

# GASTRO LUGANO



## Rassegna Gastronomica del LUGANESE 2- 31 maggio 2025

Ticino  
a Tavola  
fatto  
in casa  
GASTRO TICINO

RÉSERVÉ  
MAGAZINE



**3** Ristoranti Michelin  
**900** km hiking Trails  
**36** Musei



MY OWN  
**LUGANO**  
**REGION**



## Rassegna gastronomica del Luganese

2-31 Maggio 2025

Con questo evento GastroLugano vuole dare impulso alla gastronomia della regione, facendo scoprire ai buongustai il meglio della cucina del Luganese. Maggio è il mese durante il quale riaprono i grotti e inizia a far nascere la voglia di uscire per godersi un buon pranzo o una buona cena: sulle terrazze, nelle piazze e in generale ovunque si possa gustare un piatto che sappia regalare emozioni anche grazie all'abbinamento con vini eccellenti.

Scoprite i ristoranti e le loro offerte su [ticinoatavola.ch](https://ticinoatavola.ch).

## Gastronomische Veranstaltung des Luganese

2. - 31. Mai 2025

Mit dieser Veranstaltung möchte GastroLugano der Gastronomie der Region neuen Impuls verleihen und Feinschmeckern das Beste der Küche des Luganese näherbringen. Mai ist der Monat, in dem die Grotti wieder öffnen und die Lust erwacht, ein gutes Mittag- oder Abendessen zu genießen: auf den Terrassen, in den Plätzen und allgemein überall, wo man ein Gericht genießen kann, das auch durch die Kombination mit exzellenten Weinen Emotionen vermittelt.

Entdecken Sie die Restaurants und ihre Angebote auf [ticinoatavola.ch](https://ticinoatavola.ch).

## Festival Gastronomique de la région de Lugano

2-31 mai 2025

Avec cet revue gastronomique, GastroLugano souhaite dynamiser la gastronomie de la région en faisant découvrir aux gourmets le meilleur de la cuisine de la région de Lugano. Le mois de mai est celui où les «grotto» rouvrent et où naît l'envie de sortir pour savourer un bon déjeuner ou un bon dîner: sur les terrasses, dans les places et partout où l'on peut déguster un plat qui procure des émotions, grâce notamment à l'accord avec des vins excellents.

Découvrez les restaurants et leurs offres sur [ticinoatavola.ch](https://ticinoatavola.ch).

**Michele Unternährer, presidente GastroLugano**



# il Maestro del Riso italiano



[www.risogallo.com](http://www.risogallo.com)  
[info@risogallo.com](mailto:info@risogallo.com)

## La Rassegna del Luganese porta fortuna

Partecipare al concorso gratuito per vincere oltre 150 buoni pasto da 20 CHF e altri ricordi, è semplice: **scansionate il QR-code** su questa pagina e compilate il breve formulario: NON dimenticate di inserire anche la foto dello scontrino personale che DEVE riportare la data e il nome del ristorante. Si può partecipare solo una volta al giorno per ciascun ristorante della rassegna. Esempio: vado a mangiare nel ristorante Rossi, scatto la foto dello scontrino e compilo il modulo. Quel giorno non potrò più partecipare con il Ristorante Rossi (nemmeno con un altro scontrino), ma potrò farlo scegliendo un altro ristorante. Il giorno dopo potrò tornare al Ristorante Rossi, ma, ovviamente, partecipando con un altro scontrino personale.

Lo scontrino può anche essere emesso per 2 o più persone, non occorre quindi farsene fare uno apposta per la consumazione singola. Esempio: vado dal Ristorante Rossi con un amico e il conto lo pago io. Con lo stesso scontrino - dal quale si presume che i commensali siano in questo caso due - posso partecipare sia io che il mio amico che compila, se lo desidera, anche lui un nuovo modulo con lo stesso scontrino. Eventuali casi dubbi saranno valutati dagli organizzatori. I buoni che non fossero vinti, saranno attribuiti in altro modo.



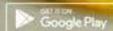
## Impressum

- Ideazione, coordinamento generale, contatti con i ristoranti e sponsor, comunicazione: Alessandro Pesce, giornalista (Ufficio Stampa & PR GastroTicino) – Direttore Ticino a Tavola e Réservé Magazine
- Supervisione, coordinamento, finanze: Michele Unternährer presidente GastroLugano; Filippo Picardi membro Comitato GastroLugano
- Contatti con i ristoranti e gestione iscrizioni: Sonia Franzetti, GastroTicino e Segretariato Ticino a Tavola; Alessandro Pesce
- Gestione Social: Alessia Bundi (AB Marketing)
- Segretariato: Naima Poretti
- Patrocinio: GastroTicino, Ticino a Tavola
- Media Partner: Réservé Magazine
- Grafica e Stampa: Fontana Print SA, Pregassona

# A tavola con **MYLUGANO**

Scarica l'app e goditi i vantaggi di MyLugano in più di 60 ristoranti che accettano i LVGA.

# 10% Cashback



## TRATTORIA MILESI - LA CASA DEL CORDON BLEU

AGNO

### Piatti della Rassegna

Cordon Bleu "sfizioso", pancetta piana arrostita, formaggio raclette, impanato, cipolle e dadini di pancetta. Patate fritte e verdura.

- Con carne di maiale CHF 31.50

- Con carne di vitello CHF 42

Anche senza glutine.

Piccata all'aglio orsino, patate fritte, verdura di stagione  
CHF 34.50

Gnocchi di patate all'aglio orsino fatti in casa con diverse salse.  
Da CHF 18

### Vino

Sottocielo Merlot, Adrien Stevens Termine di Monteggio.  
CHF 7.50 al calice  
CHF 52 la bottiglia



Via Fontanelle 1 • 6982 Agno  
091 605 15 85 • [info@lacasadelcordonbleu.ch](mailto:info@lacasadelcordonbleu.ch) • [www.lacasadelcordonbleu.ch](http://www.lacasadelcordonbleu.ch)  
**Prenotazione consigliata**

## Rassegna Gastronomica del Luganese

Un viaggio autentico,  
raffinato, unico:  
ad ogni boccone le tradizioni  
incontrano l'eccellenza



# GROTTO POSMONTE

AGRA

## Piatti della Rassegna

Tagliere di formaggi tipici  
con confettura di pere  
e marmellata di cipolle  
CHF 28

Gran misto  
del Grotto Posmonte  
(per 2-3 persone)  
salumi, formaggi, giardiniera,  
crostoni caldi  
con battuta di lardo,  
Salsiccia fresca, funghi porcini  
CHF 42

Ravioli di selvaggina  
al ragù di capriolo  
CHF 28

Pappardelle all'uovo  
al ragù di cinghiale  
CHF 27

Risotto mantecato  
al pesce persico  
CHF 30

Risotto al Merlot  
con fonduta  
CHF 25

Zuppa di ortiche  
CHF 12

Polenta dal paiolo  
accompagnata da:  
ossobuco di vitello CHF 35  
brasato di manzo CHF 34  
spezzatino di cinghiale CHF 36  
stracotto di asino CHF 36  
gorgonzola CHF 23

Sorbetto uva e grappa  
CHF 10  
Noce e nocino  
CHF 10  
Torta di pane  
CHF 12



## Vino

Agra, Collina D'Oro,  
DOC Merlot Riserva  
CHF 85

Collina d'Oro,  
Ticino DOC Merlot  
CHF 55

Capriasca,  
Ticino DOC Bianco di  
Merlot  
CHF 52

Tutti della Cantina Pelossi,  
Pazzallo

Via Posmonte • 6927 Agra  
091 994 11 11 • [info@ristoranteorologio.ch](mailto:info@ristoranteorologio.ch) • [grottoposmonte.ch](http://grottoposmonte.ch)  
**Prenotazione consigliata**

# CAFFÈ CHICCO DORO®

CHE BEL MOMENTO



## LOCANDA LA PIGNATTA

AROGNO

### Piatti della Rassegna

Risotto agli asparagi e Zincarlin  
CHF 22

Calamarata con polpo e midollo  
CHF 25

Tacos all'arrosticino con founde di pecorino  
CHF 26

Porchetta al forno  
CHF 24



### Vino

La Crus, Merlot Svizzera  
Italiana IGT, Parravicini,  
Corteglia  
CHF 6 al calice  
CHF 42 la bottiglia

Via Strada Nuova 50 • 6822 Arogno  
076 478 89 78 • [locandapignatta@gmail.com](mailto:locandapignatta@gmail.com) • [www.lapignatta.ch](http://www.lapignatta.ch)  
**Prenotazione consigliata**



[www.delea.ch](http://www.delea.ch)

# GROTTO TICINESE

CUREGLIA

## Vino

Carato Merlot Ticino  
DOC - Delea Vini,  
Losone  
CHF 75.00

UI Merlot del Grotto  
IGT - Delea Vini,  
Losone  
CHF 38.00

## Piatti della Rassegna

Risotto del grotto con sbriciolata  
di luganiga ticinese e Merlot  
CHF 21

Brasato di manzo con polenta dal  
nostro paiolo  
CHF 26

## Assicurazioni gastronomiche

# Assicurazioni gastronomiche secondo i vostri gusti

In qualità di partner di GastroSuisse, offriamo soluzioni di prima classe per malattie e infortuni. Le assicurazioni di responsabilità civile e di cose completano la nostra offerta. Scansionare il codice QR o saperne di più tramite la pagina web: [gastroassicurazioni.ch](http://gastroassicurazioni.ch)

## Menu

Tagliere di salumi misti ticinesi  
e formaggi

Risotto del grotto con sbriciolata  
di luganiga ticinese e Merlot

Brasato di manzo con polenta  
dal nostro paiolo

Spuma di zabaione fredda  
con gelato

CHF 49



Via Grotti 2 • 6944 Cureglia

091 967 12 26 • [info@grottoticinese.ch](mailto:info@grottoticinese.ch) • [www.grottoticinese.ch](http://www.grottoticinese.ch)

**Prenotazione consigliata, chiuso il martedì**



# McMUFFIN® BACON EGG.

Provali a colazione



Nei McDonald's di Lugano e Lugano Pazzallo

O R I E L L A  
P A G E

Life Embellisher

*Institut de Beauté*

Lugano • Bellinzona • Locarno • Mendrisio

Per prenotare: 091 924 10 10

# OSTERIA DEGLI AMICI

## FIGINO

### Vino

Il Mago, Merlot Ticino  
DOC- Delea Vini,  
Losone  
CHF 75

Blank Angel, Merlot  
Bianco di Bianco IGT  
Svizzera Italiana, Delea  
Vini, Losone  
CHF 60

### Piatti della Rassegna

Risotto al limone verde con filetti di persico  
dorati e limone candito  
CHF 28

Culurgiones con patate,  
zucchine, fiori di zucca  
CHF 29

Filetto di Manzo Suisse, aglio orsino,  
Zincarlin, patata fondente,  
fondo bruno  
CHF 48

Filetto di cervo glassato  
al cacao, verza  
CHF 44

Foie gras, pan brioche,  
fondo bruno spugnole  
CHF 34



Via Casoro 14 • 6819 Figino  
091 980 10 72 • [info@osteriadegliamici.ch](mailto:info@osteriadegliamici.ch) • [www.osteriadegliamici.ch](http://www.osteriadegliamici.ch)  
**Prenotazione consigliata**

# Vallombrosa®



Spumeggiante,  
Intenso,  
Persistente



Tamborini Carlo SA | Via Seta 18 | CH 6814 Lamone | [tamborinivini.ch](http://tamborinivini.ch)

## CANTINETTA BALMELLI 1912

GENTILINO



### Piatti della Rassegna

Finto foie-gras  
con chutney di mele  
e cipolle, servito  
con pan brioche  
artigianale  
CHF 20

Ballottina di salmone  
di Lostallo  
alle erbe aromatiche,  
servita con quenelle  
di crème fraîche  
agli agrumi  
e uova di  
salmone Ikura  
CHF 26

Tenero vitellone  
nostrano  
a lunga cottura  
con il suo jus ridotto,  
millefoglie di patate  
e funghi, e delicata  
crema ai porcini  
CHF 40

Filetto di manzo (180 gr)  
servito con formaggio  
Blu di capra ticinese,  
bacon croccante  
e patate novelle  
CHF 52

### Orari

Aperto MA-SA  
la sera  
DO a mezzogiorno  
LU chiuso

### Menu

Ballottina di salmone di Lostallo  
alle erbe aromatiche  
con quenelle di crème fraîche  
e uova di salmone Ikura

Involentino di faraona ripiena  
agli asparagi e morchelle  
con patate novelle  
e cipolline all'aceto sherry

Crème brûlée all'infuso  
di fava Tonka e profumo  
d'arancia Navel  
CHF 65

### Vino

Brezza di Tambo,  
Ticino DOC Merlot,  
Tamborini Vini,  
Lamone  
CHF 46.00

Via Sant'Abbondio 31 • 6925 Gentilino

091 980 38 38 • [alfermatempo@cantinettabalmelli.ch](mailto:alfermatempo@cantinettabalmelli.ch) • [cantinettabalmelli.ch](http://cantinettabalmelli.ch)

**Prenotazione consigliata**

# RÉSERVÉ

MAGAZINE



## — ABBONATI! —

Opportunità da non perdere per gli amanti dell'enogastronomia e delle tradizioni del Canton Ticino e svizzere. Per gli appassionati di cucina, turismo e lifestyle è disponibile il magazine "Réserve", sostenuto da GastroTicino. Per maggiori informazioni e per gli abbonamenti inviare un'e-mail a: [info@reserve.ch](mailto:info@reserve.ch)

*Eine Gelegenheit, die sich Liebhaber der Önologastronomie und der Traditionen des Kantons Tessin und der Schweiz nicht entgehen lassen sollten. Für Liebhaber der Küche, des Tourismus und des Lebensstils gibt es die Zeitschrift "Réserve", die von GastroTicino unterstützt wird. Für weitere Informationen und die Abonnements senden Sie eine E-Mail an: [info@reserve.ch](mailto:info@reserve.ch)*

Une opportunité à ne pas manquer pour les amoureux d'oeno-gastronomie et des traditions tessinoises et suisses. Pour les amateurs de cuisine, de tourisme et d'art de vivre, le magazine "Réserve" est disponible, avec le soutien de GastroTicino. Pour plus d'informations et pour les abonnements, veuillez envoyer un e-mail à : [info@reserve.ch](mailto:info@reserve.ch)

*Dear lovers of the food and wine and traditions of Canton Ticino and Switzerland, don't miss this opportunity! For food, tourism and lifestyle enthusiasts, the magazine "Réserve," supported by GastroTicino, is available. For further information and subscriptions please send an e-mail to: [info@reserve.ch](mailto:info@reserve.ch)*

Réserve Media Group  
c/o GastroTicino  
via Gemmo 11, 6900 Lugano  
[info@reserve.ch](mailto:info@reserve.ch)  
[www.reserve.ch](http://www.reserve.ch)

con il patrocinio di

**GASTRO**TICINO

Federazione Esercenti Albergatori Ticino



# HOLY COW! GOURMET BURGER CO

GRANCIA

## Piatti della Rassegna

Big Cheese  
CHF 18.90 Menu  
CHF 12.90 Burger

Smoky Big Cheese and Bacon  
CHF 20.90 menu  
CHF 14.90 Burger

Bacon Avocado Beef  
CHF 21.90 Menu  
CHF 15.90 Burger



## Vino

Perle di Bianco  
Merlot Ticino DOC,  
Viniamo, Maroggia

Via Cantonale • 6916 Grancia  
091 226 03 16 • [grancwoods@parcograncia.ch](mailto:grancwoods@parcograncia.ch) • [www.holycow.ch](http://www.holycow.ch)  
**Prenotazione non necessaria**

# RISTORANTE SERTA

LAMONE

## Menu

Il Ticino sfida il Friuli, prosciutto Pioradoro vs prosciutto San Daniele, gnocchi fritti

Maccheroncini impastati con la Farina Bòna dalle nostre trafile in bronzo con cipolle glassate allo Chardonnay Vernora, alici, olive, grissini corvini Ascona sbriciolati, peperoncino ticinese di Raffaele

Filetti di vitello Marchio Ticino massaggiato con senape allo yuzu dei Terreni alla Maggia in guscio di pane, patate duchessa, pomodoro gratinato e zucchine saltate

Dolce di nostra produzione a scelta

CHF 83 a persona  
CHF 72 senza dolce

## Piatti della Rassegna

Il Ticino sfida il Friuli, prosciutto Pioradoro vs prosciutto San Daniele, gnocchi fritti  
CHF 30

Maccheroncini impastati con la Farina Bòna dalle nostre trafile in bronzo con cipolle glassate allo Chardonnay Vernora, alici, olive, grissini corvini Ascona sbriciolati, peperoncino ticinese di Raffaele  
CHF 29

Filetti di vitello Marchio Ticino massaggiato con senape allo yuzu dei Terreni alla Maggia in guscio di pane, patate duchessa, pomodoro gratinato e zucchine saltate  
CHF 46

Filetti di maiale Marchio Ticino in crosta di pistacchio accompagnati da una maionese senapata al Whisky d'Ascona dei Terreni alla Maggia, patate country, carote glassate e agretti al peperoncino di Mezzana  
CHF 39

## Vino

LU, Merlot del Ticino DOC,  
Azienda Agricola LU,  
Arogno  
CHF 62

# LOCANDA CASTAGNOLA

LUGANO - CASTAGNOLA

## Vino

Rosso: Collina d'Oro  
Ticino DOC - Merlot  
Pelossi Vitivinicola.  
CHF 46

Bianco: Vigna dell'Aspide  
Ticino DOC - Pelossi  
Vitivinicola.  
CHF 36

## Menu (anche piatti singoli)

"Furmagitt" di robiola del Sottoceneri servita con asparagi glassati al burro d'alpeggio e tuorlo d'uovo marinato

Ravioli del plin ripieni di bûscion di capra, pepe della val di Maggia serviti con una crema di carote

Stinco d'agnello glassato con miele di tiglio e pure di patate ratte

Cornetto ripieno di composta di nespole piccanti servita con una glassa al cioccolato bianco

Menù CHF 89



Via Serta 6 • 6814 Lamone

091 945 02 35 • [info@serta.ch](mailto:info@serta.ch) • [www.serta.ch](http://www.serta.ch)

**Prenotazione consigliata**

Contrada Vecchio Municipio 1 • 6976 Castagnola

091 226 35 15 • [info@locandacastagnola.ch](mailto:info@locandacastagnola.ch) • [www.locandacastagnola.ch](http://www.locandacastagnola.ch)

**Prenotazione obbligatoria**

# RISTORANTE STADIO

LUGANO

## Vino

Brezza di Tambo, Merlot del Ticino DOC, Tamborini Vini, Lamone

## Piatti della Rassegna

Risotto con formaggella del Ticino e pepe nero della Valle Maggia  
CHF 24

Gnocchi di patate fatti in casa con luganighetta  
CHF 24

Brasato di manzo al Merlot del Ticino con risotto  
CHF 38

Trippa alla ticinese con crostone di pane  
CHF 32



Via Trevano 93 • 6900 Lugano

091 971 13 61 • ristorante.stadio@sunrise.ch • www.ristorantestadiolugano.ch

**Prenotazione consigliata**

# ANTICA OSTERIA DEL PORTO

LUGANO

## Menu (anche piatti singoli)

Tarte tatin di caprino della Valle di Muggio con miele ticinese e lardo bianco locale  
(CHF 18)

Risotto all'aglio orsino, caprino e Zincarlin del Monte Generoso  
(CHF 22)

Pavé di lucioperca con peperoni stufati del Piano di Magadino e infuso d'olio alle erbe primaverili (CHF 38)

Prezzo menu CHF 70

## Vino

Bianco: Latte di Luna, Ticino IGT, Monzeglio  
CHF 10 al calice  
CHF 55 a bottiglia

Rosso: Valsangiacomo Vini, Mendrisio  
CHF 10 al calice  
CHF 60 a bottiglia



Via Foce 9 • 6900 Lugano

091 971 42 00 • info@anticaosteriadelporto.ch • www.anticaosteriadelporto.ch

**Prenotazione consigliata**

# RISTORANTE COMMERCIO

LUGANO

## Vino

La Crus, Merlot Svizzera  
Italiana IGT, Parravicini,  
Corteglia  
CHF 39 a bottiglia

## Piatti della Rassegna

Filetto di coregone in carpione  
CHF 23

Gnocchi di patate fatti in casa  
con pesto all'aglio orsino  
CHF 22

Risotto con luganiga nostrana  
e Merlot del Ticino La Crus  
CHF 22

Spezzatino di vitello ticinese  
con polenta nostrana  
del Mulino di Maroggia  
CHF 30

Via L. Ariosto • 6900 Lugano

091 923 43 64 • [info@ristorantecommercio.ch](mailto:info@ristorantecommercio.ch) • [www.ristorantecommercio.ch](http://www.ristorantecommercio.ch)

**Prenotazione consigliata**

# RISTORANTE BADALUCCI

LUGANO

## Menu (anche piatti singoli)

Cappesante scottate, crema di mele e mortadella cinese  
CHF 38

Pappardelle al fumo con salmone di Lostalio al lime,  
le sue uova e polvere di rapa rossa  
CHF 38

Lucioperca scottato su passatina di datterino,  
olive taggiasche e cipolla di Tropea  
CHF 48

Rivisitazione della cassata siciliana  
CHF 18

Prezzo menu CHF 120

## Vino

Bianco di Tambo, Bianco  
di Merlot Ticino DOC,  
Tamborini Vini, Lamone  
CHF 58

Via Cassarate 3 • 6900 Lugano

091 225 16 49 • [info@badalucci.com](mailto:info@badalucci.com) • [www.badalucci.com](http://www.badalucci.com)

**Prenotazione obbligatoria, chiuso DO e LU**



  
**GIALDI**  
 dal 1953

**gialdi.ch**  
 Gialdi Vini SA  
 6850 Mendrisio  
 091 640 30 30 | [info@gialdi.ch](mailto:info@gialdi.ch)

# PESSINA SUSHI-BAR POKE E RAMEN

LUGANO

## Vino

Tisin Bianco,  
 DOC Ticino,  
 Gialdi Vini,  
 Mendrisio

Tisin, Merlot  
 DOC Ticino,  
 Gialdi Vini,  
 Mendrisio

## Menu (anche piatti singoli)

Roll di sushi con avocado,  
 cevice di persico di lago,  
 salsa al mirtillo e cipolla frita  
 CHF 22

Roll di sushi con tartare di manzo  
 avocado e burrata  
 CHF 24

Tartarino di manzo con avocado,  
 pepe della Valle Maggia, crema di formaggio  
 del Gottardo all'aroma di mirtillo  
 CHF 28

Dolce tortino al cioccolato  
 CHF 6

Prezzo menu CHF 72



Via Pessina 9 • 6900 Lugano  
 091 222 65 88 • [pessinapokebar@gmail.com](mailto:pessinapokebar@gmail.com) • [www.pessinapokebar.ch](http://www.pessinapokebar.ch)

**Prenotazione consigliata**

**WORLDLINE** 

Payments to grow your world

**Il vostro specialista per  
 i pagamenti nella ristorazione  
 e nell' industria alberghiera**

Worldline offre soluzioni sicure  
 e innovative per i pagamenti senza  
 contanti in hotel, ristoranti e bar.



# LA CASA N.6 BISTROT

LUGANO



## Piatti della Rassegna

Fiori di zucca gratinati, ricotta fresca ticinese, crema di zucchine e misticanze di Mion (vegetariano, su richiesta vegano)  
CHF 39

Risotto dei Terreni della Maggia con zafferano di produzione svizzera e bocconcini di pesce persico (minimo 2 persone)  
CHF 49

Cordon Bleu di noce di vitello svizzero con prosciutto cotto ticinese e formaggella della Valle di Blenio, con spiedini di patate croccanti e verdure di stagione  
CHF 49

## Vino

Vinone, Merlot del Ticino DOC, di Luca Pacciorini e Valerio Gianini, dedicato a La Casa n6,  
CHF 59

## Menu

Bruschetta ai tre pomodori e basilico

Crostone di polenta del Mulino di Maroggia con lardo e miele ticinesi

Pescato di lago con spiedini di patate croccanti e misticanze di Mion

Tiramisù della casa

CHF 79

# RISTORANTE GRAND CAFÉ AL PORTO

LUGANO

## Piatti della Rassegna

Flan di formaggio del Gottardo con crema allo zafferano, luganighetta e cenere di cipolla  
CHF 25

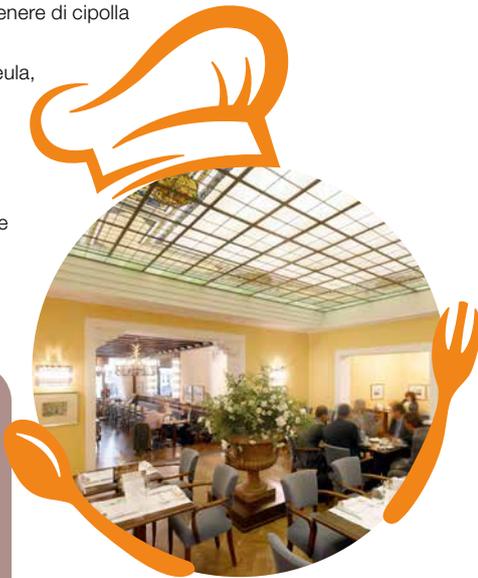
Raviolone ripieno di cassoëula, jus di birra "Ciao Ticino" e chips di verza  
CHF 28

Turbante di lavarello, con zucchine e patate, su crema di carote in agrodolce e crumble di pane  
CHF 39

## Vino

Biancofilo, DOC  
Bianco di Merlot,  
Brissoni Vini, Verscio  
CHF 7 a calice

Mariella, Merlot Ticino DOC, Brissoni Vini, Verscio  
CHF 7 a calice



Piazza Rezzonico 6 • 6900 Lugano  
091 682 06 06 • [info@lacasan6.com](mailto:info@lacasan6.com) • [www.lacasan6.com](http://www.lacasan6.com)  
**Prenotazione consigliata**

Via Pessina 3 • 6900 Lugano  
091 910 51 30 • [info@grand-cafe-lugano.ch](mailto:info@grand-cafe-lugano.ch) • [www.grand-cafe-lugano.ch](http://www.grand-cafe-lugano.ch)  
**Prenotazione consigliata**

# RISTORANTE OROLOGIO

LUGANO



## Piatti della Rassegna

Tris del nostro lago: rotolo di lavarello in salsa verde, mousse di cavedano e missultin su crostino di polenta  
CHF 28

Soufflé tiepido al caprino  
CHF 22

Risotto al Merlot e fonduta di büsción  
CHF 30

Gnocchetti di Farina Bóna con burro, salvia, formaggio e prosciutto d'alpeggio  
CHF 32

Filetto di trota salmonata in crosta di sfoglia  
CHF 38

Rotolo di coniglio nostrano  
CHF 42

Gelato alla pera con cioccolata calda o Williamine  
CHF 10 / CHF 15

Mele al Merlot CHF 10



## Vino

Quattromani, Ticino DOC  
Merlot, Delea, Gialdi, Brivio  
e Tamborini  
CHF 130

Il bouquet di Chiara,  
Ticino DOC Merlot,  
Paolo Basso Vini  
CHF 75

Sassi Grossi, Ticino DOC,  
Chardonnay, Pinot nero,  
Sauvignon, Gialdi, Mendrisio  
CHF 80

Diamante, Bianco del Ticino  
DOC, Chardonnay, Müller  
Thurgau, Sauvignon, Delea  
Vini, Losone  
CHF 120

# LUINI6 RISTORANTE & BISTROT

LUGANO

## Piatti della Rassegna

Risottino mantecato con filettini di pesce persico e sentori di limone  
CHF 38

Vitello tonnato CBT patate a cubetti-capperi fritti e limone candito  
CHF 32

Trota in carpione  
CHF 29



## Vino

Carato, Merlot Ticino  
DOC, Delea Vini,  
Losone  
CHF 65

Carato, Bianco del Ticino  
DOC, Delea Vini, Losone  
CHF 65

Via G. Nizzola 2 • 6900 Lugano  
091 923 23 38 • [info@ristoranteorologio.ch](mailto:info@ristoranteorologio.ch) • [www.ristoranteorologio.ch](http://www.ristoranteorologio.ch)  
**Prenotazione consigliata**

Piazza Bernardino Luini 6 • 6900 Lugano  
091 208 31 07 • [bistrot@luini6.ch](mailto:bistrot@luini6.ch) • [www.luini6.ch](http://www.luini6.ch)  
**Prenotazione obbligatoria**

# OSTERIA ALLA FOCE

MAGLIASO

## Piatti della Rassegna

Risotto alla ticinese, luganighetta, riduzione di Merlot e fondo d'arrosto  
CHF 29

Uccelli scappati con salsa alla Farina Bóna, puré di patate, la guarnizione  
CHF 29



## Vino

Bella Stasera, Merlot del Ticino DOC, Urs Hauser, Contone  
CHF 6 al bicchiere

Via Bosconi 16 • 6983 Magliaso  
091 606 46 59 • [osteriaallafoce@gmail.com](mailto:osteriaallafoce@gmail.com)  
[www.centro-magliaso.ch/osteria-alla-foce](http://www.centro-magliaso.ch/osteria-alla-foce)  
**Prenotazione non necessaria**

# GROTTO DELL'ORTIGA

MANNO

## Vino

Gaudio, Ticino Doc  
Merlot del Malcantone,  
Miriam Hermann,  
Monteggio  
CHF 6 al calice,  
CHF 34 la bottiglia

## Menu

Affettato misto nostrano

Gallo nostrano al Merlot  
con polenta

Sorbetti della casa o  
torta di pane casereccia

CHF 54

## Piatti della Rassegna

Stracotto di manzo bio alle cipolle con polenta

CHF 32

Strada Regina 35 • 6928 Manno  
091 605 16 13 • [ortiga@bluewin.ch](mailto:ortiga@bluewin.ch) • [www.ortiga.ch](http://www.ortiga.ch)  
**Prenotazione consigliata**



# CALA MELIDE

MELIDE

## Menu (anche piatti singoli)

Lucioperca marinato a secco con  
giardiniera del Piano di Magadino e  
maionese al pepe della Valle Maggia  
(CHF 18)

Risotto al Merlot del Ticino e  
caprino della Valle Muggio  
(CHF 20)

Filetto di salmerino con salsa al Merlot  
bianco del Mendrisiotto,  
zucchine saltate alla menta  
(CHF 35)

Prezzo menu CHF 65



Via alla Bola 12 • 6815 Melide  
091 226 16 99 • [info@calamelide.ch](mailto:info@calamelide.ch) • [www.calamelide.ch](http://www.calamelide.ch)  
**Prenotazione consigliata**

## Vino

Bouquet di Chiara,  
Paolo Basso Wine,  
Ligornetto  
CHF 60 la bottiglia

Il Fiore di Chiara,  
Paolo Basso Wine,  
Ligornetto  
CHF 60 la bottiglia

Pra Rosso,  
Merlot del Ticino DOC,  
Gialdi Vini,  
Mendrisio  
CHF 8 al calice

Pra Bianco,  
Bianco del Ticino DOC,  
Gialdi Vini,  
Mendrisio  
CHF 8 al calice

# RISTORANTE DELLA TORRE

MORCOTE



## Piatti della Rassegna

Risotto all'aglio nero, stracciatella  
di burrata e pomodorini confit,  
nocciole e olio all'aneto  
CHF 29

Fegatini di pollo alla veneziana  
con riso in cagnone  
CHF 29

## Vino

Il Moro,  
Merlot del Ticino DOC,  
Tenuta del Castello  
di Morcote  
CHF 45

Pio del sabato,  
Ticino DOC Merlot BIO,  
Vinattieri Ticino,  
Ligornetto  
CHF 55

## Menu

Tartare di tonno, gel al passion  
fruit e wasabi

Trancio di zander del Ceresio  
con crema di patata bruciata  
e verdure di stagione

Pera al Merlot e gelato al  
caramello salato

CHF 59

Riveta da la Tor 1 • 6922 Morcote  
091 996 26 36 • [info@ristorantedellatorre.ch](mailto:info@ristorantedellatorre.ch) • [www.ristorantedellatorre.ch](http://www.ristorantedellatorre.ch)  
**Prenotazione consigliata**

# OSTERIA CONCORDIA

MUZZANO

## Menu (anche piatti singoli)

Salametto del Bruno, il nostro cacciatore  
(CHF 9)

Risotto loto con busciun e luganiga  
(CHF 26)

Brasato del nonno con mais di Maroggia  
(CHF 32)

Torta alle mele del Ticino  
(CHF 10)

## Vino

Laghetto D'Origlio  
Merlot Ticino DOC,  
Vini Rovio Ronco,  
Rovio  
CHF 7 al calice,  
CHF 48 la bottiglia

# RISTORANTE AL FARO

PARADISO - LUGANO



## Menu

Selezione di ostriche del Faro  
(Francia: David Hervé royale,  
burro alla mela verde e pane della  
Valle Maggia; Irlanda: Coccollos,  
Gin Lemon, Gin Bisbino e slam di  
limone; Italia: San Teodoro, granita  
al pompelmo rosa e pepe della  
Valle Maggia.

Battuto di salmone di Lostallo  
"Oro Rosso" del Ticino e senape al  
miele di castagno

Risotto loto mantecato al  
formaggio del Lucomagno, ciliegie  
e gambero rosso di Mazara

Salmerino "mi cui" salsa  
champignon con asparagi scottati  
e millefoglie di patate

Sorbetto ai fiori di sambuco

Soffice di cioccolato bianco,  
gelato ai lamponi e croccante

CHF 110

## Piatti della Rassegna

Battuto di salmone di Lostallo  
"Oro Rosso" del Ticino e  
senape al miele di castagno  
CHF 32

Risotto loto mantecato al  
formaggio del Lucomagno, ciliegie  
e gambero rosso di Mazara  
CHF 32

Salmerino "mi cui" salsa  
champignon con asparagi scottati  
e millefoglie di patate  
CHF 48

## Vino

Bianco Rovere,  
Ticino DOC Bianco di Merlot,  
Gialdi Vini,  
Mendrisio  
CHF 59

Armando Rosso,  
Ticino DOC Merlot Riserva Bio,  
Tenuta Armando,  
Magliaso  
CHF 55

Via Corale 3 • 6933 Muzzano  
091 966 44 34 • [info@osteriaconcordia.ch](mailto:info@osteriaconcordia.ch) • [www.osteriaconcordia.ch](http://www.osteriaconcordia.ch)  
**Prenotazione consigliata**

Riva Paradiso 36 • 6900 Paradiso  
091 980 99 28 • [info@alfaroparadiso.ch](mailto:info@alfaroparadiso.ch) • [www.alfaroparadiso.ch](http://www.alfaroparadiso.ch)  
**Prenotazione consigliata**

# LA LOCANDA DI EMILIO

PREGASSONA

## Piatti della Rassegna

Scialatielli amalfitana al sapore di mare  
CHF 28

Pollo al cestello a modo nostro  
CHF 26

Il mega cordon bleu  
CHF 36

Pizza con luganighetta ticinese  
CHF 18

## Vino

Stortacoll Ticino  
DOC Merlot,  
Fumagalli Vini,  
Balerna CHF 6.50  
al calice;  
CHF 40 la bottiglia

# HOTEL RISTORANTE I GRAPPOLI

SESSA

## Menu

Salame nostrano e prosciutto crudo  
Pioradoro con Peverin di Monteggio  
e gnocco fritto

Risotto al giallo zafferano con  
luganighetta ticinese

Zabaione al nocino con  
gelato alla crema

CHF 50

## Piatti della Rassegna

Salame nostrano e prosciutto  
crudo Pioradoro con Peverin di  
Monteggio e gnocco fritto  
CHF 21

Crema di asparagi con le sue punte  
spadellate e tuorlo d'uovo bio  
fritto con scaglie di parmigiano  
CHF 21

Ossobuco di vitello in gremolata  
con risotto al giallo zafferano  
(min. 2 persone)  
CHF 40

Zabaione al nocino con  
gelato alla crema  
CHF 12

## Vino

Riserva del Cassinott DOC,  
Merlot di Sessa,  
Az. Hermann-Gaudio,  
Castello di Monteggio  
CHF 54



Viale Cassone • 6963 Pregassona  
091 940 68 88 • [info@lalocandadiemilio.ch](mailto:info@lalocandadiemilio.ch) • [www.lalocandadiemilio.ch](http://www.lalocandadiemilio.ch)  
**Prenotazione consigliata**

Via Grappoli 12 • 6997 Sessa  
091 608 11 87 • [info@grappoli.ch](mailto:info@grappoli.ch) • [www.grappoli.ch](http://www.grappoli.ch)  
**Prenotazione richiesta**

# RISTORANTE DOSSO

SIGIRINO

## Piatti della Rassegna

Filetto di maiale in crosta di pane scuro con verdura di stagione e patate saltate  
CHF 35

Risotto ticinese con pesce persico  
CHF 28

Pizza alla luganighetta ticinese e buscion di capra  
CHF 18



## Vino

Vino Generoso, Merlot Ticino DOC, Matasci Vini. Tenero  
CHF 35

Via Cantonale 125 • 6806 Sigirino  
091 945 12 27 • ristorante-dosso@ticino.com • www.ristorantedosso.ch  
**Prenotazione consigliata, chiuso il sabato**

# CP BISTROT

TAVERNE

## Piatti della Rassegna

La capra e il salmone: büsciun di capra impanato e fritto con tartare di salmone e germogli  
CHF 30

Risotto alla burrata, lamponi disidratati e scampi  
CHF 32

Coniglio, astice e lardo - Arrosto di coniglio ripieno di astice con lardo del Salumificio Castello (Castel San Pietro), crema di piselli e patata mantecata al rosmarino  
CHF 48



## Vino

Tenuta Montalbano, Ticino DOC Merlot, Cantina Sociale Mendrisio  
CHF 39

Via Val Barberina 3 • 6807 Taverne  
091 930 93 76 • stefania.bordogna@cpbistrot.ch • www.cpbistrot.ch  
**Prenotazione consigliata**

# se lo ricordi l'hai letto su carta

**Fontana**print  
la tua tipografia in Ticino

[www.fontana.ch](http://www.fontana.ch)

## RISTORANTE LAGO SWISS DIAMOND HOTEL VICO MORCOTE

### Menu (anche piatti singoli)

Tartare di trota ticinese marinata agli agrumi con insalatina primaverile e crostino di pane di segale (CHF 29)

Risottino al Merlot ticinese con formaggio cremoso della Val Bedretto (CHF 25)

Gelato alla Farina Bona con fragole (CHF 18)

Menù CHF 99

### Piatti della Rassegna

Brasato di manzo leggero con polenta nostrana CHF 54

### Vino

LU,  
Merlot del Ticino DOC,  
Azienda Agricola LU,  
Arogno CHF 72



Riva Lago Olivella • 6921 Vico Morcote  
091 735 00 00 • [info@swissdiamondhotel.com](mailto:info@swissdiamondhotel.com) • [www.swissdiamondhotel.com](http://www.swissdiamondhotel.com)

**Prenotazione consigliata**

# RISTORANTE LA SORGENTE

VICO MORCOTE

## Menu

Tartare di lago con mayo  
al pomodoro e giardiniera estiva

Manzo svizzero alla brace con  
aglio orsino, patate novelle  
e tartufo nero

Zabaione freddo al porto  
con fragole e vaniglia

CHF 85

## Piatti della Rassegna

Spago di Gragnano con missultin  
grigliato, aglio nero e prezzemolo

CHF 28



## Vino

Rubino,  
Rosso del Ticino DOC,  
Tenuta Castello di Morcote  
CHF 10 al calice,  
CHF 55 la bottiglia

Portich da Sura 18 • 6921 Vico Morcote

091 996 23 01 • [info@ristorantelasorgente.ch](mailto:info@ristorantelasorgente.ch) • [www.ristorantelasorgente.ch](http://www.ristorantelasorgente.ch)

**Prenotazione consigliata**

# RISTORANTE VICANIA

VICO MORCOTE

## Piatti della Rassegna

Risotto all'aglio orsino  
e panna acida

CHF 27



## Menu

Trota marinata con crema  
di sedano rapa, perle di mele in  
agrodolce, crumble di parmigiano  
e grano saraceno

Risotto all'aglio orsino  
e panna acida

Gelato al sambuco

CHF 55

## Vino

13 Rosé  
Rosato di Merlot Ticino DOC,  
Tenuta Castello di Morcote  
CHF 9 al calice  
CHF 48 la bottiglia

Sentee dal Alp 1 • 6921 Vico Morcote

091 980 24 14 • [info@ristorantevicania.ch](mailto:info@ristorantevicania.ch) • [www.ristorantevicania.ch](http://www.ristorantevicania.ch)

**Prenotazione consigliata**

# RISTORANTE PICCOLO VIGNETO

VIGANELLO - LUGANO

## Piatti della Rassegna

Ovo nostrano cotto a bassa temperatura con crema di formaggio Lucendo (Caseificio del Gottardo), asparagi verdi e chips di farina di mais  
CHF 24

Galletto allevato a mais alla grigia con insalata di patate  
CHF 34

## Vino

Pinot Nero, Cantina Pelossi, Pazzallo CHF 66 la bottiglia da 75 cl



## Menu

Crostoni di pane Valle Maggia con roast-beef con rucola, pomodorini e mousse di bûscion della Valle di Muggio

Reale di vitello al forno con salsa ai finferli, patate al rosmarino e cipollotti glassati

Sorbetto uva e grappa  
CHF 55

# CROTTO DEI TIGLI

BALERNA (OSPITE DEL MENDRISIOTTO)

## Piatti della Rassegna

Tartare di manzetta ticinese con spuma di caprino, miele e fragole  
CHF 34

Mousse cioccolato bianco e Farina Bóna con croccante alle fragole  
CHF 12



## Menu

Tartare di manzetta ticinese con spuma di caprino, miele e fragole

Tagliatelle fresche con ragù d'asparagi bianchi e coulis di fragole

Filetto di maiale marinato alle fragole e pepe rosa, spuma di patate, vaniglia e verdure primaverili

Mousse cioccolato bianco e Farina Bóna con croccante alle fragole

CHF 58

## Vino

Sant'Antonio, Merlot Ticino DOC, Tenuta Agricola Luigina, Stabio  
CHF 7 al calice,  
CHF 42.00 la bottiglia

Al Roccolo 19 • 6962 Viganello  
091 972 39 85 • [info@piccolo-vigneto.ch](mailto:info@piccolo-vigneto.ch) • [www.piccolo-vigneto.ch](http://www.piccolo-vigneto.ch)  
**Prenotazione consigliata**

Viale A. Tarchini 53 • 6828 Balerna  
091 683 30 81 • [crottodeitigli@bluewin.ch](mailto:crottodeitigli@bluewin.ch) • [www.crottodeitigli.ch](http://www.crottodeitigli.ch)  
**Prenotazione consigliata**



**40**  **VINATTIERI**  
VITICOLTORI IN LIGORNETTO  
1985 | 2025



# LOCANDA MARCO

BELLINZONA (OSPITE DEL BELLINZONESE)

## Piatti della Rassegna

Tartare di filetto di manzo al coltello, il nostro pane toast e burro montato  
CHF 45

Risotto carnaroli mantecato al Bleu Ticines, pera e il nostro miele  
CHF 25

## Menu

Vitello tonnato a modo nostro

Risotto carnaroli mantecato al Bleu Ticines, pera e il nostro miele

Lombata di vitello cotta rosa e il suo jus, asparagi verdi ticinesi

Cheesecake scomposta e fragole del Piano di Magadino

CHF 75



## Vino

Ronco dei Ciliegi,  
Merlot Ticino DOC,  
Cantina Mondò,  
Sementina  
CHF 78 a bottiglia

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

Via Nocca 20 • 6500 Bellinzona  
091 290 84 97 • [info@locandamarco.ch](mailto:info@locandamarco.ch) • [www.locandamarco.ch](http://www.locandamarco.ch)  
**Prenotazione consigliata**

# CASTELLO OSTERIA & PIZZERIA

CEVIO (OSPITE DEL LOCARNESE)

## Menu (anche piatti singoli)

Asparagi con uovo croccante e salsa tartare  
(CHF 20)

Brasato di vitellone (Azienda agricola Ernst,  
Prato Sornico, Lavizzara Vallemaggia),  
polenta e verdura  
(CHF 30)

Tortino al cioccolato fondente fatto in casa  
(CHF 12)

CHF 62

## Vino

Maggia,  
Merlot del Ticino DOC,  
Garzoli Vini Sagl,  
Maggia

Via Strada Vecchia 10 • 6675 Cevio  
091 754 11 65 • [castellocevio@bluewin.ch](mailto:castellocevio@bluewin.ch)

**Prenotazione consigliata**

# RAIFFEISEN

50 Anni Banca Raiffeisen Lugano

**Fissate**  
un appuntamento  
di consulenza

## Risparmiare in modo intelligente con il piano di risparmio in fondi



Ottenete di più dai  
vostri risparmi e rimanete  
flessibili al 100%: parlatene  
con noi per raggiungere i  
vostri obiettivi in modo  
più rapido e sistematico.

**FATTI  
non  
PAROLE**



**Con Natura, la nostra marca  
propria biologica, offriamo  
un assortimento biologico  
accessibile per la gastronomia.**  
[transgourmet.ch/sostenibilita](https://transgourmet.ch/sostenibilita)

**Mercato Prodega**

Transgourmet Svizzera SA

Centro Galleria 3 · 6928 Manno

Zona Industriale 3/Via Ganne 5 · 6572 Quartino



**TRANSGOURMET  
PRODEGA**