il lunedì



Lattecaldo

- Piatto 1** Filetto di renna CHF 50.-
su letto di funghi porcini in salsa, purea di patate
mantecata al parmigiano
***Su riservazione anche senza glutine e lattosio*
- Piatto 2** Tagliata di lombata d'agnello CHF 52.-
con salsa al "Portico" (Cantina Valsangiacomo)
Accompagnata dai classici contorni: spätzli,
cavoletti di Bruxelles, cavolo rosso, castagne
caramellate, pera al vino bianco e confettura ai ribes
***Su riservazione anche senza glutine e lattosio*
- Piatto 3** Straccetti di fegato di cervo alla veneziana con CHF 56.-
castagne su risotto mantecato con fichi e formaggio
dell'Alpe Bonello
***Su riservazione anche senza lattosio*
- Piatto del** Gnocchi di polenta al pomodoro CHF 10.-
bambino Mulino di Bruzella - Polenta gialla e rossa

Vino della Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
Rassegna  1 dl - CHF 6.- |  75 cl - CHF 39.- |  150 cl - CHF 80.-

Ristorante
Lattecaldo


Gerente: Claudia Gaffuri
In cucina: Simone Pigozzo
Indirizzo: Via Lattecaldo 1 - 6835 Morbio Superiore
tel: +41 (0)91 684 12 40
www.ristorantelattecaldo.ch
info@ristorantelattecaldo.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 19.00 – 21.00
Prenotazione gradita
Chiuso lunedì e domenica sera

La Torraccia

Piatto 1

“Zigeuner”: controfiletto di manzo arrotondato su spiedone di legno di quercia, avvolto da crudo di Parma e pancetta tesa alle erbe aromatiche. Servito in barchetta con i suoi contorni: cipolline borettane al vino rosso, patate al rosmarino e prugne secche agli agrumi

CHF 54.-**Piatto 2**

Costolette di cervo flambate al Porto accompagnate da: mela al forno agli agrumi, cavaletti di Bruxelles alla paprika e riso basmati al profumo di speck

CHF 56.-**Menù**

*Disponibile
a cena,
sabato e
domenica
anche a
pranzo*

Carpaccio di pesce spada stagionato in casa accompagnato da crostini con burro di malga e insalatina di cavolo cappuccio

CHF 75.-

Linguine al profumo di mare con molluschi e crostacei

Trancio di baccalà al vapore in bianco con bietole all'aglio ripassate in padella

Meringa con cioccolato fuso e lamponi

**Piatto del
bambino**

Petto di pollo impanato
patatine fritte

CHF 18.-**Vino della
Rassegna**

Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore

 1 dl - CHF 6.50 |  75 cl - CHF 40.-



Proprietario: Francesco Galati

In cucina: Alessandro Traversa

Indirizzo: Via Pietro Bernasconi 3 - 6883 Novazzano

tel: +41 (0)91 235 14 80

www.torraccia.ch

torraccia6883@gmail.com

Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 18.00 – 22.00

Prenotazione gradita - Chiuso domenica a pranzo



Locanda dei Mulini

Piatto 1 Il Tris dei Cordon Bleu di maiale della locanda (ca. 450g) CHF 44.50

- *Il Classico: Prosciutto cotto e formaggella Bonello della valle di Muggio*
- *Dolce Salato: Luganiga ticinese, gorgonzola, zucca, rosmarino*
- *Sono Incavalato "vegetariano": verza ripiena di gruyère e patate aromatizzate*

patate in insalata con maionese e cipolla

Piatto 2 Lingotto di Maialino confit CHF 39.50

cotto a bassa temperatura per 9 ore, servito con millefoglie di patate e crema di sedano rapa

Menù Sformatino di zucca con fonduta di scimudin e chips CHF 64.50

Valtellina
D.O.C.

*Disponibile
sempre*

di verza croccante, involtino di bresaola con cicorino e casera stagionato e fico al Braulio, verticale di Bitto di 3 annate con le sue conserve

Pizzoccheri della Valchiavenna, conditi con formaggio di Malga e sferzata di burro, salvia, aglio e pepe della valle
Maggia macinato

Bisciola con fichi secchi, noci, miele, uvetta e pinoli
servita con gelato al braulio e mirtilli

Piatto del Lasagne fatte in casa con ragù di manzo CHF 26.50
bambino Gelato alla crema con salsa al cioccolato "ovetto kinder"

Vino della Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
Rassegna  1 dl - CHF 7.- |  75 cl - CHF 42.- |  150 cl - CHF 88.-



**LOCANDA
dei MULINI**

Hotel • Bistrot

ALBERGO • RISTORANTE • PIZZERIA

Direttore: Luca Spagnolatti

In cucina: Andrea e Pietro

Indirizzo: Via Mulini 31 - 6883 Novazzano

tel: +41 (0)91 682 05 07

www.locandadeimulini.ch

info@locandadeimulini.ch

Orario pasti: 11.45 – 14.00 | 18.45 – 21.45

Prenotazione gradita - Chiuso martedì

Prenota QUI



MILLEVOLTI ROSSO RISERVA TICINO DOC 2021

Medaglia d'Oro
e Premio Bio
al Mondial du Merlot 2026!



Acquistabile su fumagallivini.ch
ed in enoteca Borgovecchio!



GAFFURI

pavimenti e rivestimenti dal 1914

www.gaffuri1914.ch



Caffè Sociale

<u>Piatto 1</u>	Stinco di cervo al Merlot ticinese con funghi porcini e polenta Mulino di Bruzella	<u>CHF 39.-</u>
<u>Piatto 2</u>	Cordon bleu di maiale del Sociale (500g) con prosciutto cotto e formaggio, patate country, fascinetta di carote e fagiolini <i>**possibilità senza glutine o senza lattosio</i>	<u>CHF 42.-</u>
<u>Piatto 3</u>	Baccalà alla portoghese cotto al forno con patate, pomodoro, cipolle, peperoni e olive nere	<u>CHF 42.-</u>
<u>Piatto del bambino</u>	Gnocchi di patate caserecci al ragù	<u>CHF 15.-</u>

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
 1 dl - CHF 6.- |  75 cl - CHF 39.-

Caffè Sociale
Ristorante - Pizzeria - Bar - Gelateria

Proprietario: Marco Vassalli

In cucina: Giuseppe Garzillo

Indirizzo: Via dell'Indipendenza 7

6826 Riva San Vitale

tel: +41 (0)91 648 17 89

www.ristorantesociale.ch | caffesociale@hotmail.com

Orario pasti: 12.00 – 14.30 | 18.30 - 22.30

Prenotazione gradita - Sempre aperto

Osteria Teatro Unione

Piatto 1 Carpaccio di cervo all'olio e timo CHF 39.-
con nocciole tostate, flan al parmigiano
e porro candito

Piatto 2 Tagliata di cervo con salsa Unione CHF 50.-
patate novelle al rosmarino, cavoletti di Bruxelles e
porcini trifolati

Menù Tartare di cervo, servita con focaccia, CHF 85.-
Disponibile solo a cena burro aromatizzato al ginepro e pera al vino rosso

Gnocchi di patate e zucca al ragù bianco di cinghiale
con riduzione al Merlot e raspata di Tete de Moine

Tagliata di cervo con la salsa "UNIONE"
patate novelle al rosmarino e cavoletti di Bruxelles

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
🍷 1 dl - CHF 7.- | 🍷 75 cl - CHF 45.-

OSTERIA TEATRO
UNIONE
★ L'ENTRECÔTE ★

Gerente: Antonio Consales
In cucina: Fabio Grisoni e Michele Chiodo
Indirizzo: Via dell'Indipendenza 16 - 6826 Riva San Vitale
tel: +41 (0)91 648 10 08
www.osteriaunione.ch | info@osteriaunione.ch
Orario pasti: 18.00 - 23.00
Prenotazione indispensabile - Chiuso domenica



Osteria Manciana

Piatto 1



Fondue chinoise di 5 carni
(vitello, manzo, pollo, maiale e capriolo)
contorno: riso bianco, sottaceti vari e patatine fritte
salse: tartara, curry, aglio, rosa, all'uovo e piccante

CHF 55.-

Piatto 2

Ossobuco di cervo al Merlot con castagne glassate
cavoletti di Bruxelles, purè di patate e mela al ribes

CHF 40.-

Menù

Disponibile
sempre

Crema di zucca e formaggino di Roncapiano
croccante

CHF 65.-

Maltagliati con ragù di selvaggina

Ossobuco di cervo al Merlot
con castagne glassate, cavoletti di Bruxelles,
purè di patate e mela al ribes

Panna cotta alle castagne

Piatto del bambino

Cotoletta alla milanese con patate al forno e carote CHF 24.-

Vino della Rassegna

Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore

 1 dl - CHF 6.60 |  75 cl - CHF 41.- |  150 cl - CHF 86.-

osteria

Manciana

Gerente: Andrea Fanuli

In cucina: Andrea Caspani

Indirizzo: Via Cantonale 95 - 6838 Scudellate

tel: +41 (0)91 684 11 36

www.osteria-manciana.ch

info@osteria-manciana.ch

Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 19.00 – 21.00

Prenotazione gradita - Chiuso lunedì a pranzo



FITNESS DI QUALITÀ

PERSONAL TRAINING

CORSI

(a numero chiuso)

REFORMER PILATES

**PRENOTA QUI
LA TUA SETTIMANA
DI PROVA GRATUITA**



Seseglio

Via Campagna 4



Mendrisio

Via Motta 6a



+41 78 268 70 73

+41 76 812 68 30

info@rbtraining.ch

www.rbtraining.ch



Vecchia Osteria Seseglio

Piatto 1

min. due
persone

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, cavoletti di Bruxelles e confettura di
 mirtilli rossi. *Tagliata al tavolo*

CHF 79.-

p.p.

Piatto 2

Bianco di lucioperca in oliocottura
 guazzetto di funghi misti, gnocchetti di **polenta del**
Mulino di Bruzella

CHF 49.-

Menù completo

min. due
persone

Stuzzichino, il saluto dalla cucina

CHF 95.-

 Terrina di fagiano, gelatina di mirtilli rossi
 e pan brioche al burro

p.p.

 Vellutata di zucca Potimarron, funghi trifolati e olio al timo

Disponibile a
cena, sabato
e domenica a
pranzo

 Filetto di cervo con scaloppa di foie gras e tartufo nero
 pregiato, patate rosolate e spinacini

 Semifreddo alle castagne, meringa e salsa ai frutti di bosco

 Biscottini dell'Osteria

Menù 3 portate

3 portate senza antipasto o primo

CHF 82.-

p.p.

Vino della Rassegna

Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore

🍷 1 dl - CHF 7.- | 🍷 75 cl - CHF 40.-

**Vecchia Osteria
Seseglio**



Proprietario: Ambrogio Stefanetti

In cucina: Ambrogio Stefanetti

Indirizzo: Via Campora 11 - 6832 Seseglio

tel: +41 (0)91 682 72 72

www.vecchiaosteria.ch | info@vecchiaosteria.ch

Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 19.00 – 21.30

Prenotazione gradita - Chiuso domenica sera e lunedì



ROLF BURKHARD

DIPLOMBIERSOMMELIER®



Negozio in via Stella 12 a Mendrisio

Aperto da mercoledì a sabato

Vasto assortimenti di birra, vini, liquori e distillati



MOKA EFTI®

caffè 

TORREFAZIONE DAL 1930 - MENDRISIO



Grotto Grassi Tremona

<u>Piatto 1</u>	Cervo del Monte Generoso in salmì polenta del Mulino di Bruzella	<u>CHF 34.-</u>
<u>Piatto 2</u>	Funghi porcini trifolati polenta del Mulino di Bruzella	<u>CHF 32.-</u>
 <u>Piatto 3</u>	Stinco di maiale "Salumificio Ferrazzini" patate al forno e radicchio ripassato	<u>CHF 32.-</u>
<u>Piatto del bambino</u>	Gnocchi con ragù di luganighetta "Salumificio Ferrazzini"	<u>CHF 15.-</u>

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
 1 dl - CHF 6.- |  75 cl - CHF 42.- |  150 cl - CHF 86.-



Gerente: Mattia Germano
 In cucina: Giacomo Fiorini
 Indirizzo: Via ai Grotti 16 - 6865 Tremona
tel: +41 (0)78 894 06 65
www.grottograssitremona.ch
grottograssi@hotmail.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.30 | 18.30 - 21.00
 Prenotazione indispensabile
 Chiuso lunedì, martedì, mercoledì e giovedì



S.A. VINI BÉE

*Professionalità e competenza
sempre al vostro servizio*



Via Cantonale 1 – 6855 STABIO - Tel. 091 647 32 81
info@vini-bee.com - www.vini-bee.com

No. 37

Vacallo | Enoteca



TICINO A TE
nostrano e genuino

Conca Bella

Piatto 1



Trancio di lucioperca su crema di zucca ticinese, sformatino di **polenta del mulino di Bruzella**, cavolo nero spadellato e olio al limone

CHF 42.-

Piatto 2

*min. due
persone*

Sella di capriolo con spätzli al burro e salvia, cavolo rosso marinato, cavaletti di Bruxelles con pancetta, castagne glassate con rosmarino e miele, funghi trifolati, mela con composta di mirtilli rossi e pera al vino aromatizzato

CHF 76.-

p.p.

Menù

*Disponibile
sempre*

Stuzzichino di benvenuto

CHF 85.-

Terrina di selvaggina con pan brioche tostato, confettura di ribes e insalatina di erbe amare

Raviolini del Plin al cacao fatti in casa ripieni di sfilacciato di cinghiale e miscela di **erbe aromatiche "Erbe Ticino"** saltati al burro con chicchi di melograno

Guancetta di cervo brasata con **polenta rossa del mulino di Bruzella**, radicchio rosso con **miele di castagno "Az. Bianchi"** e noci

Strudel di pere e castagne, gelato alla **zucca "Future Farmers"** e agrumi

Piatto del bambino

Sedanini del Conca con panna e **salsiccia "Macelleria Cereghetti - Castel San Pietro"**

CHF 12.-

Vino della Rassegna

Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore

 1 dl - CHF 6.50 |  75 cl - CHF 41.- |  150 cl - CHF 86.-



Direttore: Michele Montereale

In cucina: Simona Nocera

Indirizzo: Via Concabella 2 - 6833 Vacallo

tel: +41 (0)91 697 50 40

www.concabella.ch | info@concabella.ch

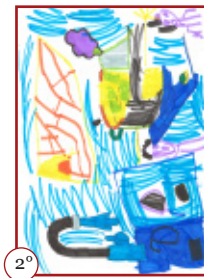
Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 19.00 - 21.30

Prenotazione gradita

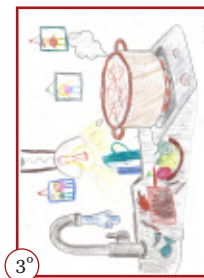
Chiuso martedì a pranzo, domenica e lunedì

I disegni premiati

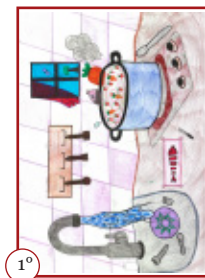
Categoria I



Categoria II



Categoria III



Grazie alla collaborazione di

Cinema Multisala Teatro



**Cinema
Multisala
Teatro** est. 1908

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

I premi per le tre categorie sono i seguenti:

1° premio 8 biglietti entrata validi per bambini e adulti

2° premio 5 biglietti entrata validi per bambini e adulti

3° premio 3 biglietti entrata validi per bambini e adulti

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

Il regolamento è pubblicato sui formulari di partecipazione.

RASSEGNA 2025

“L'ACQUA IN CUCINA e la sua trasformazione”

CLASSIFICA CONCORSO DISEGNO in collaborazione con Cinema Multisala Teatro

CAT.	Classifica	Età	Nome
I	1° premio	6 anni	Michel Bonetto
I	2° premio	4 anni	Ginevra Gaffuri
I	3° premio	6 anni	Martino Panelli
II	1° premio	8 anni	Anita Scagnolari
II	2° premio	7 anni	Derek Schick
II	3° premio	9 anni	Emely Fisch
III	1° premio	12 anni	Chiara Paternostro
III	2° premio	10 anni	Olimpia Panelli
III	3° premio	12 anni	Leah Caroccia



**Cinema
Multisala
Teatro** est. 1908

Proiezioni private
film, bibita e popcorn da 220.-

Compleanni
da 18.50 film, bibita e popcorn

Ospitiamo eventi privati
Quotazione personalizzata

Cinecard Mendrisio
10 entrate 119.-

Buoni Ragalo
a partire da Chf 8.90

Noleggio Sale
29-40-90-140 posti da 150.-

**MENDRISIO
4 SALE CINEMA**



cinemamultisalateatro.ch

Repertorio - altri inserzionisti

Acque minerali,
bibite:

Cochi SA
Via Roncaglia 5, 6883 Novazzano
tel. 091 695 54 54

Carni, salumi:

Angelo Valsangiacomo SA - I salumi del Pin 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

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

Assicurazioni:

Crea Insurance Broker
Corso San Gottardo 20
6830 Chiasso
tel. 078 799 87 29

Scopri il Ticino ogni giorno!



**Inquadra il QR e porta
il Ticino sempre con te!
Segui @tinotte.ch e
scopri eventi, sapori,
cultura e tempo libero.**

**Cerca La Guida 365
nelle librerie e nei
chioschi del Ticino.**



Il Comitato vi ringrazia

Presidente:	Flavio Quadranti
Vicepresidente:	Luca Serra
Membri:	Claudia Gaffuri Maria José Soler Jacqueline Panzeri Stefano Trinca 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/contatti" nel nostro sito www.rassegna.ch.



Non allunghiamo il brodo.

I buongustai conoscono i nostri vantaggi.

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

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

mobiliare.ch

la Mobiliare

Regolamento passaporto fedeltà

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

1° premio: Buono acquisto del valore di CHF 350.-

2° premio: Buono acquisto del valore di CHF 280.-

3° premio: Buono acquisto del valore di CHF 140.-

messi in palio da:



VECCHIA MASSERIA®

1. Attenzione: per essere valido, il passaporto deve portare **al massimo 2 timbri del medesimo ristorante.**
2. **Non si accettano timbri incollati.**
3. Richiedete il vostro premio di fedeltà, consegnando il passaporto completo **al ristorante che ha apposto l'ultimo timbro.**
4. Ogni passaporto completo consegnato **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 2026. I vincitori verranno informati per iscritto. I premi non possono essere pagati in contanti né scambiati. Non si effettua nessuna corrispondenza in merito all'estrazione.
5. Nel caso i premi di fedeltà fossero esauriti, **vi raccomandiamo di consegnare comunque il vostro passaporto.** Riceverete così un **BUONO UFFICIALE della Rassegna Gastronomica** che vi permetterà di ritirare il vostro premio entro il **31.03.2027** nel locale che lo ha emesso.
6. Non accettate buoni NON UFFICIALI!



1

2026

2

2026

3

2026

4

2026

5

2026

6

2026

7

2026

8

2026

Al massimo
due timbri
del medesimo
ristorante

**Non si accettano
timbri incollati!**

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

Cognome _____ Nome _____

Via _____ Nr. _____

NAP _____ Località _____

Tel. _____ E-mail _____

P.f. compilare in modo completo e leggibile!

☐ Desidero ricevere per posta il libretto della prossima edizione.

stampa: www.tipoprint.ch

*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 rivista "Réservé"

RAIFFEISEN

Più valore con la nostra
gestione patrimoniale.

Perché avvalersi di un partner affidabile e di una consulenza personale per costituire serenamente il suo patrimonio è una scelta che ripaga.

