Rassegna Gastronomica

Mendrisiotto e Basso Ceresio

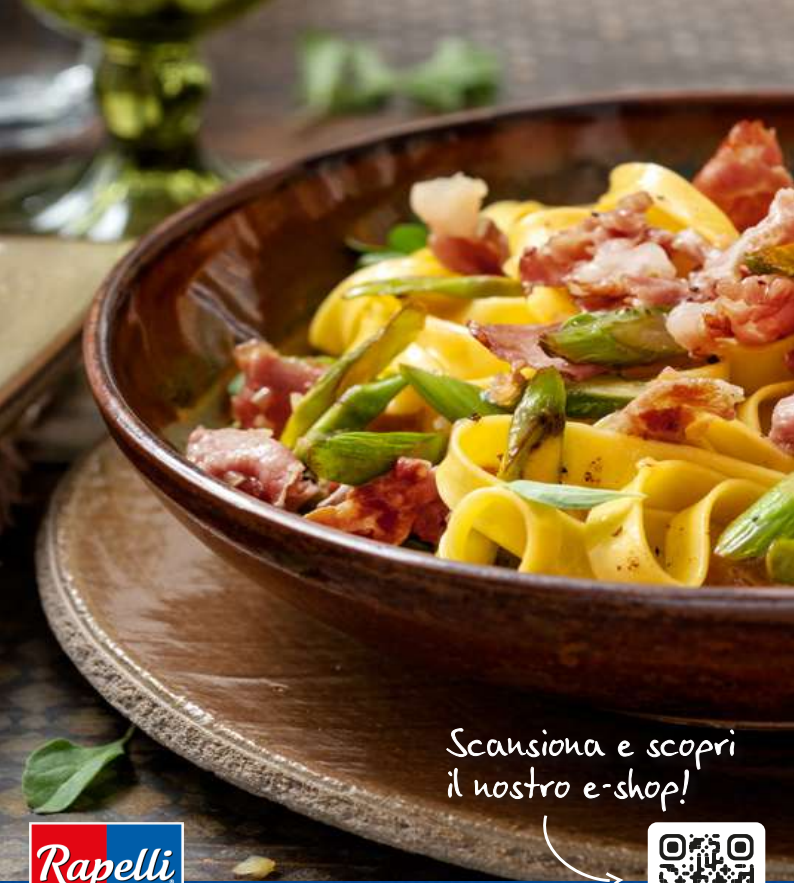


© Foto di Catherine Decarli

62ª edizione

2025

1° ottobre
2 novembre



Rapelli
dal 1929

Condividere il buono della vita

#rapelli | shop.rapelli.ch

Saluto del Presidente



L'autunno bussa alle porte: i nostri boschi si vestono dei suoi caldi colori, l'aria si fa più fresca e la malinconia delle giornate che si accorciano ci spinge a cercare il piacere del convivio, la gioia di ritrovarsi attorno ad una tavola riccamente imbandita, in compagnia dei nostri cari e amici!

È di nuovo tempo di
RASSEGNA GASTRONOMICA: la tradizione che si rinnova ogni anno.

Vi porgo il caloroso saluto di tutto il comitato, che ormai da anni, segue con attenzione nei minimi particolari l'organizzazione di tutte le edizioni. Un grande grazie va a tutti voi che ogni anno attendete la nostra Rassegna, la seguite con passione e interesse, dimostrando così di apprezzare gli sforzi del comitato, ma soprattutto dei Ristoranti partecipanti nel presentarvi ciò che di meglio sa offrire la nostra gastronomia.
Vi invito quindi a lasciarvi sedurre dalla nostra variegata offerta che, come vedrete sfogliando questo opuscolo, spazia in un orizzonte estremamente ampio, con piatti legati e ispirati alla tradizione con particolare attenzione ai prodotti del territorio contrassegnati con il marchio Ticino a Te, piatti di selvaggina tipici di questo periodo dell'anno, ma senza disdegnare le sempre interessanti novità e proposte rivisitate e anche specialità a base di pesce o vegetariane.
Con la consueta attenzione verso i nostri produttori di vino per quest'anno vi facciamo conoscere più da vicino l'Azienda agraria cantonale di Mezzana, sita tra Balerna e Coldrerio, il cui vino è stato prescelto in una rosa di 6 concorrenti, da un gruppo di esperti e sommeliers.
Un doveroso ringraziamento come sempre ai nostri immancabili fornitori, inserzionisti e sponsor la cui generosità consente ogni anno di poter rinnovare il tradizionale appuntamento gastronomico del Mendrisiotto e Basso Ceresio. A tutti il più cordiale

Buon Appetito!
Mamo Quadranti
Presidente

Partecipanti

Luogo	*Numero e nome partecipante*		*Telefono +41*	
Morcote	Ospite	Ristorante della Torre	091 996 26 36	
Balerna	1.	Borgovecchio	091 682 81 81	
	2.	Crotto dei Tigli	091 683 30 81	
Brusino Arsizio	3.	Battello	091 996 13 08	
	4.	Chalet San Giorgio	091 996 21 55	
Capolago	5.	Grotto Eguaglianza	091 630 56 17	
	6.	Grotto del Tiglio	091 648 16 98	
Casima	7.	Cà Nani	091 690 25 17	
Castel San Pietro	8.	Grotto Loverciano	091 646 16 08	
	9.	Osteria Sulmoni	091 630 10 71	
Chiasso	10.	Grotto Linet	091 683 08 74	
	11.	Indipendenza	091 683 04 04	
	12.	Touring Mövenpick	091 682 53 31	
Mendrisio	13.	Antica Osteria del Leone Barberini	091 630 06 36	
	14.	Grotto San Martino	091 646 53 12	
	15.	In Vigna	091 211 01 21	
	16.	Liceo	091 646 20 22	
	17.	Milano	091 646 57 41	
	18.	Stella	091 646 72 28	

Luogo	*Numero e nome partecipante*		*Telefono +41*	
Meride	19.	Bistrot Ca.Stella	091 646 09 52	
	20.	Osteria La Guana	091 646 47 91	
	21.	Locanda San Silvestro	091 646 10 00	
Monte Generoso	22.	Grotto La Balduana	079 636 51 32	
Morbio Inferiore	23.	Origini @ Mulino del Ghitello	079 170 01 63	
	24.	Grotto del Mulino	091 683 11 80	
	25.	Osteria del Giardino	091 682 60 50	
Morbio Superiore	26.	Lattecaldo	091 684 12 40	
Novazzano	27.	Locanda dei Mulini	091 682 05 07	
	28.	La Torraccia	091 235 14 80	
Riva San Vitale	29.	Caffè Sociale	091 648 17 89	
	30.	Osteria Teatro Unione	091 648 10 08	
	31.	PizzOsteria San Giorgio	091 648 13 50	
Scudellate	32.	Osteria Manciana	091 684 11 36	
Somazzo	33.	Grotto Eremo San Nicolao	091 646 40 50	
Seseglio	34.	Vecchia Osteria Seseglio	091 682 72 72	
Stabio	35.	Montalbano by Mirko Rainer	091 647 12 06	
Tremona	36.	Antica Osteria	091 646 75 45	
Vacallo	37.	Conca Bella	091 697 50 40	



Mendrisiotto e Basso Ceresio

È la prima destinazione turistica ad ottenere il riconoscimento di "Swisstainable Destination".

mendrisiottoturismo.ch

Essere riconosciuti come destinazione sostenibile significa, prima di tutto, avere raggiunto un obiettivo che ci permette di rendere visibile al pubblico il nostro impegno per la sostenibilità. Rappresenta nel contempo anche un punto di partenza e una responsabilità che intendiamo condividere con tutti i partner della regione per potere migliorare ulteriormente e presentare una regione turistica sempre più attenta all'ambiente, alle comunità locali e al patrimonio che ci caratterizza.

Mendrisiotto

La regione da scoprire

Saluto di Mendrisiotto Turismo



L'autunno, con i suoi colori caldi e l'atmosfera conviviale, torna a regalarci uno degli appuntamenti più amati e attesi dell'anno: **la Rassegna Gastronomica del Mendrisiotto e Basso Ceresio**.

Un evento che, edizione dopo edizione, continua a confermare il suo successo grazie all'impegno di ristoratori appassionati, alla partecipazione entusiasta del pubblico e alla forza di una rete di collaborazione che coinvolge attivamente operatori del territorio e partner istituzionali.

Quest'anno, più che mai, celebriamo anche il riconoscimento della nostra regione come **prima Swisstainable Destination del Ticino**: un traguardo che premia l'impegno costante verso una visione turistica sostenibile e integrata e che ci stimola a valorizzare ancor di più le eccellenze locali.

Grazie alla collaborazione con **Ticino a Tavola, il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT)** e i nostri ristoratori, la Rassegna rafforza il suo legame con i **prodotti a km zero**, promuovendo un'offerta enogastronomica autentica, stagionale e attenta all'ambiente.

In questo spirito, invitiamo tutti a gustare i sapori del territorio, scoprire nuove proposte culinarie e sostenere chi, con dedizione e creatività, continua a fare della nostra regione una destinazione d'eccellenza anche a tavola.

A voi, cari ospiti, il nostro più caloroso benvenuto. Che questa Rassegna vi regali piacere, scoperta e… buon appetito!

Nadia Fontana Lupi
Direttrice Mendrisiotto Turismo



Azienda agraria cantonale di Mezzana

Dal 1915 al servizio dell'agricoltura ticinese

I nostri prodotti, creati e coltivati per voi, nel rispetto della tradizione, abbracciano l'innovazione

www.mezzana.ch

SEGUITECI ANCHE SU FACEBOOK

Via San Gottardo 1, 6877 Coldrerio,
+41 91 816 62 01, dfe-aacm@ti.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 **62a edizione:**



MEZZANA
Merlot - 2022 - DOC
COLLI DEL MENDRISIOTTO
Bianco del Ticino - 2024 - DOC

Azienda agraria cantonale di Mezzana
www.mezzana.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 nella pratica confezione da asporto.

Omaggio e premio fedeltà

In omaggio
I piatti e i menù che trovate elencati nel libretto vi permettono di ottenere in omaggio un **"calice drink "**.
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 **Amaro Generoso "edizione Rassegna"**.
Gli otto calici drink e l'Amaro Generoso "edizione Rassegna" compongono un elegante e moderno **"set da drink"**.

Il tutto sarà confezionato in una pratica cassetta di legno offerta da Raiffeisen

RAIFFEISEN

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

Inoltre fino esaurimento scorte riceverete un pratico misurino da cocktail "jigger" offerto da la Mobiliare. In più troverete nel set un elegante cucchiaino lungo da cocktail.

…ma non è finita qui

VECCHIA MASSERIA®

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

1° premio: Degustazione per 2 persone
+ 3 bottiglie Riserva (valore 346.-)

2° premio: Degustazione per 2 persone
+ Magnum Ungulus Rosso (valore 276.-)

3° premio: Degustazione per 2 persone
+ Magnum Riserva (valore 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 31.03.2026 .

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



TICINO

ti
Dipartimento delle finanze e dell'economia
Divisione dell'economia

UCT Unione Contadini Ticinesi
www.agriticino.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.






11ª edizione del CONCORSO FOTOGRAFICO
UNA FOTO PER LA RASSEGNA GASTRONOMICA

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

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 ha vinto il primo premio è stata scattata da Catherine Decarli, che si è così aggiudicata CHF 500.- offerti dalla Rassegna.

Lo scatto vincente s’intitola: ACQUA E GHIACCIO e potete ammirarlo sia sulla copertina di questo libretto che su tutto il materiale promozionale della 62esima edizione della Rassegna Gastronomica.

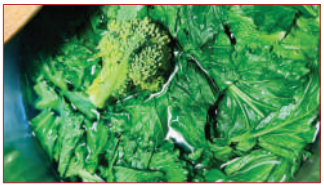
Oltre alla foto premiata, il comitato vi presenta qui di seguito anche le altre immagini selezionate al secondo e al terzo posto che si aggiudicano un omaggio offerto dalla Rassegna Gastronomica Mendrisiotto e Basso Ceresio.



2° posto

Dove scorre il ricordo

Letizia Bernasconi



3° posto

Dall'acqua, la forma del gusto.
Un gioco sul potere dell'acqua
in cucina: modellare, ammorbidire,
esaltare.

Veronika Puccio

partecipa al
CONCORSO FOTOGRAFICO
12ª edizione

**"UNA FOTOGRAFIA
PER LA RASSEGNA GASTRONOMICA"
63ª edizione**

**Tema:
"MANI IN PASTA"**

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

Albo d'oro sostenitori











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



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

1° premio: Degustazione per 2 persone + 3 bottiglie Riserva (valore 346.-)
2° premio: Degustazione per 2 persone + Magnum Ungulus Rosso (valore 276.-)
3° premio: Degustazione per 2 persone + Magnum Riserva (valore 140.-)

VECCHIA MASSERIA®

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

TICINO A TE
nostrano e genuino

Ristorante della Torre

Piatto 1	Maialino da latte al forno crema di topinambur, mele speziate e chips di cavolo nero	CHF 39.-
Piatto 2	Sella di capriolo alla Baden Baden spätzli caserecci, cavolini di Bruxelles e speck, mezza pera con marmellata di ribes e castagne caramellate *(servita in due volte)*	CHF 69.-
Menù	Uovo 63° con spuma di patate, formaggio dell'Alpe Piora scaglie di tartufo nero e pepe della Valle Maggia **** Trancio di Lucioperca del Ceresio crema di patate bruciate, giardiniera di verdure croccanti **** Semifreddo al pistacchio e crema di zafferano *Menu disponibile sempre*	CHF 69.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 7.- | Bottiglia 75 cl - CHF 42.-

RISTORANTE DELLA TORRE

Proprietario: Massimo Suter
In cucina: Emanuel Negrusa
Indirizzo: Rivera della Tor 1 - 6922 Morcote
tel: +41 (0)91 996 26 36
www.ristorantedellatorre.ch
info@ristorantedellatorre.ch
Orario pasti: 11.30 – 15.00 | 18.00 - 22.30
Prenotazione gradita - Aperto tutti i giorni



IRON

al servizio del lusso

Produzione Abbigliamento

www.ironservice.net – info@ironservice.net

No. 1

Balerna | Ristorante

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	"Bacalhau com Broa e batatas ao murro" trancio di baccalà gratinato al forno con pane di mais e prosciutto crudo, patate all'aglio	CHF 43.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.50 | Bottiglia 75 cl - CHF 40.-

Borgovecchio
dal 1978 ristorante

Gerente: Diego D' amico
In cucina: Amandio 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 – 14.30 | 18.30 - 22.30
Prenotazione gradita - Chiuso sabato a pranzo

Sei alla ricerca di uno spazio unico e personale per i tuoi eventi?

CUCINA TIPICA

CROTTO DEI TIGLI



La sala del camino
fino a 15 posti



La sala del Sant'Antonio
fino a 28 posti



La sala principale
fino a 40 posti

- Cene aziendali
- Ritrovo tra amici e parenti
- Business Meetings
- Compleanni e anniversari

Le nostre sale sono a disposizione per offrire un'atmosfera elegante e famigliare. Godetevi l'ambiente caldo e invitante, dove ogni dettaglio è meticolosamente curato dal nostro personale di sala e cucina

INFO E MENU »

091/683 30 81
www.crottodeitigli.ch
crottodeitigli@bluewin.ch

Viale A. Tarchini 53
6828 Balerna, Ticino

CUCINA TIPICA

CROTTO
S. Antonio

Sei alla ricerca di uno spazio per matrimoni, aperitivi o compleanni,... Il Crotto Sant'Antonio è il luogo ideale. Contattaci per un preventivo

No. 2

Balerna | Ristorante

TICINO A TE
nostrano e genuino

Crotto dei Tigli

Piatto 1	Gran bollito misto alla piemontese 7 tagli: aletta di manzo, piancostato, lingua e testina di vitello, codegotto, gallina vecchia, ossa con midollo. 7 salse: verde, bagnetto rosso, mostarda di fichi, mostarda di arance, pearà, senape di Digione, maionese al Merlot. Patate, sedano, carote e cipolla	CHF 56.50
Piatto 2	Wellington di zucca arrosto con duxelles ai porcini salsa Ponzu e cabis rosso acidificato	CHF 42.-
Menù	Tartare di capriolo, panna cotta ai porcini e salsa al sambuco *** Spaghettone al cavolo cappuccio, zucca BBQ e fonduta alla formaggella del Dosso Dell'Ora *** Costoletta di cervo arrosto, crema al cavolo di Bruxelles, spätzli al burro, dadolata di pera al vino rosso *** Castagne e Cioccolato al Macambo della Pasticceria Buletti in spuma, mela cotogna in gelatina *Menù disponibile sempre*	CHF 69.-
Piatto del bambino	Pollo croccante allo stecco bastoncini di patate e verdura. Dolce a scelta	CHF 20.-
Vino della Rassegna	Azienda agraria cantonale di Mezzana Bicchiere 1 dl - CHF 6.50 | Bottiglia 75 cl - CHF 41.-	

CUCINA TIPICA

CROTTO DEI TIGLI

Gerenti: Claudio e Jacqueline Panzeri
In cucina: Claudio Panzeri
Indirizzo: Viale Attilio Tarchini 53 - 6828 Balerna
tel: +41 (0)91 683 30 81
www.crottodeitigli.ch | crottodeitigli@bluewin.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 19.00 - 22.30
Prenotazione gradita - Chiuso domenica sera

No. 3

Brusino Arsizio | Ristorante

TICINO A TE
nostrano e genuino

Battello

Piatto 1	Zuppa di pesce di mare pane pugliese profumato all'aglio	CHF 46.-
Piatto 2	Filetto di cervo spätzli, castagne glassate, cavoletti di Bruxelles e uva spadellata	CHF 49.-
Piatto 3	Petto d'anatra su riduzione di mirtilli e lamponi polenta del Mulino di Bruzella, Trevisana Ticinese "TIOR Cadenazzo"	CHF 46.-
Piatto del bambino	Roll di luganighetta "Macelleria Max Haug, Riva San Vitale", patate al forno	CHF 18.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.70 | Bottiglia 75 cl - CHF 42.-

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: 12.00 – 14.30 | 18.45 - 22.30
Prenotazione gradita - Chiuso martedì

Chalet San Giorgio

Piatto 1 *min. due persone*	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 del mulino di Bruzella, crocchette di patate, porcini e gallinacci trifolati, mela con marmellata di mirtilli rossi e grappolo di ribes, prugne avvolte con pancetta, fico con la sua mostarda, mango gratinato, castagne caramellate	CHF 79.- *p.p.*
Piatto 2	Frittura mista di pesce con salsa tartara insalata verde di stagione e patate soufflè	CHF 45.-
Piatto del bambino	Petto di pollo impanato patatine fritte	CHF17.50

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 7.- | Bottiglia 75 cl - CHF 42.-



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



Organizza da noi i tuoi eventi!

GROTTO
EGUAGLIANZA
RISTORANTE

Sala privata fino a 35 persone

Cantina vini con più di
350 etichette da tutto il mondo

Si accettano pagamenti in WIR



TICINO A TE
nostrano e genuino

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 58.-
Piatto 2	Stinco di cervo al Merlot con funghi porcini polenta del Mulino di Bruzella	CHF 39.-
Piatto 3	Risotto "Riserva San Massimo" alla parmigiana filetti di pesce persico del lago Ceresio al burro e salvia	CHF 38.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 7.- | Bottiglia 75 cl - CHF 42.-

GROTTO EGUAGLIANZA RISTORANTE

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

No. 6

Capolago | Grotto

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 54.-
Piatto 2	Entrecôte di cervo ai ferri spätzli, cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles, castagne caramellate, mela al vino bianco e marmellata di ribes	CHF 44.-
Piatto 3	Baccalà alla portoghese al forno patate e cipolle	CHF 42.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 5.90 | Bottiglia 75 cl - CHF 42.-



Gerenti: Borut e Adelaide Kos
Indirizzo: Via Municipio 10 - 6825 Capolago
tel: +41 (0)91 648 16 98
www.grottodeltiglio.ch
grottotiglio@gmail.com
Orario pasti: 12.00 – 14.30 | 18.00 - 22.00
Prenotazione gradita - Chiuso mercoledì a pranzo

TICINO A TE
nostrano e genuino

Cà Nani

Piatto 1	Faraona ripiena su soffice purè di patate San Gallesi verza, sedano rapa grigliata, carote e salsa all'uva bianca	CHF 39.-
Piatto 2	Lombata di agnello in crosta di timo, gratin di patate, cavolo rosso glassato, funghi trifolati, demiglace ristretta e aromatizzata con infusi di cipolla rosolata	CHF 43.-
Menù	Canapè di benvenuto *** Tartare di capriolo con uovo di quaglia svizzero e tartufo nero *** Tagliatelle con farina di polenta rossa del mulino di Bruzella con Zincarlin e quenelle di cipolla bianca brasata *** Lombata di agnello in crosta di timo, gratin di patate, cavolo rosso glassato, funghi trifolati, demiglace ristretta e aromatizzata con infusi di cipolla rosolata *** Assaggio di büscion "Az. Livi" *** Crema bruciata alla castagna con spuma al siero di latte *Menù disponibile sempre*	CHF 75.-
Piatto del bambino	Cordon Bleu, patate fritte	CHF 23.-
Vino della Rassegna	Azienda agraria cantonale di Mezzana Bicchiere 1 dl - CHF 6.30 | Bottiglia 75 cl - CHF 40.-	

OSTERIA
Cà Nani
CON ALLOGGIO

Gerente: Giovanni Guastalla
In sala: Carlo Butti
In cucina: Sebastian Cortellini
Indirizzo: Strada per Casima 12 - 6875 Casima
tel: +41 (0)91 690 25 17
www.canani.ch | admin@canani.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.30 | 19.00 - 21.30
Prenotazione gradita - Chiuso martedì



SD Food

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

TICINO A TE
nostrano e genuino

Grotto Loverciano

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 56.-
Piatto 2	Variazione al Tartufo nero tartare di Fassona piemontese con tartufo nero, tagliolini freschi al tartufo, fonduta al tartufo su polenta	CHF 54.-
Piatto 3	Stinco di maiale glassato al forno funghi porcini, polenta del mulino di Maroggia	CHF 38.-
Piatto del bambino	Gnocchi di patate fatti in casa con la sua salsa a scelta (ragù - pomodoro - burro e salvia)	CHF 15.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.- | Bottiglia 75 cl - CHF 39.-

Grotto Loverciano



Proprietari: 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

TICINO A TE
nostrano e genuino

Osteria Sulmoni

Piatto 1	Sella di capriolo alla Baden Baden spätzli all'uovo dorati al burro, castagne caramellate all'arancia, cavoletti di Bruxelles, pera con composta di mirtilli rossi *(servita due volte)*	CHF 64.-
Piatto 2	Guancette di maiale brasate al Merlot polenta rossa del mulino di Bruzella	CHF 34.-
Piatto del bambino	Suprema di petto di pollo impanato patatine fritte	CHF 15.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.- | Bottiglia 75 cl - CHF 38.-

OSTERIA SULMONI

Gerente: Ariela Mini-Rossi
In cucina: Agostino Rossi
Indirizzo: Landamano G. B. Maggi 2
6874 Castel San Pietro
tel: +41 (0)91 630 10 71 | +41 (0)79 833 60 33
osteriasulmoni2025@gmail.com
Orario pasti: 12.00 – 13.30 | 19.00 - 21.00
Prenotazione gradita - Chiuso lunedì sera e martedì

No. 10

Chiasso | Grotto

Grotto Linet

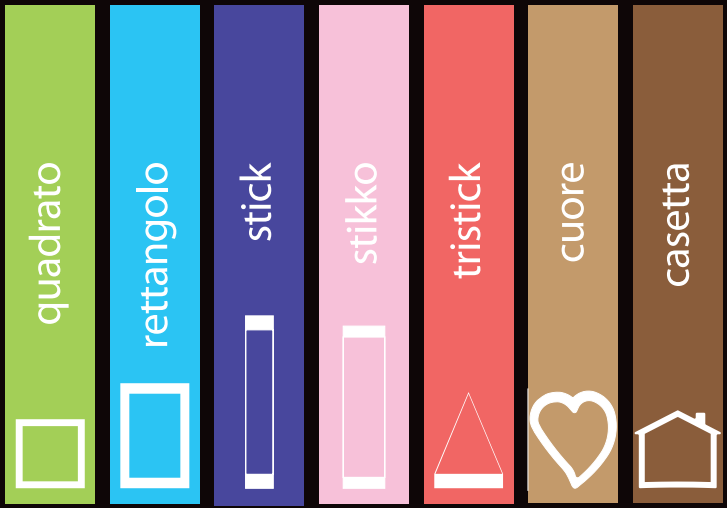
Piatto 1	Mortadella e fagioli polenta dal camino	CHF 34.-
Piatto 2	Filetto di cervo al pepe verde polenta dal camino, porcini trifolati, cavolini di Bruxelles, cavolo rosso, castagne glassate, pere e mele al vino e marmellata di ribes	CHF 46.-
Piatto 3	Salmì di capriolo polenta dal camino	CHF 39.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.50 | Bottiglia 75 cl - CHF 39.-

Osteria Grotto

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 - 21.30
Prenotazione gradita - Chiuso domenica sera e lunedì

Idee in movimento



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

TIPACK
group sa

info@tipack.ch | www.tipack.ch

No. 11

Chiasso | Ristorante Bar

TICINO A TE
nostrano e genuino

Indipendenza

Piatto 1	Bis di Cordon Bleu di maiale • formaggio d'alpe Pian Segno (Lucomagno) luganighetta Val Mara e cipolla caramellata • formaggio Raclette Gottardo, prosciutto cotto e zucchine patata al forno al cartoccio con pancetta e formaggio cheddar, broccolo romano saltato	CHF 49.-
Piatto 2	Lombatina di capriolo con funghi porcini tortino di verza e castagne, pera al Merlot rosso, marmellata di zucca e noci, spätzli alla zucca dorati al burro	CHF 54.-
Piatto 3	Cazöla alla ticinese (costine, codino, luganighetta, musetto, piedino e cotenne) polenta del Mulino di Bruzella	CHF 39.-
Piatto del bambino	Scaloppina di pollo alla milanese patate fritte	CHF 17.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 7.- | Bottiglia 75 cl - CHF 40.-



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



MÖVENPICK
RESTAURANT

TRA DIZI ONE



Prenota subito il tuo tavolo!

☎+41 91 682 53 31

Piazza Indipendenza, 1 | CHIASSO

No. 12

Chiasso | Albergo Ristorante

TICINO A TE
nostrano e genuino

Touring Mövenpick

Piatto 1 *min. due persone*	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	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	Alette di pollo croccanti preparate con l'antica ricetta Mövenpick, cotte al forno e servite con bastoncini di rösti e le nostre due salse: • yogurt di montagna "Agroval di Airolo", erba cipollina e pancetta affumicata • crema di Büscion "Al Saliciolo di Tenero", aglio e zenzero	CHF 29.-
Piatto del bambino	Gnocchetti di patate alla salsa di pomodoro Una pallina di gelato a scelta	CHF 15.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 5.90 | Bottiglia 75 cl - CHF 39.-

HOTEL TOURING
Chiasso

Gerente: Nicole Bertoldo
In cucina: Fabio Almasio
Indirizzo: Piazza Indipendenza 1 - 6830 Chiasso
tel: +41 (0)91 682 53 31
www.movenpickchiasso.com
hotel.touring@movenpick-restaurants.com
Orario pasti: 11.30 – 14.00 | 18.30 - 21.30
Prenotazione gradita - Aperto tutti i giorni

ATF
automation
TECHNICFIRM
SPECIAL DOOR DEALER
www.atf-automation.ch

SISTEMI DI CHIUSURA PROFESSIONALI



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

VKF AEAI

☎ +41 91 682 96 06
Via Pian Faloppia 13 CH 6828 Balerna
Mail: info@atf-automation.ch

Antica Osteria del Leone Barberini

Piatto 1	Zuppetta di moscardini scarola ripassata piccante, polentina morbida	CHF 49.-
Piatto 2	Tenerone di vitello brasato al vino rosso, castagne e paiolata di mais	CHF 56.-
Menù	Battuta di manzo svizzera zucca marinata e crema di Parmigiano Reggiano *** Raviolo ripieno di finferli e fontina alla crema di radicchio *** Medaglione di capriolo cotto lentamente porcini trifolati, polenta morbida e mirtillo *** Cremoso ghiacciato alla vaniglia, vermicelles e meringa *Menù disponibile sempre*	CHF 69.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 5.80 | Bottiglia 75 cl - CHF 38.-

Antica Osteria del Leone Barberini

In sala: Carmelo Previti
In cucina: Luca Ceriani
Indirizzo: Via Pontico Virunio 1 - 6850 Mendrisio
tel: +41 (0)91 630 06 36
www.osterialeonebarberini.ch
info@osterialeonebarberini.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 19.00 - 21.30
Prenotazione gradita - Chiuso domenica e lunedì


CAFFÈ
CHICCO D'ORO®
CHE BEL MOMENTO
CHICCO D'ORO'

TICINO A TE
nostrano e genuino

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 "Vanini"	CHF 55.-
Piatto 2	Fondue Chinoise con brodo, 4 carni (manzo svizzero, fassona piemontese, manzo da pascolo e manzo marinato al vino) più di 20 salsine fatte in casa , patate arrosto, riso e verdure in pastella fritte. Infine il suo brodo con tortellini e porto a volontà	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 Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.50 | Bottiglia 75 cl - CHF 41.-

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









La ricetta vincente
per la gastronomia e il commercio al dettaglio

Mercato Prodega
Transgourmet Svizzera SA
Centro Galleria 3
6928 Manno

transgourmet.ch

PRODEGA

TICINO A TE
nostrano e genuino

In Vigna

Piatto 1	Hamburger di capriolo (200g.) con salsa alle prugne, formaggio raclette e patate rustiche	CHF 32.-
Piatto 2	Racks di cervo nappato al burro e rosmarino spätzli, pera cotta, sformatino ai cavolini di Bruxelles e salsa ai frutti rossi	CHF 43.-
Piatto 3	Mosaico di lucioperca del lago Ceresio farcito alle spezie di Provenza, cotto a bassa temperatura con riduzione al prosecco, crostone di polenta del mulino di Maroggia e finferlo trifolato	CHF 40.-
Piatto del bambino	Cotoletta di pollo con patatine fritte	CHF 16.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.- | Bottiglia 75 cl - CHF 39.-

IN VIGNA
RISTORANTE | PIZZERIA | BAR

Gerente: Lorenzo Delco
In cucina: Francesco Mannarino
Indirizzo: Via San Martino 16 - 6850 Mendrisio
tel: +41 (0)91 211 01 21
www.invigna.ch
invigna.ristorante@gmail.com
Orario pasti: 11.30 – 14.30 | 18.00 - 22.00
Prenotazione gradita - Chiuso domenica

DIETRO AD UN'OPERA GRANDIOSA

C'È UN MODO DIVERSO DI PROGETTARE



comal.ch
PROGETTA OLTRE.

TICINO A TE
nostrano e genuino

Liceo

Piatto 1	Lumache in umido polenta del mulino di Bruzella o riso al burro	CHF 34.-
Piatto 2	Tagliata di filetto di cervo alla crema di porcini su letto di rucola, spätzli e cavolo rosso brasato	CHF 48.-
Piatto 3	Ganassini di maiale brasati polenta del mulino di Bruzella	CHF 38.-
Piatto del bambino	Mini cordon bleu di maiale patatine fritte	CHF 18.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.- | Bottiglia 75 cl - CHF 38.-

Proprietario, gerente: Onusti Igor, Rossi Roberta
In cucina: Onusti Igor
Indirizzo: Via Agostino Maspoli 37 - 6850 Mendrisio
tel: +41 (0)91 646 20 22
www.ristoranteliceo.ch | onustiigor@ticino.com
Orario pasti: 11.30 – 13.30 | 18.30 - 22.00
Prenotazione gradita
Chiuso sabato a pranzo e domenica

In ricordo di Antonio Florini



Comitato Rassegna Gastronomica

Desideriamo ricordare con affetto e gratitudine il nostro caro amico e collega Antonio Florini, prematuramente scomparso nel mese di giugno.
Instancabile figura di riferimento nel panorama gastronomico della nostra regione, titolare storico del Grotto Loverciano a Castel San Pietro: un punto di riferimento per la cucina tradizionale e l'ospitalità autentica della regione gestito con cura insieme alla moglie Annedore e alla figlia Nadia. Un luogo dove non si va soltanto a mangiare, ma dove ci si sente accolti come in famiglia grazie alla capacità di Antonio di saper creare un'atmosfera unica, fatta di semplicità, calore e autenticità: valori che resteranno per sempre legati al suo nome.
Uomo di grande visione, entusiasmo e passione, capace di mettere in rete persone, progetti e risorse per la valorizzazione del territorio per la quale si è sempre prodigato assumendo la Presidenza della Rassegna Gastronomica, di GastroMendrisiotto, dell'Organizzazione turistica regionale del Mendrisiotto e Basso Ceresio e la Vice-Presidenza di GastroTicino. E' inoltre stato membro del Consiglio d'amministrazione di Ticino Turismo.
Caro Antonio, ci manchi e resterai nel cuore di tutti noi per la tua grande professionalità, umanità, disponibilità e la tua innata capacità di creare legami sinceri.
Hai sempre creduto nella Rassegna Gastronomica e hai davvero fatto tanto per rilanciarla e renderla solida. Te ne siamo davvero grati e faremo tutto il possibile per portarla avanti con impegno e professionalità, in tuo onore e ricordo.

Nadia Fontana Lupi
Direttrice Organizzazione turistica regionale Mendrisiotto e Basso Ceresio

Antonio ha ridato lustro alla Rassegna Gastronomica quando sembrava che non vi fosse un futuro. Sono sicura che Antonio mancherà a molti anche perché era una persona schietta, solida, seria, che ha lavorato per creare opportunità per tutti nel Mendrisiotto. Io gli sono particolarmente riconoscente per il grande sostegno che mi ha sempre dimostrato, per

la sua capacità d'interpretare la progettualità dell'ente turistico a favore della regione, per il suo sapere difendere questo territorio e per avermi spronato a più riprese. Lavorare con lui è stato un piacere e anche quando abbiamo attraversato momenti particolarmente complicati, è stato importante potere contare sul suo supporto.

Daniela Merlo
Segretaria storica della Rassegna Gastronomica e di GastroMendrisiotto

È stato un privilegio per me avere incrociato la strada di una persona come Antonio Florini che, con il suo sorriso aperto e cordiale e i suoi modi di fare garbati e signorili, rendeva un piacere lavorare al suo fianco, lasciarsi contagiare dal suo entusiasmo, condividerne gli ideali, le visioni e la progettualità. La sua persona, la sua amicizia e gli anni trascorsi lavorando assieme rimarranno per me un ricordo indelebile.
Sia nel comitato della GastroMendrisiotto, che della Rassegna Gastronomica, Antonio ha sempre infuso la sua energia, la sua passione per la cura dei dettagli e il piacere innato per l'accoglienza e l'ospitalità, condiviso con la moglie Annedore.
Come non ricordare lo slancio con cui, ogni anno, si confrontava con la ricerca del nuovo "omaggio" della Rassegna, che non era solo un gadget per incrementare la presenza di clienti nei ristoranti partecipanti, ma si trasformava in un particolare oggetto da collezionare, piccolo tassello nella storia delle potenzialità di un territorio in cui Antonio Florini ha sempre creduto



Pescheria Lawrance

Pescheria Lawrance SAGL
Via Baragge 3
6512 Giubiasco
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

Milano

Piatto 1	Duetto di lombatine di cervo e capriolo alla Baden-Baden, fondo di selvaggina, spätzli fatti in casa saltati con funghi porcini, cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles, pera al Merlot, marroni glassati e marmellata di ribes	CHF 49.-
Piatto 2	Cazöla di selvaggina con verze e patate (guancetta e collo di cinghiale, luganighetta di cervo, verzini di cinghiale e racks di cervo)	CHF 44.-
Piatto 3	"Oss Buss" di rana pescatrice gremolada e polenta rossa del mulino di Bruzella	CHF 40.-
Piatto del bambino	Impanatina di pollo con patatine fritte	CHF 16.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.30 | Bottiglia 75 cl - CHF 39.-

★★★
I. CATEGORIA

Gerente: Enrico Gerosa
In cucina: Christian Sepe, Johnny Mazzone, Stefano Caruso
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

Risto
Assistance
Group
Tel. +41 (0)91 223 19 17
E-Mail info@ristoassistance.ch



TICINO A TE
nostrano e genuino

Stella

Piatto 1	Cazöla alla ticinese (costine, codino, musetto, verzino, piedino, cotenne) polenta di Casvegno	CHF 39.-
Piatto 2	Medaglioni di capriolo con salsa ai porcini e frutti di bosco, spätzli, cavolo rosso brasato e castagne caramellate	CHF 49.50
Piatto 3	Lombata di lepre glassata al miele di castagno (Casvegno) e rum, quenelles di sedano rapa e timo, mela, amarene e spätzli dorati al burro	CHF 44.50
Piatto del bambino	Viennese baby patatine	CHF 20.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 7.- | Bottiglia 75 cl - CHF 42.-

Stella
Bar • Ristorante • Pizzeria

Proprietario, gerente: 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

TUFFATI NEL MARE DEL MONTE SAN GIORGIO







museodeifossili.ch

Museo dei fossili del Monte San Giorgio
Via Bernardo Peyer 9, 6866 Meride – Svizzera

Museo dei fossili del Monte San Giorgio Meride

COUPON

Sconto del 20% per un ingresso al Museo valido entro il 31.12.2025

No. 19

Meride | Ristorante

TICINO A TE
nostrano e genuino

Bistrot Ca.Stella

Piatto 1	Luganighetta* al sugo di pomodoro con polenta del mulino di Bruzella e cipolla* stufata *"La luganighetta è di provenienza dei maiali di Simone Schick, che hanno vissuto allo stato brado."*	CHF 36.-
Piatto 2	Rustisciada (Spezzatino a base di: luganighetta* vari tagli del maiale e le sue frattaglie* con cipolla*, burro, pomodoro* e vino bianco) polenta del mulino di Bruzella	CHF 32.-

**Gli ingredienti con * sono tutti provenienti dagli orti di Ca.Stella Farm, Camino Spinirolo e il maiale da Simone Schick.*

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 5.90 | Bottiglia 75 cl - CHF 38.-

Ca.Stella
NATURALMENTE

Gerente: Melfi Simone
In cucina: Brera Alberto
Indirizzo: Via Ala Caraa 2 - 6866 Meride
tel: +41 (0)91 646 09 52 | +41 (0)79 779 84 91
www.castellabistrot.ch
info@castellabistrot.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 18.00 - 21.30
Prenotazione gradita - Chiuso lunedì e martedì



dal 1965 Ortelli Combustibili

Gaffuri Energia Sagl
Via Lattecaldo 1
6835 Morbio Superiore

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

TICINO A TE
nostrano e genuino

Osteria La Guana

Piatto 1	Battuta di cervo con formaggino büscion "Brichetti" mantecato al pepe della Vallemaggia, finferli trifolati, chips di polenta del Mulino di Bruzella e olio al ginepro	CHF 38.-
Piatto 2	Cosce di rana fritte riso pilaf e verza stufata con pancetta	CHF 34.-
Menù	Battuta di cervo con formaggino büscion "Brichetti" mantecato al pepe Valle Maggia, finferli trifolati, chips di polenta del Mulino di Bruzella e olio al ginepro *** Gnocchi di patate della Guana, genovese di cervo, polvere di alloro e porro croccante *** Lombata di cervo, spätzli al burro, cavolo rosso brasato, castagne glassate e fondo bruno all'uva americana *** Semifreddo alla zucca con crumble al cacao, semi di zucca, noci, yogurt aromatizzato al limone e timo *Menù sempre disponibile*	CHF 78.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 7.- | Bottiglia 75 cl - CHF 42.-

OSTERIA LA GUANA
MERIDE

Gerente: Samanta Germano
In cucina: Riccardo Maffi
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 - 21.00
Prenotazione gradita
Chiuso mercoledì e domenica sera

Locanda San Silvestro

Piatto 1	Medaglioni di capriolo al punto rosa salsa ai funghi, spätzli dorati al burro, castagne glassate, cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles, mela al vino con confettura di mirtilli rossi	CHF 59.-
Piatto 2 *min. due persone*	Tartare di capriolo alpino funghi cardoncelli, scalogno, tuorlo d'uovo e olio extravergine al timo, insalata di cavolo bianco al cumino, burro di montagna, pane nero tostato *Condita al tavolo*	CHF 55.- *p.p.*
Piatto 3	Polpette croccanti di lenticchie bio di Spello spätzli dorati al burro, castagne glassate, cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles e salsa ai mirtilli rossi	CHF 46.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 7 | Bottiglia 75 cl - CHF 38.-

LOCANDA SAN SILVESTRO
MERIDE — SWITZERLAND

Gerente: Alessia Frangi
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

Grotto La Balduana

Piatto 1	Fondue Chinoise a volontà tris di carni: manzo, cervo e cinghiale riso in bianco e patate fritte 6 varietà di salse fatte in casa	CHF 50.-
Piatto 2	Fondue Bourguignonne a volontà tris di carni: manzo, cervo cinghiale riso in bianco e patate fritte 6 varietà di salse fatte in casa	CHF 50.-
Piatto 3	Raclette a volontà 16 tipologie di formaggi assortiti a scelta patate bollite, sott'aceti	CHF 38.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 5.50 | Bottiglia 75 cl - CHF 36.-

Proprietaria: Elsa Terzi
In cucina: Elsa Terzi
Indirizzo: Monte Generoso - 6872 Salorino
tel: +41 (0)79 636 51 32
www.labalduana.ch | labalduana@hotmail.com
Orario pasti: 12.00 - 21.00
Prenotazione indispensabile
Chiuso martedì e mercoledì

Ticino a Tavola

fatto in casa

Fait maison
Hausgemacht

TICINO A TE
nostrano e genuino

GASTROTICINO

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

No. 23

Morbio Inferiore | Ristorante con enoteca

Origini@Mulino del Ghitello

Piatto 1	Animella alla brace spuma al topinambur, semi di senape e spätzli fatti in casa	CHF 40.-
Piatto 2	Pecora stufata purè di patate alla Robuchon e tartufo nero	CHF 46.-
Menù	Brodo di funghi e rosmarino *** Patè di cinghiale, scalogno e pan brioche *** Risotto, ristretto di funghi, purea di nocciole e zucca *** Entrecôte di capriolo, fondo di carne al ginepro, purea e brunoise di mela *** Ritorno nel bosco (Crumble alla nocciola, gelato ai porcini e mousse al cioccolato) *Menù sempre disponibile*	CHF 89.-
Piatto del bambino	Linguine al ragù	CHF 18.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.50 | Bottiglia 75 cl - CHF 38.-

RISTORANTE CON ENOTECA
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 - 21.30
Prenotazione gradita - Chiuso lunedì e martedì

TICINO A TE
nostrano e genuino

Grotto del Mulino

Piatto 1	Fegato di vitellone alla veneziana polenta del mulino di Bruzella	CHF 32.-
Piatto 2	Entrecôte di cervo patate arrostite, funghi porcini, purea di cavolo rosso, cavolini di Bruxelles e pere al vino rosso	CHF 47.-
Menù	Zuppa di cipolle con crostone al formaggio *** Tagliatelle fresche al ragù di lepre *** Entrecôte di cervo patate arrostite, funghi porcini, purea di cavolo rosso, cavolini di Bruxelles e pere al vino rosso *** Panna cotta alla farina Bóna *Menù sempre disponibile*	CHF 72.-
Piatto del bambino	Tagliatelle al ragù di luganighetta	CHF 12.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 5.90 | Bottiglia 75 cl - CHF 38.-



Gerente: Nicola Catenazzi
In cucina: Luigi Cecconi
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 - 21.30
Prenotazione gradita
Chiuso domenica sera e lunedì

TICINO A TE
nostrano e genuino

Osteria del Giardino

Piatto 1	Lombatina di capriolo al punto rosa spätzli all'uovo, funghi porcini, cavolo rosso, castagne caramellate e mela	CHF 49.-
Piatto 2	Lumache trifolate polenta del mulino di Bruzella	CHF 34.-
Piatto 3	Spezzatino di cervo speziato polenta del mulino di Bruzella	CHF 32.-
Piatto del bambino	Gnocchi al ragù di luganighetta	CHF 18.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.- | Bottiglia 75 cl - CHF 37.-

OSTERIA DEL GIARDINO
al Böcc

Gerente: Andrea Bosia
In cucina: Piero Casartelli
Indirizzo: Via Cereghetti 1 - 6834 Morbio Inferiore
tel: +41 (0)91 682 60 50
info@ahpero.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 19.00 - 21.30
Prenotazione gradita - Chiuso domenica sera



40 1985|2025

VINATTIERI

VITICOLTORI IN LIGORNETTO

TICINO A TE
nostrano e genuino

Lattecaldo

Piatto 1	Filetto di renna su letto di funghi porcini in salsa alla panna, purea di patate “fatta in casa”	CHF 50.-
Piatto 2	Maialino al forno crostone di polenta del mulino di Bruzella, insalatina di formentino	CHF 40.-
Piatto 3	Tris di selvaggina (medaglioni di cervo, cinghiale e capriolo) spätzli, cavoletti di Bruxelles, cavolo rosso, castagne caramellate, pera al vino e confettura di ribes	CHF 56.-
Piatto del bambino	Tagliatelle al pomodoro	CHF 12.-

***Su richiesta possibilità no glutine e no lattosio.*

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.- | Bottiglia 75 cl - CHF 39.-

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 solo su riservazione

TICINO A TE
nostrano e genuino

Locanda dei Mulini

Piatto 1 — CHF 41.50

Poker di polente del Mulino del Daniello:
- *Gialla con brasato cotto a bassa temperatura*
- *Rossa con uovo all'occhio di bue*
- *Di grano saraceno con funghi porcini trifolati*
- *Bramata "Figuscin" con ripieno di formaggio dell'Alpe Bonello*

Piatto 2 — CHF 32.50

Lo stinco della Locanda marinato alla birra "Hell20" (birrificio dei GHI-Cadro) cotto a bassa temperatura e gratinato al forno con stick di rösti fritti

Menù Valtellina D.O.C. — CHF 58.50

Trittico di Bresaole e Taroz serviti caldi
- *punta d'Anca con funghi porcini e scaglie di Grana*
- *artigianale di Magatello al naturale*
- *Slinzega tagliata al coltello*

***

Pizzoccheri della Valtellina secondo la Ricetta dell'Accademia del pizzocchero di Teglio

***

Sgroppino di gelato alla crema mantecato al Braulio

Menù sempre disponibile

Piatto del bambino — CHF 21.50

Hamburger di manzo (CH) con cheddar, pomodori e salsa a piacere
patatine fritte

Vino della Rassegna — Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 7.- | Bottiglia 75 cl - CHF 41.-

LOCANDA dei MULINI
Hotel • Bistrot
ALBERGO • RISTORANTE • PIZZERIA

Direttore: Luca Spagnolatti
In cucina: Alex, 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

No. 28

Novazzano | Ristorante Pizzeria

La Torraccia

Piatto 1	"Zigeuner": controfiletto di manzo arrotolato su spiedone di legno di quercia, avvolto da crudo di Parma e pancetta tesa alle erbe aromatiche, servito in barchetta con i suoi contorni: cipolline borettane al vino rosso, patate al rosmarino	CHF 56.-
Piatto 2	Gamberoni stufati al tris di funghi con crocchette di patate	CHF 44.-
Piatto 3	Bocconcini di cinghiale in umido alla moda Torraccia cinghiale appassito con le sue verdure e i suoi aromi, accompagnato da crostone di polenta alla bramata e saraceno, cappuccio di verza stufato e ribes	CHF 46.-
Piatto del bambino	Petto di pollo impanato patatine fritte	CHF 17.50

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.- | Bottiglia 75 cl - CHF 39.-

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: 11.45 – 14.00 | 18.00 - 21.45
Prenotazione gradita - Chiuso domenica a pranzo

Forno a legna

- Pizze con farina 7 cereali, al carbone, integrale, farro, ...
- Pizza senza glutine
- Tutti i lunedì pizza a 10 fr.
- Sala per eventi fino a 120 persone
- Accettiamo pagamenti in WIR



Caffè Sociale

Ristorante · Pizzeria · Bar · Gelateria

TICINO A TE
nostrano e genuino

Caffè Sociale

Piatto 1	Tagliata di cervo alla Baden-Baden con salsa al ribes, spätzli, porcini trifolati, cavolini di Bruxelles, cavolo rosso brasato, castagne caramellate, pera al vino rosso e marmellata di ribes	CHF 46.-
Piatto 2	Il cordon bleu del Sociale (500g) a scelta tra: • bleu ticinese di capra e crudo Piora Oro • speck, taleggio e cipolla caramellata patate country e fascinetta di fagiolini	CHF 38.-
Piatto 3	Mortadella nostrana "Macelleria Max Haug Riva S.Vitale" fagioli all'uccelletto e polenta della casa	CHF 34.-
Piatto del bambino	Milanese di tacchino con patatine fritte	CHF 13.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.- | Bottiglia 75 cl - CHF 38.-

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

TICINO A TE
nostrano e genuino

Osteria Teatro Unione

Piatto 1	Roast Beef di cervo con demi glace al miele e castagne, perle di patate e insalata di sedano	CHF 40.-
Piatto 2	Carrè di cervo ripassato alla griglia morbido di patate con castagne, bietole e salsa al ribes	CHF 45.-
Menù	Carpaccio di cervo marinato alle erbe e ginepro cavolo viola e mirtilli all'aceto di riso *** Gnocchi di patate e zucca con salsiccia di cinghiale e fonduta di büscion della Val di Muggio Alpe Bonello "Az. Soldini" *** Carrè di cervo ripassato alla griglia, morbido di patate con castagne, bietole e salsa al ribes *** Meringa, gelato alle castagne, crema al mascarpone, salsa al cioccolato *Menù disponibile solo a cena*	CHF 67.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.40 | Bottiglia 75 cl - CHF 40.-

OSTERIA TEATRO UNIONE ★ L'ENTRECOTE ★

Proprietario: 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: 17.00 - 24.00
Prenotazione gradita - Chiuso domenica

PizzOsteria San Giorgio

Piatto 1	Sminuzzato di cervo con salsa ai frutti di bosco e porcini, spätzli, cavolini di Bruxelles e castagne glassate	CHF 43.-
Piatto 2	Tartare di cervo con composta di cipolle rosse, insalatina di radicchio all'agro, focaccia e burro alle castagne	CHF 40.-
Menù	Insalatina di pomodori e sedano *** Tagliata di capriolo con salsa al burro ed erbette del San Giorgio, spätzli e cavolo rosso brasato *** Coppa Monte Bianco *Menù disponibile da martedì a sabato sia a pranzo che a cena*	CHF 62.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.30 | Bottiglia 75 cl - CHF 40.-

PIZZOSTERIA
SAN GIORGIO
LA BUONA CUCINA DEL TERRITORIO

Gerente: Antonio Consales
In cucina: Matteo Mostes
Indirizzo: Piazza Grande 17 - 6826 Riva San Vitale
tel: +41 (0)91 648 13 50
www.pizzosteriasangiorgio.ch
info@pizzosteria.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 18.00 - 22.00
Prenotazione gradita - Chiuso domenica e lunedì

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. 32

Scudellate | Ristorante

TICINO A TE
nostrano e genuino

Osteria Manciana

Piatto 1	Rack di cervo salsa ai ribes e purea al sedano rapa, spätzli agli spinaci	CHF 42.-
Piatto 2	Stufato d'asino con polenta del Mulino di Bruzella	CHF 36.-
Piatto 3	Polenta del mulino di Bruzella mantecata alle erbe con porcini trifolati e cappella alla griglia	CHF 36.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 5.90 | Bottiglia 75 cl - CHF 38.-

osteria Manciana

Direttore: Andrea Fanuli
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 – 14.30 | 19.00 - 21.00
Prenotazione gradita - Chiuso lunedì a pranzo

L'INGREDIENTE DI SUCCESSO
PER LA TUA ATTIVITÀ

DNAMED

Cartella clinica
Statistiche
Agenda
Fatturazione
Gestione dipendenti
Contabilità



www.dnamed.ch
FISIO
ERGO
PSICO
590

GAFFURI
pavimenti e rivestimenti dal 1914
www.gaffuri1914.ch

No. 33

Somazzo | Ristorante

Grotto Eremo San Nicolao

Piatto 1	Stufato di cervo polenta e ratatouille di verdure	CHF 39.-
Piatto 2	Gulasch di manzo polenta e ratatouille di verdure	CHF 38.-
Menù	Salametto di cervo con bruschetta al pomodoro e ricotta di mucca con erbe dell'Eremo *** Bocconcini di cinghiale al vino rosso dell'Eremo polenta e cavolo rosso *** Torta di pane al cioccolato *Menù sempre disponibile*	CHF 59.-
Piatto del bambino	Gnocchi di patate con ragù alla Bolognese, gelato	CHF 15.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 7.- | Bottiglia 75 cl - CHF 39.-

EREMO
GROTTO
SAN NICOLAO

Gerente: Roberto Bertolino
In cucina: Marco Lorini
Indirizzo: Vicolo San Nicolao 7 - 6872 Somazzo
tel: +41 (0)91 646 40 50
www.grottoeremosannicolao.ch
info@grottoeremosannicolao.ch
Orario pasti: 11.30 – 14.00 | 17.30 - 21.00
Prenotazione gradita - Chiuso lunedì

Guida al tempo libero & benessere - Insubria

TICINO by Night & Day SINCE 1999

È ANCHE SU Instagram



Desideri **aumentare la visibilità** della **CARTA** o del **MENU** che proponi **nel tuo ristorante**?

Inviaci testi e foto a:
redazione@tinotte.ch



Info: +41 91 605 73 00
redazione@tinotte.ch
www.tinotte.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, cavolini di Bruxelles, confettura di mirtilli rossi. *Tagliata al tavolo*	CHF 78.- *p.p.*
Piatto 2	Filetto di salmerino alpino alla mugnaia zucca e topinambur al forno	CHF 52.-
Menù completo *min. due persone*	Piccolo saluto dalla cucina *** Tartare di capriolo, fichi e maionese alle nocciole tostate *** Vellutata di zucca Potimarron, funghi trifolati al timo e crostino di pane nero *** Filetto di manzetta svizzera, scaloppa di foie gras e tartufo nero pregiato, spinacini e patate rosolate *** Sbrisolona alle mandorle, spuma di zabaione freddo e castagne *** Biscottini	CHF 92.- *p.p.*
Menù 3 portate	3 portate senza dessert *Menù disponibili a cena, sabato e domenica a pranzo*	CHF 82.- *p.p.*

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 7.- | Bottiglia 75 cl - CHF 38.-

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

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

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

TICINO A TE
nostrano e genuino

Montalbano by Mirko Rainer

Piatto 1	Capriolo alla Royale con salsa ridotta al ginepro purè cremoso di patata di montagna	CHF 58.-
Piatto 2	Carbonaro artico con salsa ridotta al Vermouth e pepe verde, patata schiacciata e radicchio tardivo	CHF 58.-
Menù	Cremoso alla castagna con farina Bona e Parmigiano Reggiano *** Vol-au-vent al ragù di selvaggina, besciamella e cavolo nero *** Cappellacci ripieni di zucca e amaretto al burro fuso, salvia e agrumi *** Filetto di cervo al punto rosa, polentina morbida, castagne, cavoletti e mirtillo rosso *** Pavlova alle castagne, cachi e yogurt *Menù sempre disponibile*	CHF 86.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 5.80 | Bottiglia 75 cl - CHF 38.-

Montalbano by Mirko Rainer

Proprietario: Mirko Rainer
In cucina: Andrea Bertarini
Indirizzo: Via Montalbano 48 - 6854 San Pietro di Stabio
tel: +41 (0)91 647 12 06
www.ristorantemontalbano.ch
info@ristorantemontalbano.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 19.00 - 21.30
Prenotazione gradita - Chiuso domenica 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

No. 36

Tremona | Ristorante

Antica Osteria

Piatto 1	Battuta di cervo con foie gras, tamarindo e pane alla bisciola	CHF 39.-
Piatto 2	Crépinettes di capriolo in salmì spuma di radici di prezzemolo e datteri con gallinacci	CHF 39.-
Menù	Terrina di lepre con pan brioche composta di zucca al pino mugo, barbabietola in carpione *** Filetto di cinghiale spätzli fatti in casa, cavolo rosso e cavolini di Bruxelles *** Budino al cacao di "Claudio Corallo", caramello salato e mousse al marron glacé *Menù disponibile a cena e domenica a pranzo*	CHF 65.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.50 | Bottiglia 75 cl - CHF 42.-



Gerente: Michael Keck
In cucina: Andrea Bertoni
Indirizzo: Piazza Rinaldi 7 - 6865 Tremona
tel: +41 (0)91 646 75 45
michi.keck@bluewin.ch
Orario pasti: 12.00 – 13.30 | 19.00 - 21.30
Prenotazione gradita
Chiuso sabato a pranzo, domenica sera e lunedì

tipo print sa

da 60 anni...

...stampiamo il vostro futuro

1965

2025

www.tipoprint.ch

Seguici

Conca Bella

Piatto 1	Spezzatino di cervo polenta del mulino di Bruzella, cavolo rosso	CHF 35.-
Piatto 2 *min. due persone*	Sella di capriolo spätzli all'uovo, funghi trifolati, castagne caramellate, baby mela, pera, cavolini di Bruxelles con pancetta, cavolo rosso e salsa ai mirtilli rossi	CHF 74.- *p.p.*
Piatto 3	Stuzzichino di benvenuto *** Carpaccio di cervo, büscion del "Caseificio di Rita", miele dell'Az. Bianchi, noci nere e mirtilli rossi *** Trofie trafilate al bronzo alla farina di castagne con ragù di selvaggina *** Tagliata di capriolo in crosta di erbe, castagne caramellate, crema di polenta e cavolo rosso *** Semifreddo alle castagne profumate al nocino "Az. Bianchi" con gelato alla farina Bóna e il suo croccante *Menù sempre disponibile*	CHF 82.-
Piatto del bambino	Sedanini del Conca con panna e salsiccia "Macelleria Cereghetti - Castel San Pietro"	CHF 12.-

Vino della Rassegna Azienda agraria cantonale di Mezzana
Bicchiere 1 dl - CHF 6.50 | Bottiglia 75 cl - CHF 41.-

DAL 1984
CONCA BELLA
FAM. MONTEREALE

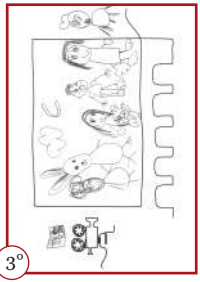
Direttore: Michele Montereale
In cucina: Kevin Fontana
Indirizzo: Via Concabella 2 - 6833 Vacallo
tel: +41 (0)91 697 50 40
www.concabella.ch | info@concabella.ch
Orario pasti: 12.00 – 14.00 | 19.00 - 21.30
Prenotazione gradita
Chiuso lunedì e martedì a pranzo e domenica

I disegni premiati

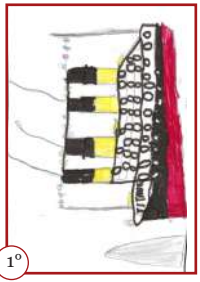
Categoria I


1°


2°


3°

Categoria II


1°

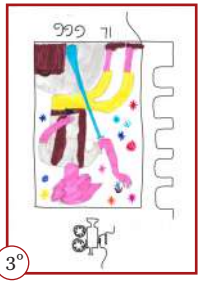

2°


3°

Categoria III


1°


2°


3°

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 2024

"Scena del tuo film preferito"- La parola segreta è creatività
CLASSIFICA CONCORSO DISEGNO in collaborazione con Cinema Multisala Teatro

CAT.	Classifica	Età	Nome
I	1° premio	4 anni	Nina Guastalla
I	2° premio	4 anni	Chris Bonacina
I	3° premio	5 anni	Ilaria Fasola
II	1° premio	8 anni	Samuele Piffaretti
II	2° premio	7 anni	Anita Scagnolari
II	3° premio	9 anni	Aaron Fortina
III	1° premio	10 anni	Leah Dal Zovo
III	2° premio	11 anni	Leah Caroccia
III	3° premio	11 anni	Oliver Boggia

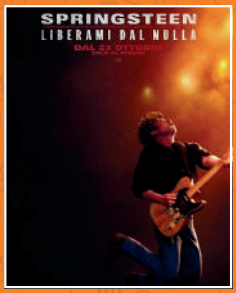
Cinema
Multisala
Teatro est. 1928

Mendrisio, 117 anni di cinema

Da sempre una scelta di qualita



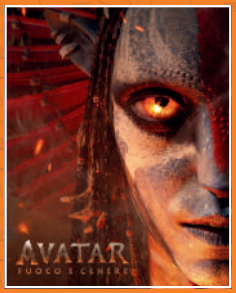
72 spettacoli settimanali
Blockbuster e Arthouse in prima visione
4 sale - Anteprime - Compleanni - Proiezioni Private



DAL 23 OTTOBRE



DAL 26 NOVEMBRE



DAL 17 DICEMBRE

mendrisiocinema.ch

Tel. 091 646 16 54

Repertorio - altri inserzionisti

Acque minerali, bibite:	Cochi SA Via Roncaglia 5, 6883 Novazzano tel. 091 695 54 54
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



bisbino.ch

bisbinobio

Via dell'Unione 5, 6839 Sagno, CH
Vendita e distribuzione: **shop@bisbino.ch**
Telefono: **091 697 63 46**

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

185748

Regolamento passaporto fedeltà

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

1° premio: Degustazione per 2 persone
+ 3 bottiglie Riserva (valore 346.-)

2° premio: Degustazione per 2 persone
+ Magnum Ungulus Rosso (valore 276.-)

3° premio: Degustazione per 2 persone
+ Magnum Riserva (valore 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 2025. 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 31.03.2026 nel locale che lo ha emesso.
6. Non accettate buoni NON UFFICIALI!

1 2025	2 2025	3 2025
4 2025	5 2025	6 2025
7 2025	8 2025	

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



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” e “il caffè”

www.gastromendrisiotto.ch

125 ANNI | RAIFFEISEN

MEMBER PLUS



125 anni – 125 esperienze.

In occasione del 125° anniversario regaliamo ai nostri soci oltre 125 esperienze: scoprite la Svizzera e beneficiate di condizioni preferenziali per hotel, esperienze e mezzi pubblici. Godetevi le offerte stagionali con il 50% di sconto.

Scoprite l'offerta e approfittatene: raiffeisen.ch/125-esperienze