

# GASTRO LUGANO



## Rassegna Gastronomica

del LUGANESE

1-31 maggio 2026

—— 2° edizione ——



## RÉSERVÉ

MAGAZINE



MY OWN

LUGANO  
REGION

SCOPRI IL  
CULTURE PASS



TRE GIORNI DI  
CULTURA NELLA

# LUGANO REGION

DEVI AVERLO VISSUTO

[luganoregion.com/culturepass-it](http://luganoregion.com/culturepass-it)



## **Rassegna gastronomica del Luganese**

1-31 Maggio 2026

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](http://ticinoatavola.ch).

---

## **Gastronomische Veranstaltung des Luganese**

1. - 31. Mai 2026

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](http://ticinoatavola.ch).

---

## **Festival Gastronomique de la région de Lugano**

1-31 mai 2026

Avec cette 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](http://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 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 desume 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: 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

# Scopri i ristoranti del circuito MyLugano

**Oltre 60 ristoranti e takeaway  
a Lugano fanno parte  
della rete MyLugano.**

Paga in LVGA e ottieni fino al 10% di cashback.

**L'app ufficiale della città**

servizi digitali, eventi, informazioni utili sulla città  
e il tuo wallet LVGA per pagare, guadagnare  
cashback e vivere Lugano in modo innovativo.



**Scarica l'app**



# TRATTORIA MILESI LA CASA DEL CORDON BLEU

AGNO

## Piatti della Rassegna

- Lardo Pata Negra noci e miele - CHF 22.00
- Gnocchi di patate all'aglio orsino panna e pomodoro - CHF 18.50
- Gnocchi di patate all'aglio orsino gamberoni e pomodoro - CHF 23.00
- Gnocchi di patate all'aglio orsino gratinati con pangrattato, formaggio - CHF 18.50
- Cordon Bleu "sfizioso", pancetta piana arrostita, formaggio raclette, impanato con cipolle e dadini di pancetta (carne di vitello) - CHF 42.00.
- Cordon bleu ticinese con pancetta, formaggio della Leventina, impanato alle noci (carne di maiale) - CHF 30.50
- Ciliegie calde con gelato vaniglia e panna - CHF 12.50

## Vino

Sottocielo Merlot, Adrien Stevens Termine di Monteggio - CHF 52.00

Specialina di Lugano, Officina della Birra Bioggio - CHF 6.50



Via Fontanelle 1 • 6982 Serocca d'Agno

091 605 15 85 • [info@lacasadelcordonbleu.ch](mailto:info@lacasadelcordonbleu.ch) • [www.lacasadelcordonbleu.ch](http://www.lacasadelcordonbleu.ch)

**Prenotazione consigliata**

# GASTRO LUGANO

## Rassegna Gastronomica del Luganese

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



# OSTERIA RONCHETTO

COMANO

## Piatti della Rassegna

Risotto al pesce persico - CHF 37.00

Ossobuco di vitello con polenta - CHF 36.00

Zincarlin con polenta - CHF 18.00

Cervella frita - CHF 32.00



## Vino

Primo Segno,  
Ticino DOC Merlot,  
Matteo Huber,  
Sorengo - CHF 45.00

Via Nasora 25 • 6949 Comano  
091 941 11 55 • [magdalenavonmanz@yahoo.it](mailto:magdalenavonmanz@yahoo.it)  
**Prenotazione consigliata**

# COMUNICHIAMO IL TUO VALORE.



CONTATTACI PER UN PREVENTIVO  
SU MISURA GRATUITO!

[INFO@ABMARKETING.CH](mailto:INFO@ABMARKETING.CH)



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



[WWW.ABMARKETING.CH](http://WWW.ABMARKETING.CH)

AB\_MARKETING\_ The Instagram logo, a blue square with rounded corners and a white camera outline.

# RISTORANTE SERTA

LAMONE

## Piatti della Rassegna

### *Antipasto*

Il Ticino sfida il Friuli: prosciutto Pioradoro vs Prosciutto San Daniele, gnocchi fritti - CHF 30.00

### *Primi*

Che storia: il frate e la puttanesca "Bòna"

Spaghettoni impastati con la Farina Bòna dalle nostre trafile in bronzo, alla puttanesca bianca e barba di frate (cipolle glassate allo "Chardonnay Vernora", alici, tarallo sbriciolato e il peperoncino ticinese di Raffaele) - CHF 29.00

Risotto Loto "Terreni alla Maggia" con asparagi, cipollotto e luganighetta di "Stuppia" - CHF 29.00

### *Secondi*

Filetto di vitello "Marchio Ticino" massaggiato con senape allo Yuzu dei "Terreni alla Maggia" in guscio di pane, patate duchessa, pomodoro gratinato e zucchine grigliate  
CHF 46.00

### **Vino**

Vernora Bianco, Chardonnay  
in purezza IGT, Tenuta Villa Castello,  
Castel S.Pietro - 1 dl CHF 8.50 - 7,5 dl  
CHF 54.00

LU, Merlot del Ticino DOC, Azienda  
Agricola LU, Arognò - 1 dl 12.00 - 7,5 dl  
CHF 62.50

Haròu (gelato in dialetto ticinese), uva  
americana IGT, Fratelli Meroni, Biasca -  
0,5 dl CHF 8.00



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**



40  
1985|2025

VINATTIERI  
VITICOLTORI IN LIGORNETTO



# BOTTEGONE DEL VINO

LUGANO

## Piatti della Rassegna

Selezione di formaggi ticinesi con miele ticinese e pane  
Vallemaggia - CHF 28.00

Gnocchi di patate alla Farina Bona e crema di Blu Ticino - CHF 26.00

Entrecôte di manzo, salsa al pepe nero Vallemaggia - CHF 47.00

### Vino

Roncaia Riserva,  
Merlot Ticino DOC,  
Vinattieri Ticino,  
Ligornetto -  
1 dl CHF 9.50;  
la bottiglia CHF 57.00



Via Magatti 3 • 6900 Lugano  
091 922 76 89 • [bottegonelugano@gmail.com](mailto:bottegonelugano@gmail.com)

**Prenotazione consigliata**  
**I piatti della Rassegna saranno serviti solo alla sera.**



## UN'IDEA REGALO PER TUTTI I GUSTI

Che sia sushi, cucina italiana o un menu gourmet - Con la carta regalo siete sempre certi di fare un regalo di buon gusto.

Accettata in oltre 250 ristoranti in tutto il Cantone Ticino oppure 9000 ristoranti in tutta la Svizzera.



**LUNCH-CHECK** 



# RISTORANTE COMMERCIO

LUGANO



## Piatti della Rassegna

Filetto di coregone in carpione  
dello chef - CHF 24.00

Risotto con luganiga  
nostrana e Merlot del Ticino  
La Crus - CHF 24.00

Maccheroni integrali  
fatti in casa con fonduta  
di formaggio Ambri  
e funghi porcini  
CHF 25.00

Gnocchi di patate  
fatti in casa alla Farina Bona  
con pesto all'aglio orsino  
CHF 24.00

Ossobuco di vitello  
in gremolata con risotto  
alla parmigiana - CHF 33.00

Filetto di trota al pepe rosa  
con riso al burro e  
carote saltate - CHF 30.00

Filetto di manzo ticinese  
al Ratafià con polenta  
grigliata - CHF 48.00



## Vino

La Crus, Merlot Svizzera Italiana IGT,  
Parravicini, Corteglia - CHF 39.00

Nevaca, Merlot del Ticino, Cantine  
Caina Brè - CHF 58.00

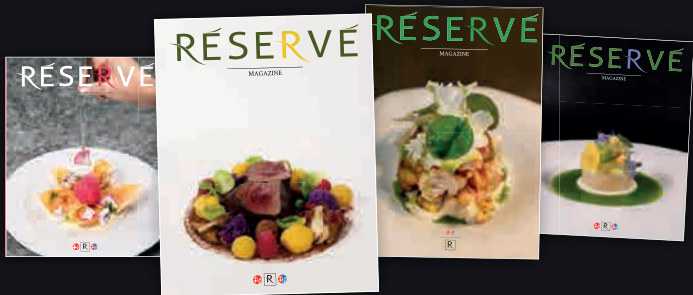
Via L. Ariosto 4 • 6900 Lugano

091 923 43 64 • [info@ristorantecommercio.ch](mailto:info@ristorantecommercio.ch) • [www.ristorantecommercio.ch](http://www.ristorantecommercio.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 "Réservé", 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 Önologonomie 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 "Réservé", 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 "Réservé" 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 "Réservé," supported by GastroTicino, is available. For further information and subscriptions please send an e-mail to: [info@reserve.ch](mailto:info@reserve.ch)

Réservé 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



# RISTORANTE OROLOGIO

LUGANO

## Piatti della Rassegna

Ovo croccante cotto a 64°  
su crema di patate  
CHF 25.00

Spaghetto fresco  
alla carbonara ticinese  
con luganiga croccante  
CHF 30.00

Ossobuco di vitello  
con risotto allo  
zafferano  
CHF 45.00

Pera sciropata,  
terra salata  
e salsa inglese  
CHF 15.00



## Vino

Il bouquet di Chiara,  
Ticino DOC Merlot,  
Paolo Basso Vini  
CHF 75.00

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**

# ANTICA OSTERIA DEL PORTO

LUGANO

## Piatti della Rassegna

Spaghetti alla chitarra cacio e pepe con Sbrinz locale  
e pepe della Valle Maggia - CHF 22.00

Risotto al Blu ticinese e nocciole tostate -  
CHF 22.00

Vitello tonnato al punto rosa con salsa  
fatta in casa - CHF 26.00

Pesce persico alla mugnaia  
con puree di patate - CHF 30.00

## Vino

Kerner,  
Ticino DOC,  
Cantina di Mendrisio –  
CHF 45



Via Foce 9 • 6900 Lugano

091 971 42 00 • [info@anticaosteriadelporto.ch](mailto:info@anticaosteriadelporto.ch) • [www.anticaosteriadelporto.ch](http://www.anticaosteriadelporto.ch)

**Prenotazione consigliata**

# RISTORANTE STADIO

LUGANO

## Piatti della Rassegna

Risotto Carnaroli con luganighetta  
e Trevisana al Merlot del Ticino -  
CHF 24.00

Cordon Bleu al Vacherin  
Fribourgeois - CHF 35.00

Ossobuco di vitello cottura CBT  
con risotto al Parmigiano  
CHF 41.00

Tartare di manzo  
con burro e  
pane toast -  
CHF 41.00

## Vino

Sirio, Merlot del Ticino  
DOC, Matasci Vini,  
Tenero - CHF 66.00

Lagrein, DOC -  
Az. Agr. Hoffstätter,  
Süd Tirol, Alto Adige -  
CHF 44.00



Via Trevano 93 • 6900 Lugano  
091 971 13 61 • ristorante.stadio@sunrise.ch • [www.ristorantestadiolugano.ch](http://www.ristorantestadiolugano.ch)  
**Prenotazione consigliata**

✦✦✦✦  
*Delea*



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

**WORLDLINE** 

Payments to grow your world

**Il vostro specialista  
per i pagamenti**





# GROTTO DELL'ORTIGA

MANNO

## Vino

Gaudio, Ticino Doc  
Merlot del Malcantone,  
Miriam Hermann,  
Monteggio  
CHF 6.00 al calice,  
CHF 34.00 la bottiglia

## Menu

Affettato misto nostrano

Gallo nostrano  
al Merlot con polenta

Sorbetti della casa  
o torta di pane casereccia

CHF 54.00



## Piatti della Rassegna

Stracotto di manzo ticinese Bio alle cipolle con polenta - CHF 32.00

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

### Piatti della Rassegna

Tagliata di manzo svizzero  
con patate novelle,  
misticanza e il suo fondo - CHF 40.00

Raviolo del Plin con fonduta  
di Grana Padano  
e fondo di manzo - CHF 24.00

Tartare di manzo svizzero  
condita come da tradizione,  
crostini di pane tostati e burro - CHF 26.00

### Vino

Riflessi d'Epoca,  
Ticino DOC Merlot,  
Gialdi Vini,  
Mendrisio - CHF 85.00

Ghiaia Nera,  
Etna Rosso DOC -  
CHF 50.00



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**

# RISTORANTE LE RIVE SWISS DIAMOND BOUTIQUE HOTEL LA ROMANTICA

MELIDE

## Menu

Insalatina di asparagi verdi, uovo

Risotto con fiori ed erbe  
del San Giorgio, formaggio  
del Monte San Giorgio

Panna cotta allo zafferano e more

CHF 80.00



## Vino

Castello di Morcote, Riserva, Merlot  
Ticino DOC, Castello di Morcote -  
CHF 156.00

Riflessi d'Epoca, Ticino DOC Merlot,  
Gialdi Vini, Mendrisio - CHF 86.00

Via Cantonale 1 • 6815 Melide  
091 261 52 00 • [info@swissdiamondboutiquehotel.com](mailto:info@swissdiamondboutiquehotel.com)  
[www.swissdiamondboutiquehotel.com](http://www.swissdiamondboutiquehotel.com)

**Prenotazione consigliata**

Ticino  
a Tavola

fatto  
in casa

Fait maison  
Hausgemacht



TICINO A TE  
nostrano e genuino

GASTRO+TICINO

Il gusto  
del terroir

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

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

Info e ristoranti: [ticinoatavola.ch](http://ticinoatavola.ch)

# RISTORANTE DELLA TORRE OSTERIA DEL RISOTTO

MORCOTE



## Piatti della Rassegna

Risotto all'aglio nero,  
stracciatella di bufala, nocciole  
e olio all'aneto - CHF 29.00

Dorso di Zander del Ceresio  
con risotto alla salicornia - CHF  
42.00

Risotto agli asparagi  
con uovo fritto  
e chips di guanciale  
CHF 31.00

## Vino

Il Moro,  
Merlot del Ticino DOC,  
Tenuta del Castello  
di Morcote -  
CHF 50.00

Riveta da la Tor 1 • 6922 Morcote  
079 308 49 94 • [info@ristorantedellatorre.ch](mailto:info@ristorantedellatorre.ch) • [www.ristorantedellatorre.ch](http://www.ristorantedellatorre.ch)

**Prenotazione consigliata**

# Rassegne Eno-Gastronomiche ed eventi 2026

## 24 AGOSTO/13 SETTEMBRE 2026 – RASSEGNA GASTRONOMICA “CACCIA AL RISOTTO”

Dal 24 agosto al 13 settembre 2026, sarà organizzata la 13a Rassegna gastronomica denominata “Caccia al risotto” nei ristoranti ticinesi. I ristoranti si possono iscrivere sino a metà giugno 2026.

**Info:** [ticinoatavola.ch](http://ticinoatavola.ch).

## FINE AGOSTO 2026 – CAMPIONATO TICINESE DEL RISOTTO

A fine agosto 2026 GastroLagoMaggiore e Valli, in collaborazione con Ticino a Tavola, organizzerà a Locarno “Il Festival del risotto”.

La manifestazione prevede:

- il venerdì dalle 19.00 alle 22.00, l'11° Campionato ticinese del risotto per chef. Musica, animazioni e wine-bar. Con il patrocinio del Club Prosper Montagné / Accademia Svizzera dei Gastronomi.
- il sabato dalle 19.00 alle 22.00, l'11° “Campionato ticinese del risotto con gruppi di carnevale, associazioni, ecc.”. Musica, animazioni e wine-bar.

**Info e date definitive:** [ticinoatavola.ch](http://ticinoatavola.ch).

## OTTOBRE 2026 – RASSEGNA GASTRONOMICA DEL MENDRISIOTTO

La 63esima edizione avrà luogo nell'ottobre 2026: un mese di grandi occasioni per i buongustai. Non perdetevi le specialità gastronomiche, il vino e i concorsi. Organizza GastroMendrisiotto.

**Info:** [rassegna.ch](http://rassegna.ch).

## 2-22 NOVEMBRE 2026 – RASSEGNA GASTRONOMICA DEL PIORADORO

La 10a edizione sarà sempre una rassegna nostrana che valorizza l'esclusivo prosciutto crudo Pioradoro affinato in Leventina e ambasciatore delle eccellenze del nostro territorio.

Iscrizioni per ristoranti: [ticinoatavola.ch](http://ticinoatavola.ch) a partire da inizio settembre 2026.

Organizza: Ticino a Tavola con Rapelli SA.

**Info:** [rassegne@gastroticino.ch](mailto:rassegne@gastroticino.ch)

# RISTORANTE AL FARO

PARADISO - LUGANO



## Piatti della Rassegna

Catalana di scampi del Faro  
CHF 46.00

Spaghetti alla chitarra, aglio,  
olio e peperoncino con bottarga  
di Lavarello e pane croccante  
CHF 26.00

Glacier "51" con asparagi e patate  
novelle - CHF 66.00

## Menu

Catalana di scampi del Faro

Spaghetti alla chitarra, aglio, olio  
e peperoncino con bottarga di  
Lavarello e pane croccante

Glacier "51" con asparagi e  
patate novelle

Semifreddo al pistacchio e fragole  
CHF 120.00

## Vino

San Zeno,  
Bianco del Ticino DOC,  
Tamborini Vini,  
Lamone  
CHF 58.00

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**

# 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. I nostri professionisti del settore curano ogni dettaglio, in modo che possiate dedicarvi completamente ai vostri ospiti.



Scansionare il codice QR o saperne di più tramite la pagina web: [swica.ch/gastro](https://www.swica.ch/gastro)

# LA LOCANDA DI EMILIO

PREGASSONA

## Piatti della Rassegna

Pizza con farina del Mulino di Maroggia  
e luganighetta ticinese - CHF 20.00

Polpo a modo nostro - CHF 28.00

Scialatielli Amalfitani  
al sapore di mare - CHF 28.00

Fritto misto di mare  
di paranza - CHF 35.00

Pollo al cestello con  
patate - CHF 26.00

Filetto di manzo svizzero con  
fonduta di formaggio Blu  
della Fattoria del Faggio  
CHF 45.00

## Vino

Bianco del Borgo, Bianco  
di Merlot Ticino DOC,  
Cantina Borgovecchio,  
Balerna - 1 dl CHF 6.50;  
CHF 38.00 la bottiglia

Rosso del Borgo, Merlot  
Ticino DOC, Cantina  
Borgovecchio, Balerna  
1 dl CHF 6.50;  
CHF 38.00 la bottiglia



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

**Prenotazione consigliata**



# McMUFFIN<sup>®</sup> 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**

# HOTEL RISTORANTE I GRAPPOLI

SESSA

## Piatti della Rassegna

Piatto di affettati misti e formaggi con giardiniera sottaceto - CHF 22.00

Crema di asparagi, tuorlo d'uovo fritto, scaglie di Parmigiano e gocce di balsamico - CHF 22.00

Risottino al giallo zafferano con ossobuco di vitello in gremolata  
CHF 42.00

Millefoglie con crema al Mascarpone, frutti di bosco e gelato al caramello  
CHF 12.00

## Vino

Riserva del Cassinott DOC,  
Merlot di Sessa,  
Az. Hermann-Gaudio,  
Castello di Monteggio  
CHF 54.00



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

**Prenotazione consigliata**

# CP BISTROT

## TAVERNE

### Piatti della Rassegna

La capra e il salmone -  
Büscion di capra (nostrani  
del Ticino) impanato e fritto  
con tartare di salmone  
e salsa Yum Yum  
CHF 30.00

Risotto al Merlot del Ticino  
"Filari della luna"  
(Monzeglio, Taverne)  
e Zincarlin della Valle  
di Muggio - CHF 28.00

Guancette di vitello cotte  
a bassa temperatura  
con salsa al Merlot bianco  
"Latte di Luna" (Monzeglio,  
Taverne), con cremoso  
di patate - CHF 43.00

Semifreddo al Ratafià  
del Ticino - CHF 10.00



### Vino

Latte di Luna - Ticino IGT,  
Monzeglio, Taverne - 1 dl CHF 7.50;  
CHF 48.00 la bottiglia

Filari della Luna, Merlot Ticino IGT,  
Monzeglio, Taverne - 1 dl CHF 7.50;  
CHF 55.00 la bottiglia

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

**Prenotazione consigliata**

# RISTORANTE LAGO SWISS DIAMOND HOTEL

VICO MORCOTE

## Menu

Pesce persico in carpione

Risotto ai funghi porcini e zafferano,  
mantecato al formaggio

Guancetta di vitello  
brasata, purè di  
patate e verdure

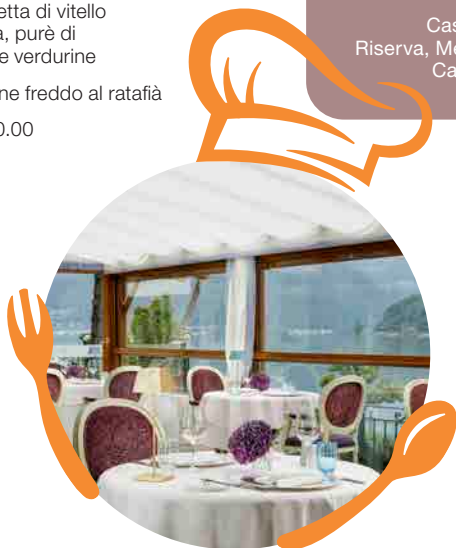
Zabaione freddo al ratafià

CHF 90.00

## Vino

Il bianco di Chiara, Ticino  
DOC Bianco di Merlot,  
Paolo Basso Wine  
CHF 78.00

Castello di Morcote,  
Riserva, Merlot Ticino DOC,  
Castello di Morcote  
CHF 156.00



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**

# LA TIPOGRAFIA DEL FUTURO È GIÀ REALTÀ

**HEIDELBERG  
JETFIRE 50**

È ARRIVATA LA NUOVA  
MACCHINA DA STAMPA

**NON È  
FANTASCIENZA**

STAMPA DIGITALE INKJET  
DI ALTISSIMA QUALITÀ A PREZZI IMBATTIBILI

 **Fontana**print  
la tua tipografia in Ticino

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

# RISTORANTE PICCOLO VIGNETO

VIGANELLO-LUGANO

## Piatti della Rassegna

Midollo di vitello con tartare di manzo (100 g)  
e maionese all'aglio orsino - CHF 31.00

Prosciutto crudo Pioradoro  
con flan alle ortiche e büscion  
della Valle di Muggio - CHF 28.00

Galletto allevato a mais  
alla griglia con insalata  
di patate - CHF 34.00

Ossobuco di vitello con  
risotto allo zafferano  
CHF 42.00



## Vino

Filari della Luna,  
Merlot Ticino IGT,  
Monzeglio, Taverne  
CHF 60.00

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

**Prenotazione consigliata**

# BLU RESTAURANT & LOUNGE

LOCARNO

## Piatti della Rassegna

Carpaccio di manzo, Busciòn nostrano,  
pesto di rucola - CHF 26.50

Tartare di verdure grigliate, avocado e  
pomodori secchi - CHF 24.20

Tagliatelle all'uovo con ragù di ossobuco  
e gremolata - CHF 25.80

Mezzemaniche rigate fresche ai tre pomodori  
e stracciatella di bufala DOP - CHF 20.80

Cotoletta di vitello alla milanese,  
patate fritte - CHF 43.50

Orata in guazzetto mediterraneo  
con patate prezzemolate  
CHF 39.50

Parmigiana Blu,  
melanzana croccante,  
cremoso di bufala e datterino,  
olio al basilico - CHF 25.50

## Vino

Il Colore, Merlot e  
Cabernet Sauvignon,  
Vino della Casa,  
Cantina Matasci Tenero  
CHF 52.00



Via G.Respini 9 • 6600 Locarno  
091 759 00 90 • [info@blu-locarno.ch](mailto:info@blu-locarno.ch) • [www.blu-locarno.ch](http://www.blu-locarno.ch)  
**Prenotazione consigliata**

# TRATTORIA ER PIPA

MONTE CARASSO

## Menu della Rassegna

Flan di asparagi con fonduta al pecorino

Gnocchi all'aglio orsino

Coniglio disossato  
e arrotolato con patate  
e verdure

Sorbetto  
di uva americana

CHF 69.00

## Vino

Alinda,  
Merlot Ticino DOC,  
Agriloro,  
Genestrerio  
CHF 45.00

## Piatto della Rassegna

Coniglio disossato e arrotolato  
con patate e verdure  
CHF 39.00



El Stradun 23 • 6513 Monte Carasso  
091 826 45 03 • [agiuliani@bluewin.ch](mailto:agiuliani@bluewin.ch) • [www.erpipa.ch](http://www.erpipa.ch)

**Prenotazione consigliata**

# GROTTO SAN MARTINO

MENDRISIO

## Piatti della Rassegna

Coregone in carpione con patate bollite o polenta - CHF 28.00

Spiedone del Grotto (manzo tagliato fine arrotolato su bastone e farcito con lardo), patate arrosto e verdure  
CHF 35.00

Tartare di manzo al coltello con rosso di quaglia e tartufo  
CHF 39.00



## Vino

Cantastorie, Ticino DOC Merlot, Fawino Mendrisio - 1 dl CHF 6.00; CHF 41.00 la bottiglia

Fiamma, Rosso del Ticino DOC, Az. Agr. Cadenazzi, Corteglia - 1 dl CHF 6.50; CHF 42.00 la bottiglia

Viale alle Cantine 30 • 6850 Mendrisio  
091 646 53 12 • [info@grottosanmartino.ch](mailto:info@grottosanmartino.ch) • [grottosanmartino.ch](http://grottosanmartino.ch)

**Prenotazione consigliata**



CAFFÈ  
**CHICCO  
D'ORO®**

*Ogni storia di gusto  
merita un gran finale*





# Prendetevi il meglio o lasciatevi fornire

Mercato Prodega  
Transgourmet Svizzera SA  
Centro Galleria 3  
6928 Manno  
Tel. 091 604 24 00

[transgourmet.ch](http://transgourmet.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)

 **TRANSGOURMET  
PRODEGA**