



9-30 settembre 2024



economy



Grande esposizione
nel vostro mercato Prodega
2-15.9.2024

CONCORSO

Partecipare e vincere!

Sempre conveniente – sempre buono

Festeggiate con noi i migliori prezzi!

Premio principale

11 vincitrici e vincitori riceveranno un'offerta di ben 11 mesi del loro prodotto Economy più acquistato!

Se vi registrate adesso, partecipate automaticamente all'estrazione!

In bocca al lupo!



Fine del concorso: 30.11.2024

I vincitori saranno informati personalmente per iscritto.



**TRANSGOURMET
PRODEGA**

QUINDICINA? SÌ CON ENTUSIASMO

Entusiasmo, passione, qualità nelle scelte enogastronomiche e voglia di reagire alla crisi economica che sta mettendo a dura prova il settore. Sono i pilastri sui quali poggia la decisione di GastroBellinzona Alto Ticino che ha deciso di far tesoro dell'esperienza accumulata in 35 anni di Maggio Gastronomico, ma con l'obiettivo di rinnovarsi; rinnovarsi per fermare sul nascere un certo senso di stanchezza, forse normale dopo 35 anni di successi. Ecco, quindi, che ha deciso di dare una svolta. Innanzitutto, il nome: da "Maggio Gastronomico" a "Quindicina gastronomica d'autunno". E poi lo spostamento temporale della rassegna per poter sfruttare un mese classicamente interessante per la gastronomia, grazie alla disponibilità di molti prodotti autunnali di assoluta eccellenza. Dai funghi alla selvaggina, dalla zucca alle castagne, senza dimenticare le verdure e la frutta di stagione, i formaggi, i salumi e tutte le altre perle del giacimento gastronomico ticinese. Questa nuova rassegna vuole contribuire a mantenere viva e dinamica la ristorazione del Bellinzonese e Tre Valli e, nella sua nuova semplicità, trasmettere entusiasmo e amore per la gastronomia, percorrendo - passo dopo passo, anno dopo anno - i successi del Maggio Gastronomico, ottenuti grazie ai partner, agli chef e a voi amici buongustai, che sarete determinanti per la riuscita del nuovo evento.

*Luca Merlo,
presidente di GastroBellinzona Alto Ticino*

Impressum

Supervisione e ideazione:

Luca Merlo (presidente
GastroBellinzona Alto Ticino)
con il Comitato della Sezione

Ideazione, coordinamento generale, contatti con i ristoranti e sponsor, comunicazione:

Alessandro Pesce, giornalista
(Ufficio Stampa & PR
GastroTicino)
Direttore Ticino a Tavola
e Réservé Magazine

Contatti con i ristoranti e gestione iscrizioni:

Sonia Franzetti,
GastroTicino
e Segretariato Ticino a Tavola

Gestione Social:

Alessia Bundi
(AB Marketing)

Segretariato e finanze:

Mattia Manzocchi,
GastroBellinzona Alto Ticino

Patrocinio:

Ticino a Tavola

Media Partner:

Réservé Magazine

Grafica e Stampa:

Salvioni arti grafiche,
Bellinzona



KM 0 o KM AMPIO? Importante che sia un KM... BUONO!

Devo dire che, quando GastroBellinzona Alto Ticino mi ha affidato l'organizzazione della Quindicina, mi sono chiesto che cosa proporre ai buongustai. Avendo organizzato le più grandi Rassegne del Cantone (per il Centenario del Merlot nel 2006, per le Città del Gusto Bellinzona 2011 e Locarno 2015, le rassegne del risotto, della cazzoeula, del Prosciutto Pioradoro, della luganighetta e altre ancora) la riflessione è stata che difficilmente si sarebbe potuto innovare in modo drastico. Per cui l'obiettivo era duplice. Da una parte favorire la ristorazione che è alle prese con una crisi senza precedenti, dando ampia libertà di scelta agli chef. Dall'altra offrire ai buongustai tante occasioni per gustare un ventaglio di piatti autunnali, espressione sia del territorio che delle tendenze enogastronomiche che si diffondono entro e fuori i nostri confini. In altre parole, soddisfare la voglia di buona tavola! E proprio a questo aspetto si riferisce la seconda parte del nome della rassegna, proprio per mettere in primo piano la tavola e tutti i suoi valori. L'attenzione al territorio è sottolineata dal km 0, mentre la libertà di scegliere anche prodotti o ricette non necessariamente ticinesi la definiamo con un termine che ci piace: il km... ampio, prodotti non locali ma sempre di qualità ed espressione, comunque, di un dato territorio. Km 0 o km ampio? L'importante che sia un km... buono!

*Alessandro Pesce,
giornalista professionista*



GIALDI
dal 1953

shop.gialdi.ch



Brivio

SASSI GROSSI
Ticino DOC Merlot



TOUCHÉ
Ticino DOC Merlot



*Protagonisti
del territorio*

ARZO
Ticino DOC Merlot



D'ANTAN
Rosso del Ticino DOC



ESTRO
Rosso del Ticino DOC



CONCORSO: CON LA QUINDICINA MANGI GRATIS TUTTO L'ANNO!

Al posto dell'omaggio ai clienti, sarà messo in palio da GastroBellinzona Alto Ticino un montepremi da 2.500 franchi con lo slogan "*Scegli la quindicina e mangi gratis tutto l'anno*": il primo premio di questo concorso gratuito sarà infatti di 1.200 franchi in buoni pasto, mentre gli altri saranno 1 da 800 franchi, 2 da 200 e 1 da 100.

Il meccanismo sarà facile: basta andare in un ristorante, richiedere la tesserina e farla timbrare al termine del pranzo o della cena, dopo aver degustato il menu o uno dei piatti della Quindicina o il Piatto della Settimana del gusto. Quando la tesserina sarà completa di 4 timbri di 4 ristoranti diversi, consegnatela all'ultimo ristorante visitato. Alla fine della rassegna saranno estratti a sorte i premi principali.

In palio sui social ci saranno anche oltre 100 buoni da 20 franchi offerti dai ristoranti. Seguiteci su Facebook e Instagram cercando "Quindicina gastronomica d'autunno Bellinzona e Valli". Basterà lasciare un commento al post e parteciperete all'estrazione gratuita.



VINATTIERI

Visite guidate e degustazioni su appuntamento

I PARTECIPANTI

- HOTEL DES ALPES AIROLO
AGRITURISMO BOSSI AMBRÌ
OSTERIA ANZONICO ANZONICO
LOCANDA MARCO BELLINZONA
RISTORANTE INTERNAZIONALE BELLINZONA
HOTEL RISTORANTE UNIONE BELLINZONA
LOCANDA TICINESE BELLINZONA
RISTORANTE IL RITROVO CAMPRA
RISTORANTE LA PERNICE LEONTICA
ANTICA OSTERIA DEL CARLIN CLARO
OSTERIA LA BAITA DONGIO
GROTTO DEI DUE PONTI GIORNICO
GROTTO SBARDELLA GIUBIASCO
ALBERGO RISTORANTE DEFANTI LAVORGO
BISTRÒ 3544 LUMINO
RISTORANTE OSTELLO CURZUTT MONTE CARASSO
TRATTORIA ER PIPA MONTE CARASSO
RELAIS LUCOMAGNO OLIVONE
RISTORANTE LA BRASERA SAN VITTORE GR
HOTEL RISTORANTE CEREDA SEMENTINA
RISTORANTE AL PESCE AZZURRO SEMENTINA
RISTORANTE MAMA MIA LOCARNO-MURALTO
GROTTO SAN MARTINO MENDRISIO
RISTORANTE DELLA TORRE MORCOTE



Piante utili

IN TICINO
E NELL'ITALIA
ALPINA
E PREALPINA

di Thomas Schwitter

Un volume di riferimento per tutti gli amanti della natura. Quante volte vi siete chiesti se le piante che incontrate nelle vostre passeggiate sono commestibili o se potete utilizzarle in altro modo? Questo libro vi darà molte risposte.

Categoria: natura
CHF 38.-

16.5 × 23 cm
368 pagine

SalvioniEdizioni

Ordinazioni
www.salvioni.ch

info@salvioni.ch
091 821 11 11

HOTEL DES ALPES

AIROLO

Menu di carne della Quindicina

Benvenuto
della casa

Chicche di patate
all'aglio orsino su
letto di fonduta di
formaggio e funghi
porcini

Petto di vitello
nostrano su crema
di mais e castagne
al vino

Rollè con crema
di yogurt di montagna
ai pistacchi
e cioccolato fondente

Prezzo menu di carne
70 CHF

Vino

Rascana, Merlot,
Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Vini
Bettoni, Giornico
43 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Risotto allo Štrachín
du Gutárd e Olio alle
nocciole
20 CHF

Menu vegetariano della Quindicina

Benvenuto
della casa

Chicche di patate
all'aglio orsino su
letto di fonduta di
formaggio e funghi
porcini

Tortelloni alla
crema di Robiola
del Caseificio del
Gottardo, erbe
dell'orto e crema di
funghi porcini

Rollè con crema di
yogurt di montagna
ai pistacchi
e cioccolato
fondente

Prezzo menu Vegi
55 CHF



Via della Stazione 35 • 6780 Airolo

091 869 17 22 • info@hoteldesalpes-airolo.ch • hoteldesalpes-airolo.ch

Prenotazione consigliata

AGRITURISMO BOSSI

AMBRI

Piatti singoli della Quindicina

Carpaccio di cervo
con maionese
al ginepro
e focaccia fatta
in casa
27 CHF

Vino

Rufus, Merlot Ticino
DOC, Vinattieri
Ticino, Ligornetto
46 CHF

Menu della Quindicina

Tre modi di essere
zucca

Taglierini al ragout
di cervo e ribes
rossi

Filetino di maiale in
cofanetto di sfoglia,
salsa ai porcini
e patata duchessa

Spuma di marroni,
meringhette,
composta di fichi
e doppia panna

Prezzo menu 56 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Orzotto in veste
d'autunno
24 CHF



Via Rio Secco 11 • 6775 Ambri
078 328 02 04 • agriturismo.bossi@gmail.com • agriambri.ch
Prenotazione consigliata

OSTERIA ANZONICO

ANZONICO

Piatti singoli della Quindicina

Spätzli con
spezzatino di cervo
32 CHF

Risotto al Merlot in
crosta di Parmigiano
23 CHF

Coniglio arrosto con
patate gratinate
e verdure
28 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Gnocchi di Farina
Bóna al burro
e speck
22 CHF



Vino

Biasca Premium,
Merlot Ticino DOC,
Cantina Gialdi,
Mendrisio
46 CHF

Al Portic 6 • 6748 Anzonicco

091 865 12 20 • osteriaanzonico@bluemail.ch • osteriaanzonico.ch

Prenotazione obbligatoria

LOCANDA MARCO

BELLINZONA



Piatti singoli della Quindicina

Filetto di branzino
ai sapori mediterranei
42 CHF

Vino

Vinattieri Bianco,
Ticino DOC, Vinattieri
Ticino, Ligornetto
66 CHF

Ronco dei ciliegi,
Riserva, Merlot
Ticino DOC, Cantina
Mondò, Sementina
78 CHF

Biasca Premium,
Merlot Ticino DOC,
Cantina Galdi,
Mendrisio
46 CHF

Menu della Quindicina

Carpaccio di
vitello, Parmigiano,
vinaigrette al frutto
della passione

Uovo cotto a 63
gradi con spuma al
formaggio d'alpeggio

Risotto Carnaroli
Salera alla zucca
e Zincarlin

Lombata di capriolo,
ribes e guarnizioni

Semifreddo
al Grand Marnier

Prezzo menu 85 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Risotto Carnaroli
Salera alla zucca
e Zincarlin
28 CHF

Via Nocca 20 • 6500 Bellinzona
091 290 84 97 • info@locandamarco.ch • locandamarco.ch
Prenotazione consigliata

RISTORANTE INTERNAZIONALE

BELLINZONA

Vino

Sinfonia Barrique,
Merlot Ticino DOC,
Chiericati Vini,
Bellinzona 65 CHF,
bicchiere 1 dl
9.50 CHF

Terre Alte, Ticino
DOC Merlot, Gialdi
Vini, Mendrisio
45 CHF
1 bicchiere da 1 dl
7 CHF



Menu della Quindicina

Ovo croccante con
tortino di patate
su fonduta
di Lucendro

Tagliatelle all'uovo
con ragù di lepre e
cialda di Parmigiano
croccante

Sminuzzato di vitello
alla zurighese con
champignon e purea
di patate

Strudel di mele
e castagne con
gelato alla vaniglia

Prezzo menu 65 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Risotto al Merlot del
Ticino con mirtilli e
formaggio Gottardo
25 CHF

Viale Stazione 35 • 6500 Bellinzona
091 835 44 20 • info@hotel-internazionale.ch • hotel-internazionale.ch
Prenotazione consigliata

HOTEL RISTORANTE UNIONE

BELLINZONA

Piatti singoli della Quindicina

Veg Bowl - Zucca
mantovana, quinoa,
radicchio rosso,
tofu spadellato
dressing alla tahina
22 CHF

Vino

Unione 75° - Riserva
del Carmagnola,
Merlot Ticino DOC,
Chiodi, Ascona
46 CHF

Menu della Quindicina

Crostone di polenta
rossa con fonduta
Gottardo e ragu'
di cinghiale

Medaglioni di
capriolo, jus ridotto
al Merlot, spätzli
casalinghi e cavolo
rosso

Semifreddo alle
castagne e meringa
sbriciolata

Prezzo menu 72 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Risotto Terreni alla
Maggia, funghi
porcini trifolati
28 CHF



Via Henri Guisan 1 • 6500 Bellinzona
091 825 55 77 • info@hotelunione.ch • hotelunione.ch
Prenotazione consigliata

LOCANDA TICINESE

BELLINZONA

Piatti singoli della Quindicina

Tortino di verdure
sfogliato, uovo
in camicia
ed emulsione
di pomodoro
27 CHF



Vino

Confessore, Bianco
di Merlot 2022,
Cantina Chiericati,
Bellinzona, 75cl
39 CHF

Terra Matta, Merlot
Ticino DOC 2020
- Cantina Matasci,
Tenero, 75cl
39 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Risotto carnaroli
Acquerello
invecchiato, gambero
rosso di Mazara,
tartufo nero
di stagione, crema
di piselli
29 CHF

Menu della Quindicina

Amuse-bouche

Tentacoli
di polpo del
Mediterraneo
spadellati
con mousse
di
melanzane

Scialatelli
mozzati a
mano Senatore
Cappelli, misto
scoglio, tartare
di gambero rosso
di Mazara

Tagliata di filetto
di ricciola da lenza,
basilico e crema
di burrata

Tortino al pistacchio
di Bronte, vaniglia
Bourbon, crema alle
mandorle di Sicilia

Friandises e caffè

Prezzo menu 79 CHF

Via Orico 3 • 6500 Bellinzona

091 825 16 73 • ristorantelocandaticinese@gmail.com • locandaticinese.ch

Prenotazione consigliata

Chocolat 
Stella

La Bottega del cioccolato

produzione e vendita al dettaglio
di cioccolato svizzero



VIA ALLE GERRE 28
6512 GIUBIASCO

NEW

ORARIO CONTINUATO
LUNEDÌ - SABATO

MAGGIORI INFORMAZIONI:
+41 91 857 01 41

NEGOZIO.STELLA@SWISSCHOCOLATE.CH
WWW.CHOCOLATSTELLA-TICINO.CH



WORLDLINE 

Payments to grow your world

Link/2500

Il terminale di pagamento
che sta in tasca !

Ordina ora



worldline.com/ch/it/link2500



RISTORANTE IL RITROVO

CAMPRA

Piatti singoli della Quindicina

Gnocchi di patate
fatti in casa agli
spinaci, con crema
di formaggella
di capra
23 CHF

Ganassini di maiale
brasati serviti
con polenta ticinese
e verdure
29 CHF

Ossobuco di vitello
alla milanese
in gremolata servito
con risotto allo
zafferano e verdure
37 CHF

Vino

Sasso Chierico,
Merlot di Gudo Ticino
DOC, Tenuta Sasso
Chierico, Gudo
56 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Risotto Acquarello
al Prosecco
con crema
di barbabietola
e fonduta al Blu
ticinese
23 CHF



Zona Campra • 6718 Campra
091 874 21 70 • info@campralodge.ch • campralodge.ch
Prenotazione obbligatoria

RISTORANTE LA PERNICE

LEONTICA

Piatti singoli della Quindicina

Risotto alla trevisana
21 CHF

Polenta e funghi
23 CHF

Spezzatino
di cervo ai funghi
con polenta
28 CHF

Panna cotta ai frutti
di bosco
7 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Polenta e funghi
23 CHF

Vino

Amici del Nara,
Merlot Ticino DOC,
Cantina Sociale
Mendrisio
32 CHF



Cancorì • 6716 Leontica
091 871 14 25 • lapernice@nara.ch • nara.ch
Prenotazione consigliata

ANTICA OSTERIA DEL CARLIN

CLARO

Piatti singoli della Quindicina

Risotto Riserva San
Massimo mantecato
alla crema di
carote, Taleggio e
porcini
26 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Bucatini di grano
duro Pastificio
Gentile, mantecati
al burro di montagna
svizzero, aglio nero,
alici del Cantabrico
e briciole di pane
della Valle Maggia
aromatizzato
alle erbe
25 CHF

Vino

Due Ponti, Ticino
Merlot DOC, Cantina
I Fracc, Monte
Carasso
45 CHF



Menu della Quindicina

Piccolo benvenuto
della casa

Spirale di zucca
foie gras d'anatra
spadellato,
mostarda e amaretti
ticinesi

Risotto riserva San
Massimo mantecato
alla crema di carote,
Taleggio e porcini

Lombatina di
capriolo, il suo fondo,
purea di pastinaca e
castagne caramellate
oppure dorso di
branzino cotto sulla
pelle, sedano rapa,
pepe di Sichuan e
salsa al prezzemolo

Strudel di mele
e gelato alla fava
di Tonka – Piccola
pasticceria

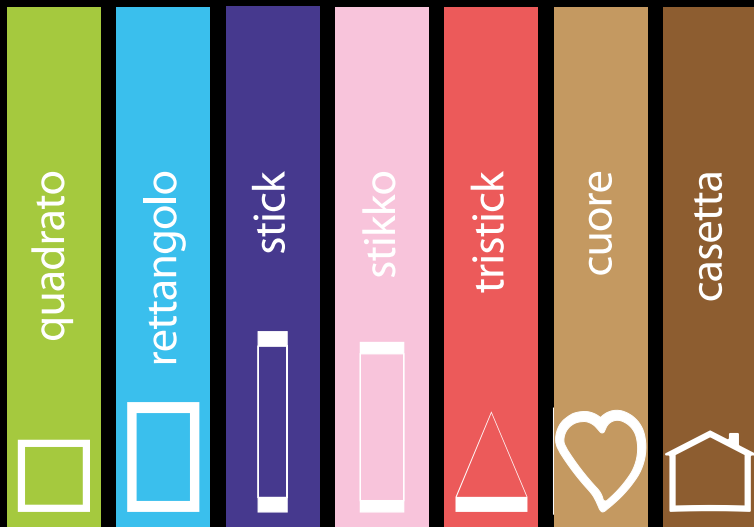
Prezzo menu
completo 85 CHF
senza antipasto o
dessert 70 CHF

In Piazza Da Dun 2 • 6702 Claro

091 863 46 00 • anticaosteriadelcarlin@gmail.com • anticaosteriadelcarlin.ch

Prenotazione consigliata

Idee in movimento



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

TIPACK
group sa

info@tipack.ch | www.tipack.ch

OSTERIA LA BAITA

DONGIO

Piatti singoli della Quindicina

Risotto al profumo
d'autunno
mantecato
con formaggella
della valle
e funghi porcini
22 CHF

Carpaccio di roast
beef di cervo con
formaggio dell'alpe
della valle e patate
in padella
26 CHF

Medaglioni di cervo
con spätzli, castagne
e cavolo rosso
34 CHF

Vino

Merlot Ticino DOC
"Riserva", Cantina
Giubiasco CAGI
40 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Risotto al profumo
d'autunno
mantecato con
formaggella della
valle e funghi
porcini
22 CHF



Piazza San Domenico 2 • 6715 Dongio
091 871 15 92 • natale.iacobelli@gmail.com

Prenotazione consigliata

GROTTO DEI DUE PONTI

GIORNICO



Piatto della Settimana del Gusto

Gnocchetti di polenta
ai funghi porcini
25 CHF

Piatti singoli della Quindicina

Stinco di capriolo
alla cacciatora con
spätzli, castagne
e cavolo rosso
34 CHF

Vino

Caràsc, Merlot
IGT della Svizzera
Italiana, Cantina
Bettoni, Giornico
60 CHF

Via ai Pontini 11 • 6745 Giornico
091 864 20 30 • info@grotto2ponti.ch • grotto2ponti.ch

Prenotazione consigliata

GROTTO SBARDELLA

GIUBIASCO

Piatti singoli della Quindicina

Hamburger
di Wagyu con
le sue prelibatezze
accompagnato da
patate arrosto o fritte
36 CHF

Menu della Quindicina

Risotto Piora in Piora
al 18 Spumante
Cantina Cavaliere –
Belossi Contone

Tagliata
di Wagyu con
uno zabaglione
freddo alla birra
rossa, accompagnato
da purea di patate
viola e carote baby

Bonnet al nocino

Prezzo menu 62 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Risotto Piora in Piora
al 18 Spumante,
Cantina Cavaliere,
Contone
30 CHF

Orzotto Piora in Piora
al 18 Spumante,
Cantina Cavaliere,
Contone
30 CHF



Vino

Duetto classico, Merlot
Svizzera italiana IGT,
Cantina
I Fracc, Monte Carasso
44 CHF

Duetto barrique, Merlot
Svizzera italiana IGT,
Cantina I Fracc, Monte
Carasso
68 CHF

Due Ponti, Ticino Merlot
DOC, Cantina I Fracc,
Monte Carasso
48 CHF



I GELATI

IL PIACERE NELLA SUA FORMA PIÙ BELLA



GELATO SVIZZERO
a regola d'arte



swissgastrosolutions.ch

ALBERGO RISTORANTE DEFANTI

LAVORGO

Menu della Quindicina

Antipasto di selvaggina nostrana (carne secca e salame di cervo, pâté di capriolo, shot di crema al Prosecco, prosciutto crudo di cinghiale)

Crème caramel alla zucca con misticanza in salsa cranberry, tartufo di Mairengo

Sella di capriolo, spätzli alla Farina Bóna, frutta e castagne

Mousse all'uva americana, torta di cioccolato e rosa canina, catalana al frutto della passione

Prezzo menu 78 CHF

Vino

Irti Colli, Merlot Svizzera italiana IGT, Cantina Settemaggio, Monte Carasso
45 CHF

Signor Merlot, Merlot Ticino DOC, Cantina Matasci, Tenero
40 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Risotto Terreni alla Maggia con aglio, olio e peperoncino
20 CHF



Via Petronilla 81 • 6746 Lavorgo
091 865 14 34 • defanti.hotel@bluewin.ch • defanti.ch
Prenotazione consigliata

BISTRÒ 3544

LUMINO

Piatti singoli della Quindicina

Tartare di cervo
alla moda 3544
su insalatina di
farro profumata
all'arancia
25 CHF

Gnocchetti al jus di
porcini mantecati alla
formaggella di Nante
e scaloppa di foie
gras fiammeggiata
al Porto
25 CHF

Stinco di maiale della
Macelleria Marsa
affogato alla birra,
senape e rosmarino
accompagnato dai
suoi contorni
30 CHF

Sorbetto all'uva
americana con la sua
composta
8 CHF

Vino

Riserva del bottaio,
Merlot del Ticino
DOC – Cantina Terre
d'autunno, Lumino
69 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Risottino sfumato
al Merlot Rivivo,
Terre d'autunno,
con croccante
di luganighetta
Macelleria Marsa
25 CHF



Menu della Quindicina

Tartare di cervo
alla moda 3544
su insalatina
di farro profumata
all'arancia

Gnocchetti al jus di
porcini mantecati alla
formaggella di Nante
e scaloppa di foie
gras fiammeggiata
al Porto

Stinco di maiale della
Macelleria Marsa
affogato alla birra,
senape e rosmarino
accompagnato dai
suoi contorni

Sorbetto all'uva
americana con la sua
composta

Prezzo menu 75 CHF

Via Bellinzona 71 • 6533 Lumino
079 423 90 85 • bistrot@3544.ch • 3544.ch

Prenotazione consigliata

RISTORANTE OSTELLO CURZUTT

MONTE CARASSO

Menu della Quindicina

Tartar di cervo
(80 gr.) con biscotto
salato all'erbette
di Curzutt
e al cacao, mousse
di buscion
di mucca

Gnocchetti alla
nocciola con fonduta
d'Alpe Pontino,
carpaccio di tartufo
nero e rosetta
di prosciutto
di cinghiale

Lombatina di
capriolo alla griglia,
burro al caffè, cubo
di polenta colorata
ticinese, scalogno
glassato al vino
rosso e morbido
di Bruxelles

Tortino al cioccolato,
crumble di farina di
castagne, cremoso
al cioccolato bianco
e coulis di rabarbaro

Prezzo menu 68 CHF

Vino

Cardo Rosso, Rosso
del Ticino DOC,
Cantina Fratelli
Meroni, Biasca
69 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Insalata di miglio,
bulgur e quinoa
con zucca in due
consistenze, turbante
di cavolo rosso
marinato all'aceto
di lamponi, porcini
sott'olio e misticanza
24 CHF

Piatti singoli della Quindicina

Robespierre di cervo
in salsa tiepida,
millefoglie di patate
e zucca, verdure
42 CHF

Robespierre fredda
con maionese
alla barbabietola,
cipolline borettane
e terra di Ovomaltina
38 CHF



I Fracc 1 • 6513 Monte Carasso
091 835 57 23 • ostello@curzutt.ch • curzutt.ch

Prenotazione obbligatoria

TRATTORIA ER PIPA

MONTE CARASSO

Piatti singoli della Quindicina

Coniglio disossato
arrotolato al forno
con la sua salsa
e polenta
36 CHF

Vino

Scintilla, Merlot
Ticino DOC, Azienda
Mondò, Sementina
45 CHF



Menu della Quindicina

Animelle di vitello
spadellate con
porcini trifolati

Gnocchi di zucca
fatti in casa con
crema all'amaretto

Coniglio disossato
arrotolato al forno
con la sua salsa e
polenta

Panna cotta ai frutti
di bosco

Prezzo menu 70 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Spaghetti
di farro alla chitarra
all'amatriciana
24 CHF

El Stradun 23 • 6513 Monte Carasso
091 826 45 03 • agiuliani@bluewin.ch • erpipa.ch
Prenotazione consigliata

RELAIS LUCOMAGNO

OLIVONE

Piatti singoli della Quindicina

Filetto di cervo
al Merlot con
polenta taragna
e cabis rosso
39 CHF

Gnocchi di zucca al
ragù bianco, funghi
porcini e timo
19 CHF

Medaglione
di capriolo bardato
al crudo di Piora,
con spätzli, cavolini
di Bruxelles e pera
caramellata
34 CHF

Vino

Ul Samion, Merlot
Ticino DOC, Fratelli
Meroni, Biasca
36 CHF, 1 bicchiere
da 1 dl 6 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Orzotto con zucca,
castagne e fonduta
di formaggio
dell'Alpe
16 CHF



Zona Scona 96 • 6718 Olivone

091 601 42 88 • info@relaislucomagno.ch • relaislucomagno.ch

Prenotazione consigliata

RISTORANTE LA BRASERA

SAN VITTORE GR

Piatti singoli della Quindicina

La sella di capriolo alla Baden-Baden tagliata al tavolo e servita in due portate con 11 contorni fatti in casa e le due salsine ai funghi porcini e fondo di selvaggina
79.50 CHF

Vino

Memo, Merlot di Monticello in barrique, Azienda Boldini, Monticello
69 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Il risotto Varietà Antica Dellarole con tre consistenze di funghi porcini
28 CHF



Menu della Quindicina

Lo stuzzichino di benvenuto da parte della cucina

La terrina di cerbiatto fatta in casa con croccante all'anice stellato e mandorle

La sella di capriolo alla Baden-Baden tagliata al tavolo e servita in due portate con 11 contorni fatti in casa e le sue due salsine ai funghi porcini e fondo di selvaggina

La coccola del pasticciere

La composizione di dessert a sorpresa dello chef

Prezzo menu
115 CHF

Via Mataldin 1 • 6534 San Vittore GR
091 827 47 77 • info@ristorantelabrasera.ch • ristorantelabrasera.ch
Prenotazione consigliata

HOTEL RISTORANTE CEREDA

SEMENTINA

Piatti singoli della Quindicina

Scaloppa di foie gras spadellata al Cognac invecchiato, marmellata di cipolle rosse, burro composto e crostino di pan brioche
36 CHF

Risotto selezione carnaroli mantecato alla formaggella della valle e animelle trifolate
30 CHF

Cervella di vitello fritte, crema di mais e porro bruciato
38 CHF



Menu della Quindicina

Scaloppa di foie gras spadellata al Cognac invecchiato, marmellata di cipolle rosse, burro composto e crostino di pan brioche

Risotto selezione carnaroli mantecato alla formaggella della valle e animelle trifolate

Cervella di vitello fritte, crema di mais e porro bruciato

Prezzo menu 66 CHF

Vino

Giornico Oro, Ticino DOC Merlot, Cantina Gialdi, Mendrisio
50 CHF,
bicchiere 1 dl 8 CHF

Scintilla, Merlot del Ticino DOC, Azienda Mondò, Sementina
50 CHF,
bicchiere 1 dl 8 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Risotto selezione carnaroli mantecato alla formaggella della valle e animelle trifolate
30 CHF

Via Locarno 10 • 6514 Sementina
091 851 80 80 • info@hotelcereda.ch • hotelcereda.ch
Prenotazione consigliata

RISTORANTE AL PESCE AZZURRO

SEMENTINA

Piatti singoli della Quindicina

Zuppa di zucca
e orzo perlato
con capesante
gratinate
26 CHF

Risotto carnaroli
mantecato
con Formaggella
di Nante e tartare
di salmone e lime
33 CHF

Guancette di maiale
brasate al Merlot con
medaglioni
di polenta ripassato
in padella e gambero
rosso di Mazara
del Vallo condito
a crudo
46 CHF

Vino

Blank Angel, Merlot
Bianco di Bianco
IGT Svizzera Italiana,
Cantina Delea,
Losone
59 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Risotto carnaroli
mantecato con
Formaggella di Nante
e tartare di salmone
e lime
33 CHF

Menu della Quindicina

Zuppa di zucca
e orzo perlato
con capesante
gratinate

Risotto carnaroli
mantecato con
Formaggella di
Nante e tartare di
salmone e lime

Guancette di maiale
brasate al Merlot
con medaglioni di
polenta ripassato in
padella e gambero
rosso di Mazara del
Vallo condito a crudo

Prezzo menu
90 CHF p.p.
(minimo 2 persone)



Via al Ticino 28 • 6514 Sementina
091 210 40 58 • info@alpesceazzurro.ch • alpesceazzurro.ch
Prenotazione consigliata

RISTORANTE MAMA MIA

LOCARNO-MURALTO

Piatti singoli della Quindicina

Risotto cremoso
alla barbabietola,
buscion di capra
e nocciole
24 CHF

Tagliolini fatti
in casa, al ragù
d'anatra e porcini
26 CHF

Pizza tartufata
(crema di
mascarpone, olio
di tartufo bianco,
tartufo fresco
di stagione)
26 CHF

Frolla di Farina Bóna
cioccolato e pere
(vegano)
12 CHF

Vino

Irti Colli, Merlot
Svizzera italiana IGT,
Cantina Settemaggio,
Monte Carasso
51 CHF, bicchiere 1 dl
8.20 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Orzotto al pesto
di spinaci e zucca
confit con lombatina
di agnello CBT
e salsa bernese
24 CHF



OSPITE

Viale Verbano 13 • 6600 Locarno-Muralto
091 759 11 22 • info@ristorantemamamia.ch • ristorantemamamia.ch
Prenotazione consigliata

1949 - 2024

CAFFÈ
**CHICCO
D'ORO**



Ticino
a Tavola

fatto 
in casa

Fait maison
Hausgemacht

GROTTO SAN MARTINO

MENDRISIO

Piatti singoli della Quindicina

Guancetta di manzo
in umido con
polenta del Mulino
di Bruzella
28 CHF

Spiedone di
carne alla griglia:
carne di manzo da
pascolo tagliata
fine, arrotolata su un
bastone e farcita con
lardo e pepe, patate
arrosto e verdure
31 CHF

Galletto arrosto con
la sua salsa
e le patate arrosto
28 CHF

Vino

Cantastorie, Merlot
Ticino DOC, Cantina
FaVino, Mendrisio
39 CHF (bicchiere 1
di 6 CHF)

Piatto della Settimana del Gusto

Guancetta di manzo
in umido con
polenta del Mulino
di Bruzella
28 CHF



A PARTIRE
DAL 16 SETTEMBRE

OSPITE

Via alle Cantine 30 • 6850 Mendrisio
091 646 53 12 • info@grottosanmartino.ch • grottosanmartino.ch
Prenotazione consigliata

RISTORANTE DELLA TORRE

MORCOTE

Piatti singoli della Quindicina

Zuppa di cipolle
22 CHF

Risotto ai porcini
con fonduta
al Piora e riduzione
di Merlot
29 CHF

Polpette al sugo
con polenta ticinese
39 CHF

Pera al vino rosso
con pallina di gelato
alla vaniglia
14 CHF

Vino

Pio del Sabato,
Merlot Ticino DOC
2019, Vinattieri
Ticino, Ligornetto
59 CHF

Piatto della Settimana del Gusto

Trancio di zander
del Ceresio su letto
di riso venere
e quinoa
44 CHF

Menu della Quindicina

Zuppa di cipolle

Risotto ai porcini
con fonduta
al Piora e riduzione
di Merlot

Polpette al sugo
con polenta ticinese

Pera al vino rosso
con pallina di gelato
alla vaniglia

Prezzo menu 59 CHF



OSPITE

Riveta da la Tor 1 • 6922 Morcote
091 996 26 36 • info@ristorantedellatorre.ch • ristorantedellatorre.ch
Prenotazione consigliata

GASTROTICINO



In Canton Ticino,
la ristorazione è



Abbonati!



www.reservemagazine.ch

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



Vivi **il tuo Ticino**

Scopri il tuo Ticino Sconti e vantaggi

Abbiamo la fortuna di vivere in un territorio affascinante, unico e sorprendente: scopri come viverlo al meglio su viviiltuoticino.ch.

Ticino: non solo un luogo, ma un'emozione.

Scopri di più su
viviiltuoticino.ch

 **BancaStato**