

31<sup>a</sup> edizione

dal 1  
al 31  
maggio  
2017



*Maggio  
Gastronomico  
3 valli e  
bellinzonese*

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



## LEGAMI NATURALI



Lo stretto legame con la terra di origine  
e le sue tradizioni  
distingue i vini della linea Comuni:  
quattro rossi di grande personalità,  
che hanno il sapore di una vocazione innata.



**GIALDI**

gialdi.ch



# 31<sup>a</sup> edizione

Care amiche, cari amici,  
messe da parte le celebrazioni per il 30esimo  
anniversario del Maggio Gastronomico, ci siamo lanciati  
con la solita voglia e con il solito impegno nell'edizione  
di quest'anno.

Iniziamo dunque un nuovo cammino che comunque  
non sarà molto diverso da quello che ci ha portato fin  
qui. Come dice un vecchio proverbio: mai lasciare la  
strada vecchia per quella nuova, perché sai ciò che lasci  
ma non sai ciò che trovi.

Quindi eccoci qui ad affrontare le nuove sfide con lo  
spirito di sempre e la filosofia di sempre. La filosofia che  
mette al centro il cliente, la qualità, la vastità dell'offerta,  
la semplicità, la tradizione, la vicinanza con il nostro  
territorio.

Speriamo dunque che il grande sforzo profuso venga  
ancora una volta capito e sostenuto, come succede da  
tanti anni, dal nostro pubblico. Alla fine questo è quello  
che più ci sta a cuore. Soprattutto se lo meritano i nostri  
chef e i nostri ristoratori, che cercano ricette sempre  
all'avanguardia, che possano dare un enorme piacere  
al vostro palato.

Io credo, care amiche e cari amici, che la nostra rassegna  
debba il suo grande successo proprio a questo.  
E di ciò vorrei ringraziare tutti coloro che rendono  
possibile il Maggio Gastronomico, una manifestazione  
che dura nel tempo e non intende assolutamente  
mollare.

Vi auguro buon appetito e vi invito di cuore a partecipare  
alla nostra rassegna.

*Fulvio Roth  
Presidente*

**RAIFFEISEN**

**GIALDI**

**GASTRO BELLINZONA ALTO TICINO**

*mediapartner  
laRegione*



**GARAGE KARPPI**  
Fahrzeuge



# Sandro VANINI - *Delizie da vivere*

Prodotti alle  
Castagne



Ingredienti  
per  
Pasticceria



Mostarda  
Purée

Mostarda  
di Frutta



Specialità  
di Frutta



Sandro Vanini SA  
via Vignascia 21 | CH - 6802 Rivera  
T 0041 91 611 27 40 | F 0041 91 611 27 58  
[www.sandrovianini.ch](http://www.sandrovianini.ch)

# 31<sup>a</sup> edizione

**Sono 31 ma li porta come un... ragazzino.**

È il “Maggio Gastronomico delle Tre Valli e del Bellinzonese”, la rassegna che con dinamismo e giovanile entusiasmo, mette al centro il cliente, la qualità, la vastità dell’offerta, la semplicità, la tradizione e la vicinanza con il nostro territorio. Protagonisti come sempre un bel gruppo di ristoratori, con proposte che spaziano dalla cucina nostrana a quella creativa con presentazioni che lasciano spazio alla fantasia dei cuochi, e che hanno lo scopo di stuzzicare l’interesse dei buongustai. Ma l’attenzione è posta soprattutto sul legame eno-gastronomico con il territorio; per questo motivo prosegue la collaborazione con Ticino a Tavola, l’iniziativa di GastroTicino che ha come obiettivo quello di aumentare la conoscenza e il consumo di prodotti ticinesi nella ristorazione. Una rassegna importante sotto il profilo culinario, certo, ma anche turistico ed economico. Ecco perché GastroBellinzona Alto Ticino, sostiene l’evento con la consapevolezza che questo atteso appuntamento nel calendario della gastronomia cantonale, saprà ancora una volta destare il gustoso interesse di tutti gli amici della tavola!

*Mattia Manzocchi  
Presidente di GastroBellinzona Alto Ticino*

**RISTORANTI.CH**



# *I premi del 2017*

*Il bicchiere  
e il vasetto  
di mostarda  
che saranno  
consegnati  
con ogni  
piatto o menu  
consumato*



*Le tre  
brocche  
in vetro  
per chi  
complierà il  
passaporto  
con quattro  
timbri  
differenti*



# 31<sup>a</sup> edizione

Il 1 Maggio è alle porte e come ogni anno siamo pronti ad allietare i vostri palati.

I 32 ristoranti partecipanti sono entusiasti di accogliervi e proporvi i loro piatti che variano dalla cucina nostrana a quella internazionale. Non mancheranno le sorprese e le fantasie scaturite dalle idee degli Chef.

La preziosa collaborazione con GastroTicino e l'iniziativa Ticino a Tavola, sono un pilastro fondamentale della Rassegna e, come da regola, ogni partecipante si impegna a proporre un piatto con prodotti ticinesi.

Quest'anno abbiamo il piacere di ospitare un ritrovo del Ligure: il Ristorante della Torre di Morcote.

Come di consueto, abbiamo preparato degli interessanti e utili omaggi per tutti i voi. Alla consumazione di un piatto o di un menù della rassegna riceverete un bel bicchiere griffato Maggio Gastronomico per l'acqua o cocktail estivi e, grazie alla proficua collaborazione con la ditta Sandro Vanini SA di Rivera, un vasetto di mostarda purée al fico verde da 24 ml.

Non dimenticate di far timbrare il vostro passaporto fedeltà con un timbro ad ogni visita presso uno dei partecipanti. Con il tesserino completo di 4 timbri differenti vi potrete presentare ad uno sportello OTR Bellinzonese e Alto Ticino (Airolo, Bellinzona, Biasca o Olivone) entro il 31 luglio e riceverete il premio fedeltà: 3 brocche in vetro da 1l, 50 cl e 25 cl.

In abbinamento agli sfiziosi piatti proposti, quest'anno vi consigliamo il Merlot Ticino DOC Serravalle 2014 prodotto dalla ditta Gialdi SA di Mendrisio.

Sul sito [www.maggiogastronomico.ch](http://www.maggiogastronomico.ch) trovate tutte le informazioni riguardanti la 31esima edizione della rassegna, e sulla pagina facebook dell'OTR Bellinzonese Alto Ticino le fotografie dei gustosi piatti proposti.

Cosa state aspettando? Sfogliate questo libretto, scegliete il menu che più vi stuzzica e riservate il vostro tavolo!

Buon appetito e a presto.

*Fabrizio Barudoni  
Segretario*

**OTR Bellinzonese  
e Alto Ticino**  
InfoPoint Leventina  
Via della Stazione 22  
CH-6780 Airolo

Tel. +41 (0)91 869 15 33  
Fax +41 (0)91 869 26 42  
[info@maggiogastronomico.ch](mailto:info@maggiogastronomico.ch)  
[www.maggiogastronomico.ch](http://www.maggiogastronomico.ch)

# Centro Pro Natura Lucomagno

## Acquacalda

1



Situato a 5 km a sud del valico del Lucomagno in zona Acquacalda, il Centro Pro Natura Lucomagno comprende un albergo con bar-ristorante, sale per seminari e un campeggio. Si trova a 1750 metri di quota, in uno dei più suggestivi paesaggi svizzeri. Pro Natura vuole gestire il Centro in modo esemplare puntando sul risparmio energetico e idrico, sull'utilizzo di fonti rinnovabili di energia e di materiali ecologici come pure sull'impiego di prodotti prevalentemente locali.

### Recapito

Strada del Lucomagno  
Casella postale 148  
CH-6718 Acquacalda  
tel. 091 872 26 10  
lucomagno@pronatura.ch  
www.pronatura-lucomagno.ch

Direzione:  
Christian Bernasconi  
Gerenza:  
Stéphanie Bartocci  
Chef di cucina:  
Christian Rossini

### Menu della rassegna

Insalata con sapori primaverili

Gnocchi fatti in casa con pesto di aglio orsino

Straccetti di manzo della Valle di Blenio con contorno di coste gratinate e riso

Cheesecake con fiori di sambuco

*menu completo a Fr. 49.-*

*menu vegetariano a Fr. 32.-*

*menu senza primo piatto a Fr. 39.-*

Provenienza prodotti:

Carne: Azienda Donato Derighetti, Motto

Verdura: Valle di Blenio e Piano di Magadino

LUNEDÌ E MARTEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTO MENU

# Albergo Forni

## Airolo

2



L'hotel Forni, gestito dalla stessa famiglia dal 1917, si trova vicino alla stazione ferroviaria di Airolo e all'autostrada A2. L'hotel dispone di un ottimo ristorante con una carta di vini importante, accesso WiFi ultra-veloce e gratuito in tutta la struttura. Parcheggio privato gratuito. Camere con bagno/doccia/wc, TV e minibar. Sala seminari, riunioni e banchetti. Vi attendiamo con piacere.

### Recapito

Via della Stazione 19  
CH-6780 Airolo  
tel. 091 869 12 70  
fax 091 869 15 23  
info@forni.ch  
www.forni.ch

Proprietari:  
Famiglia Forni  
Chef di cucina:  
Simone Ciaranfi

### Menu della rassegna

Un menu per ricordare i cento anni di gestione famigliare  
Maggio 1917 - Maggio 2017

**“Un passato sempre presente”**

Stuzzichino

Filetto di trota di Rodi  
marinato alle verdurine  
su crema di zucchine in carpione  
e “aria” di pancotto

Pasta ripiena di erbe selvatiche  
in zuppetta di formaggio Geira  
con profumo di aglio orsino

Filetto di manzo in “ur putacin”  
La guarnizione

Torta di pane in semifreddo  
su zabaione al ratafià

*menu a Fr. 78.-*

*Col menu verranno proposti vini in abbinamento a bicchiere*

**APERTO TUTTI I GIORNI. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTO MENU**

# Osteria Altanca

## Altanca

3



Ambiente familiare.  
Cucina tipica nostrana con prodotti provenienti dalla propria azienda.  
Camere con servizi.  
Dormitorio per gruppi con servizi.  
Ampio posteggio.  
Terrazza panoramica.

### Recapito

CH-6776 Altanca  
tel. e fax 091 868 17 15  
info@altanca.ch  
www.altanca.ch

Proprietari:  
Famiglia Mottini  
In cucina:  
Renata Mottini

### Menu della rassegna

Antipasto della mazza nostrana

“I Capoi” (verze o coste ripiene)

Polenta ticinese o tagliatelle o purea di patate

Dessert a scelta fra:

- Formaggi d'Alpe ticinesi e degustazione mostarde  
Sandro Vanini
- Meringhe con panna
- Sorbetti
- Torta

menu a Fr. 49.-

Provenienza prodotti:  
Verze: Piano di Magadino  
Coste: orto Altanca

LUNEDÌ E MARTEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTO MENU

# Osteria Anzonico

## Anzonico

4



Osteria con alloggio situata nel centro di Anzonico, conosciuta dagli amanti della Strada Alta, a gestione familiare, ambiente accogliente e cucina nostrana.

<b>Recapito</b>	CH-6748 Anzonico tel. e fax 091 865 12 20 osteriaanzonico@bluemail.ch www.osteriaanzonico.ch	Proprietari: Claudia e Francesco Ripamonti Chef di cucina: Francesco Ripamonti
<b>Menu della rassegna</b>	<p>Antipasto Osteria (cestino di pasta brisé con fonduta di champignons e gorgonzola, pâté di noci e <b>vellutata tiepida di rucola</b>)</p> <p>Risotto Carnaroli al <b>Merlot del Ticino</b> con ritaglio di parmigiano croccante <i>oppure</i> <b>Caserecce di farina bóna</b> con chicchi di grano saraceno e pomodorini cherry</p> <p>Capretto arrosto con “<b>pom cru</b>” (patate gratinate) e verdure di stagione</p> <p>Strudel di mele Osteria con gelato fior di latte profumato alla cannella</p>	<p><i>menu a Fr. 47.-</i></p>
<b>Piatto della rassegna</b>	<p><b>Spaghetti alla chitarra</b> agli spinaci fatti in casa, con code di gambero, prezzemolo e pomodorini cherry</p> <p>Strudel di mele Osteria con gelato fior di latte profumato alla cannella</p>	<p><i>piatto e dessert a Fr. 29.-</i></p>
<b>Piatto per bambini</b>	<p><b>Gnocchi caserecci</b> al pomodoro</p>	<p><i>piatto a Fr. 15.-</i></p>
	<p>Provenienza prodotti: Farine: Mulino di Maroggia</p>	

MERCOLEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Locanda Orelli

## Bedretto

5



**Benvenuti!**  
Un nuovo B&B, un ristorante  
dalla cucina tipica e raffinata,  
un'ampia scelta di vini – nella  
quiete di un paesaggio alpino –  
vi attendono con piacere.

<b>Recapito</b>	CH-6781 Bedretto tel. 091 869 11 85 bedretto@locandaorelli.ch www.locandaorelli.ch	Gerenza: Michela e Alessandro Manfrè Chef di cucina: Alessandro Manfrè
-----------------	---	--

<b>Menu della rassegna</b>	Il benvenuto della cucina  Vellutata di asparagi, uovo e spugnola c.b.t.*  Pasta e pom in raviolo  Magatello di manzo salmistrato al Rum Zacapa XO, indivia brasata al dragoncello, chips alla farina bóna  Assaggio di formaggi degli Alpi Cruina e Formazzora (produzione 2016) e degustazione mostarde Sandro Vanini  Tre modi di essere fragola  Biscottini e cioccolata
------------------------------------	---

*menu a Fr. 75.-*

<b>Piatto della rassegna</b>	Rognoncini di vitello nostrani c.b.t.* al caffè, riso Basmati e asparagi croccanti
--------------------------------------	---

*piatto a Fr. 33.-*

*\*c.b.t.: cottura a bassa temperatura*

LUNEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Grotto San Michele

## Bellinzona

6



I piatti della tradizione ticinese serviti nella cornice di un castello. Il nostro chef di cucina Davide Alberti ed il suo team vi aspettano al Grotto San Michele. Approfittate della nostra favolosa terrazza esterna fra le suggestive mura ed i vigneti di Castelgrande con vista panoramica sulla città di Bellinzona.

<b>Recapito</b>	Salita al Castelgrande CH-6500 Bellinzona tel. 091 814 87 81 ristorante@castelgrande.ch www.ristorantecastelgrande.ch	Gerenza: Michele Naretto Chef di cucina: Davide Alberti
-----------------	---	--

<b>Menu della rassegna</b>	Gnocchi di pane della Vallemaggia e farina ticinese Mulino Maroggia in fondata di formaggella di Riva San Vitale  Stinco di maiale glassato alla birra rossa Polenta bianca ticinese dei Terreni alla Maggia mantecata al burro di montagna Piccole verdurine con pancetta  Piccola variazione di formaggi e degustazione mostarde Sandro Vanini  Bisaccina di crespella alle fragole con gelato alla menta
----------------------------	--

menu a Fr. 64.-

DOMENICA SERA E LUNEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO IL MENU COMPLETO

# Trattoria Cantinin dal Gatt Bellinzona

7



La trattoria è situata nel cuore del centro storico di Bellinzona a pochi passi dal Municipio nell'antico vicolo che porta al Castelgrande. Oggi il locale può accogliere circa 50 persone. L'ambiente creato dalla particolare struttura dei locali predilige sia l'intimità familiare per occasioni particolari, che ritrovi tra amici e compagnie, o per cene o pranzi di lavoro. In fondo alla sala si può notare la cantina attraverso ampie vetrate, dove gli ospiti possono assaporare un ottimo aperitivo prima di passare a tavola.

## Recapito

Vicolo al Sasso 4  
CH-6500 Bellinzona  
tel. 091 825 27 71  
info@cantinindalgatt.ch  
www.cantinindalgatt.ch

Gerenza:  
Cristiana Ceppi  
Chef di cucina:  
Luca Avallone

## Menu della rassegna

Tortelloni di pasta fresca ripieni di ricotta e tartufo, serviti su **fonduta di formaggio dell'Alpe Crestumo**, tartufo nero e scaglie di terrina di foie gras

Spezzatino di coscia di coniglio disossato alla paprica dolce, accompagnato da purea di patate e piselli, e spugnole fresche trifolate

*oppure*

Trancio di salmone c.b.t.\* , servito con insalatina di asparagi, riso bianco Basmati e maionese fatta in casa all'erba cipollina e polvere di pepe rosa

Torta friabile alle mandorle, arachidi tostate, e **farina bóna del nostro territorio**, servita con spuma di mascarpone al caffè **Carlito ticinese**

*menu a Fr. 58.-*

Provenienza prodotti:  
Farina bóna: Ilario Garbani-Marcantini, Cavigliano

*\*c.b.t.: cottura a bassa temperatura*

**DOMENICA E LUNEDÌ CHIUSO. MENU SERVITO SOLO LA SERA.  
È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO IL MENU COMPLETO**

# Albergo al Giardinetto

## Biasca

8



Hotel Ristorante Pizzeria  
al Giardinetto

Banchetti fino a 120 persone.  
Albergo con 25 camere complete di TV,  
minibar, cassaforte, doccia.



### Recapito

Via Pini 21  
CH-6710 Biasca  
tel. 091 862 17 71  
fax 091 862 23 59  
info@algiardinetto.ch  
www.algiardinetto.ch

Proprietari:  
L. e J. M. Perriard  
Chef di cucina:  
J. M. Perriard

### Menu della rassegna

Rosette di prosciutto crudo della Valle di Blenio  
e tris di formaggi ticinesi

Maccheroncini al ragù di salsiccia ai finocchietti

Filetto di struzzo alla pioda  
Patate fritte e tre salse

*oppure*

Duo di filetti di orata e branzino  
all'olio d'oliva extra vergine, sale marino e rosmarino  
Riso profumato al limone

Semifreddo alla Spampezia e miele di castagno ticinese  
su salsa di fragole

*menu completo a Fr. 65.-*

*menu senza primo piatto a Fr. 50.-*

*solo secondo piatto a Fr. 36.-*

### Piatti della rassegna

Filetto di bisonte alla pioda con patate fritte e tre salse

*piatto a Fr. 59.-*

Filetto di toro alla pioda con patate fritte e tre salse

*piatto a Fr. 40.-*

Filetto di cavallo alla pioda con patate fritte e tre salse

*piatto a Fr. 38.-*

**APERTO TUTTI I GIORNI. MENU SERVITO TUTTI I GIORNI TRANNE  
DOMENICA 14 MAGGIO (FESTA DELLA MAMMA).  
È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Ristorante Pizzeria Lucomagno Biasca

9



Di fronte alla stazione FFS, ampia terrazza, ambiente discreto e familiare. Ideale per cene o pranzi aziendali. Vi attende una cucina raffinata e nostrana.

<b>Recapito</b>	Via Bellinzona 10 CH-6710 Biasca tel. 091 862 33 43 facebook: Ristorante Pizzeria Lucomagno	Gerenza: Ausilia Farei Chef di cucina: Adriano Visalli
<b>Menu della rassegna</b>	<p>Insalata primaverile con animella all'<b>aceto balsamico</b> <b>Ravioli di farina bóna alla mascarpa</b> e crema alle ortiche Carré d'agnello al timo con patate rosolate e verdure miste <i>oppure</i> Filetto di branzino al <b>pepe della Valle Maggia</b> e rosmarino Timballo di riso alle erbe con verdure miste Trilogia di dessert: mousse al Toblerone, semifreddo all'amaretto, crema al caramello</p>	
<b>Piatti della rassegna</b>	<p>Risotto di Venere con gamberoni <i>piatto a Fr. 30.-</i></p> <p>Crespelle alla farina bóna con ripieno di verdure <i>piatto a Fr. 19.-</i></p>	

**DOMENICA CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Ristorante Cari Cari

# 10



Ristorante a conduzione familiare che offre piatti tipicamente nostrani, pasta e gnocchi fatti in casa. Particolarmente apprezzati i prodotti della mazza nostrana. Nel fine settimana pizza dal forno a legna. Ampia terrazza esterna con vicino il parco giochi. In estate grigliate all'aperto. Camere con e senza servizi e TV. Veranda riscaldata con 40 posti.

## Recapito

CH-6760 Cari  
tel. 091 866 20 97  
fax 091 866 20 50  
pensione.cari@bluewin.ch  
www.ristorantecari.ch

Gerenza:  
Daria Della Torre  
In cucina:  
Monica De Piaggi

## Menu della rassegna

Affettato misto nostrano

Raviolone fatto in casa ricotta e spinaci, con ragù di fagiano

Guancia di manzo brasata  
Gratin di patate e verdura di stagione

Millefoglie con crema pasticcera  
e fragole

menu a Fr. 52.-

## Piatti della rassegna

Crespelle fatte in casa  
con formaggio d'Alpe Cari  
o ai funghi porcini

piatto a Fr. 24.-

Guancia di manzo brasata  
Gratin di patate e verdure di stagione

Millefoglie con crema pasticcera  
e fragole

piatto e dessert a Fr. 32.-

Provenienza prodotti:  
Affettato: Dario Ragazzoli, Prosto  
Farina: Mulino di Maroggia  
Manzo: Macelleria Mattioli, Lavorgo

GIOVEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Ristorante Pizzo Forno Chironico

11



Ristorante a conduzione familiare  
con proposte regionali e nostrane.

## Recapito

CH-6747 Chironico  
tel. 091 865 16 26  
fax 091 865 16 23  
pizzoforno@bluewin.ch

Proprietari:  
Famiglia Merlo  
In cucina:  
Elvira Merlo

## Menu della rassegna

Misticanza primaverile

**Bollito misto ticinese**

Patate, salsa verde e degustazione mostarde  
Sandro Vanini

Sorbettino della casa

*menu a Fr. 43.-*

## Piatto della rassegna

Pom e pasta

Sorbettino della casa

*piatto e dessert a Fr. 25.-*

Provenienza prodotti:  
Carne: Terrani SA, Sorengo

LUNEDÌ E MARTEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Antica Osteria del Carlin Claro

# 12



L'Antica Osteria del Carlin sorge nel nucleo di Claro. Completamente ristrutturato nel 2003 per poter offrire alla clientela un maggiore comfort ha comunque mantenuto le caratteristiche della tipica casa ticinese d'inizio '900.

Nell'accogliente sala con camino e, in estate, nella bella terrazza con pergola, Romina e Salvatore accolgono la clientela con cortesia e professionalità, facendo compiere al buongustaio un viaggio emozionante nella cucina mediterranea, con piatti internazionali e locali, tutti molto equilibrati nei sapori e ben presentati.

<b>Recapito</b>	In piazza da Dun 2 CH-6702 Claro tel. 091 863 46 00 fax 091 863 46 15 anticaosteriadelcarlin@gmail.com www.anticaosteriadelcarlin.ch	Gerenza e Chef di cucina: Salvatore Squillante Responsabile di sala: Romina Pastore Squillante
-----------------	---	---

<b>Menu della rassegna</b>	<p>Piccolo benvenuto della casa</p> <p>Uovo in camicia c.b.t.* su vellutata di asparagi <b>Fonduta leggera di formaggella ticinese</b> e senape in grani</p> <p>Linguine di Gragnano pastificio Gentile all'aglio orsino, sugo ai pomodorini del Piennolo del Vesuvio e triglia scottata</p> <p>Filetto di vitello cotto rosa sul suo fondo alle spugnole Carciofi e patate dauphine</p> <p><i>oppure</i></p> <p>Filetto di rombo selvaggio, acqua di pomodoro, barba dei frati e tapenade di olive taggiasche</p> <p>Cheesecake al mascarpone, mousse e gelato alle <b>fragole ticinesi</b></p> <p>Piccola pasticceria</p>
------------------------------------	---

<b>Piatti della rassegna</b>	<p>Uovo in camicia c.b.t.* su vellutata di asparagi <b>Fonduta leggera di formaggella ticinese</b> e senape in grani</p> <p><i>piatto a Fr. 18.-</i></p> <p>Filetto di vitello cotto rosa sul suo fondo alle spugnole Carciofi e patate dauphine</p> <p><i>piatto a Fr. 42.-</i></p>
--------------------------------------	--

*\*c.b.t.: cottura a bassa temperatura*

**MERCOLEDÌ TUTTO IL GIORNO E GIOVEDÌ A MEZZOGIORNO CHIUSO.  
È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Hotel Des Alpes

## Dalpe

13



Nel suo ambiente rinnovato, il Ristorante dell'Hotel Des Alpes intende far rivivere ai propri clienti il gusto dei sapori della buona cucina ticinese e perché no anche internazionale a seconda dell'estro dello chef Waldis Ratti.

Con la sua ampia terrazza con vista sulla vallata, la piccola veranda interna e la cucina a vista, il ristorante è il posto ideale per vivere un'esperienza montana unica e rilassante ma al tempo stesso moderna e soddisfacente. Ideale anche per pranzi o cene private il ristorante può accogliere un massimo di 50 persone.

### Recapito

Piazza Cornone 39  
CH-6774 Dalpe  
tel. 091 881 10 14  
hda-dalpe@outlook.com  
www.desalpesdalpe.ch

Gerenza:  
Waldis Ratti  
In cucina:  
Waldis e Caterina Ratti

### Menu della rassegna

Tartare di **pesce**  
Paciugo di **pesce** di Primavera  
Zuppetta di fragole con semifreddo allo yogurt

*menu a Fr. 65.-  
solo piatto principale a Fr. 40.-*

**DOMENICA SERA, LUNEDÌ TUTTO IL GIORNO  
E MARTEDÌ A MEZZOGIORNO CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTO MENU**

# Ristorante La Campagnola

## Deggio

14



Ristorante - Pizzeria con alloggio a conduzione familiare, con cucina casalinga.  
Situated 3 minutes from the highway in a quiet position, halfway up the Strada Alta, with ample parking and garden.

### Recapito

CH-6777 Quinto  
tel. 091 868 11 95  
fax 091 868 13 80  
lacampagnola@bluewin.ch  
www.lacampagnola.ch

Proprietari:  
Famiglia Ghidotti  
In cucina:  
Dino e Luciano

### Menu della rassegna

#### Menu di carne

Salam e mortadela di nös  
Formègin da Catt

Linguine fatte in casa  
con fondata di formaggio dell'Alpe

Filetto di manzo alla mousse d'anatra  
Patatine novelle e verdure di stagione

Sorbetto del Pele & Noir Delea

*menu completo a Fr. 55.-  
menu senza antipasto o primo piatto a Fr. 50.-*

#### Menu di pesce

Carpaccio tonno e spada

Linguine fatte in casa allo scoglio

Pesce persico alla Mugnaia  
Patatine al vapore e tris di verdure

Mousse al cioccolato Campagnola

*menu completo a Fr. 55.-  
menu senza antipasto o primo piatto a Fr. 50.-*

### Piatti della rassegna

Filetto di manzo alla mousse d'anatra  
Patatine novelle e verdure di stagione

*piatto a Fr. 43.-*

Pesce persico alla Mugnaia  
Patatine al vapore e tris di verdure

*piatto a Fr. 43.-*

**GIOVEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Osteria La Baita Dongio

15



Mangiare è uno dei quattro scopi della vita. Quali siano gli altri tre nessuno lo ha mai saputo.  
(Anonimo)

## Recapito

CH-6715 Dongio  
tel. 091 871 15 92

Proprietario e  
Chef di cucina:  
Natale Jacobelli

## Menu della rassegna

Aperitivo con **crudo della casa** e prosecco

Tortelli ricotta e spinaci, salsa  
alle noci e **ricotta della Valle**

Insalata verde

Chateaubriand con **scaglie di formaggio dell'Alpe Cadonigo**  
Patate e verdure

Semifreddo alle noci e nocino

*menu a Fr. 68.-*

## Piatto della rassegna

Cordon bleu con **formaggella di Largario**

Semifreddo alle noci e nocino

*piatto e dessert a Fr. 42.-*

Provenienza prodotti:

Ricotta e formaggella: Azienda Corrado Taddei, Largario

**DOMENICA SERA E LUNEDÌ SERA CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Albergo Faido

## Faido

16



Lo chef dell'Hotel Faido propone piatti tradizionali rivisitati in chiave moderna dove l'abbinamento di gusti, sapori e colori creano un perfetto sodalizio con piatti di alta cucina. Il segreto è la passione, la fantasia e la ricerca di prodotti genuini che possano garantire una qualità eccellente dei nostri piatti.

### Recapito

Via Cantonale  
CH-6760 Faido  
tel. 091 866 15 55  
fax 091 866 12 62  
info@hotelfaido.ch  
www.hotelfaido.ch

Gerenza:  
Cinzia Casartelli  
Chef di cucina:  
Gaetano Perrazza

### Menu della rassegna

Tartarina di fassona colata di parmigiano e crostone di pane nero  
*oppure*  
Burratina su crema di castagne e tuorlo d'uovo marinato allo Champagne  
  
Risottino alla **trota ticinese** e melograno  
*oppure*  
Gnocchetti alle **erbe di montagna** e **büscion**  
  
Corona di agnello glassato al **Merlot** e frutta caramelizzata  
  
Torta di pane

*menu a Fr. 65.-*

APERTO TUTTI I GIORNI. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTO MENU

# Osteria Alla Birreria Faido

17



Abbiamo rilevato l'attività di questo storico ritrovo pubblico nel giugno del 2016. L'Osteria si trova a sud del villaggio, a 1 km dall'uscita autostradale di Faido, e dispone di tre sale molto ampie adatte per banchetti, matrimoni, feste di compleanno, riunioni e eventi pubblici. Offriamo una cucina semplice ma curata nei dettagli come pure una vasta scelta di pizze ideate dal nostro pizzaiolo. Desiderate organizzare un evento? Contattateci per un'offerta o un preventivo, siamo volentieri a vostra disposizione.

Benvenuti all'Osteria alla Birreria!

## Recapito

Via Birreria 5  
CH-6760 Faido  
tel. 091 866 19 53  
osteriabirreria@bluewin.ch

Gerenza:  
Giuseppe Luciano  
Chef di cucina:  
Lorenzo Cristofaro

## Menu della rassegna

### Menu di carne

Gnocchi della casa con **fonduta al formaggio dell'Alpe Piora** e salvia arrostita

Involtini di vitello con asparagi verdi e crudo nostrano al Cognac

**Polenta della "Maggia"** e verdure di stagione

Fragole marinate alla menta con zabaione gratinato

Caffè

*menu a Fr. 48.-*

### Menu di pesce

Vellutata di asparagi bianchi con gamberone scottato e cozze al lime

**Risotto qualità "Loto"** mantecato alla crema di rabarbaro con medaglioni di rana pescatrice all'herba cipollina

Panna cotta alle fragole con ventaglio di frutta al Cointreau

Caffè

*menu a Fr. 50.-*

## Piatti della rassegna

Involtini di vitello con asparagi verdi e crudo nostrano al Cognac

**Polenta della "Maggia"** e verdure di stagione

*piatto a Fr. 30.-*

**Risotto qualità "Loto"** mantecato alla crema di rabarbaro con medaglioni di rana pescatrice all'herba cipollina

*piatto a Fr. 32.-*

LUNEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Grotto dei Due Ponti Giornico

# 18



Il Grotto dei Due Ponti è situato sull'Isola del comune di Giornico, l'ultimo paese della Leventina dove si coltiva la vite e si produce un buon vino Merlot. Su questo lembo di terra si trovavano tutte le attività commerciali del paese, infatti esistevano: una latteria, una pescheria, una piccola fabbrica di cioccolata, un mulino e una forgia. Nel 1993, la forgia è stata ristrutturata ed è stato realizzato il grotto. Il ritrovo pubblico è situato in un luogo dove il silenzio e lo scorrere del fiume nelle vicinanze, sono come un'iniezione di serenità e di calma per i clienti.

<b>Recapito</b>	CH-6745 Giornico tel. e fax 091 864 20 30 info@grotto2ponti.ch www.grotto2ponti.ch	Gerenza: Franco Migliarini Chef di cucina: Arturo Sartore
<b>Menu della rassegna</b>	Carpaccio di pomodoro e <b>burrata</b> , <b>barba dei frati</b> e <b>carne secca oppure</b> Insalata di gamberi e polipo con asparagi verdi e avocado Tris di ravioli alla mode du chef Medaglioni di maiale e vitello alla crema di gorgonzola e barbabietole con timballo di patate, ricotta e verdurine <i>oppure</i> Filetto di salmerino con mousse di salmone e zucchine con salsa ai pistilli di zafferano e basilico con riso selvaggio e verdure Delizie al cioccolato, <b>sorbetto noce nocino</b> , <i>oppure</i> <b>Mela verde</b> Calvados	<i>menu a Fr. 68.-</i>
<b>Piatti della rassegna</b>	<b>Coda di manzo</b> glassata alla <b>birra ticinese</b> con funghi e pancetta con <b>polenta bianca</b> e verdurine <i>piatto a Fr. 30.-</i> Medaglioni di maiale e vitello alla crema di gorgonzola e barbabietole con timballo di patate, ricotta e verdurine <i>piatto a Fr. 38.-</i> Filetto di salmerino con mousse di salmone e zucchine con salsa ai pistilli di zafferano e basilico con riso selvaggio e verdure <i>piatto a Fr. 32.-</i>	

Provenienza prodotti:

Burrata: Latteria del Borgo, Faido

Gelati: Pele Gelati, Airolo

Carne e salumeria: Macelleria Patrizio Blotti, Malvaglia  
Birra: Birreria San Gottardo, Faido

**MARTEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Grotto Pergola Giornico

19



D'estate in giardino,  
d'inverno al camino.

Conduzione familiare dal 1965.

## Recapito

CH-6745 Giornico  
tel. e fax 091 864 14 22  
grottopercola@bluewin.ch  
www.grottopercola.ch

Gerenza:  
Famiglia Fiorella Macullo  
In cucina:  
Fiorella Macullo

## Menu della rassegna

Cestino di formaggio con insalata, funghi, noci e mela

Tagliolini di farina corvina al burro chiarificato e  
sesamo nero

Bocconcini di manzo ai peperoni e agrumi

*oppure*

Filetto di trota e code di scampi con misto di verdure al  
vapore

Pan di spagna e frutta all'aceto di gelso

*menu a Fr. 68.-*

## Piatti della rassegna

Zuppa di cipolle gratinata

*piatto a Fr. 18.-*

Polenta di farine ticinesi con involtini di manzo ripieni  
di spinaci e formaggio dell'Alpe

*piatto a Fr. 26.-*

Provenienza prodotti:

Farina: Terreni alla Maggia SA, Ascona

LUNEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Grotto Rodai

## Giornico

20



Il Grotto Rodai è il lusso della frescura e della genuinità.

### Recapito

CH-6745 Giornico  
tel. 091 864 10 19  
grotto@grottorodai.ch  
www.grottorodai.ch

Nuova gerenza:  
Barbara Poletti  
Chef di cucina:  
Maurizio Lepuri

### Menu della rassegna

**Antipasto nostrano** con spuma  
di formaggino all'aglio orsino  
servito con sottaceti fatti in casa

**Risotto della Maggia** alla parmigiana mantecato  
allo **Zincarlin e miele di castagne**

Costolette d'agnello nostrano alla mentuccia fresca  
Giardiniera di verdure  
Patate novelle al rosmarino

Tortino di avocado e lamponi

menu a **Fr. 59.-**

### Piatto della rassegna

**Polenta nostrana, mortadella e fagioli**

piatto a **Fr. 28.-**

LUNEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Grotto Sbardella

## Giubiasco

21



Tipico grotto ticinese, situato sottomontagna, circondato da una caratteristica cornice boschiva e accarezzato da un allegro ruscello. Ambiente accogliente e familiare. Cucina con prodotti del territorio, rigorosamente di stagione. Sala interna ben riscaldata da stufa in pietra ollare. Ampia terrazza, grottino esterno e pergolato. Ampio parcheggio privato a disposizione.

### Recapito

Via Contrada 18  
CH-6512 Giubiasco  
tel. 091 857 53 20  
info@grottosbardella.ch  
facebook: Grotto Sbardella

Gerenza:  
Antonio Robbiani  
Chef di cucina:  
Fabio Zardo

### Menu della rassegna

#### Trilogia dello Chef

Perla di **vitello** alla curcuma, su goccia alla crema di piselli  
Cilindro di salmone con carpaccio d'ananas e yogurt naturale  
Spuma alle barbabietole e crudité di verdura

Crêpe salata agli **asparagi** rovesciata, su salsa di carote e zenzero, fiori di mela

Mignon di filetto di maiale astratto al tarte tatin di porcini, senape antica accompagnato da fiocco di **prosciutto crudo** e sfoglia, su jus di **Merlot** barrique  
Quadratino di patate gratin

“Aperta o chiusa” di cioccolata con cremoso al fiore su guazzetto di **fragole** e **pepe** della **Valle Maggia**, accompagnata da riccioli d’oro

*menu a Fr. 63.-*

### Piatto della rassegna

Mignon di filetto di maiale astratto al tarte tatin di porcini, senape antica accompagnato da fiocco di **prosciutto crudo** e sfoglia, su jus di **Merlot** barrique  
Quadratino di patate gratin

*piatto a Fr. 39.-*

### Piatto vegetariano della rassegna

Crêpe salata agli **asparagi** rovesciata, su salsa di carote e zenzero, fiori di mela

*piatto a Fr. 28.-*

Provenienza prodotti:  
Carne: Macelleria del Borgo, Giubiasco  
Verdura e frutta: TIOR, Cadenazzo

**APERTO TUTTI I GIORNI. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L’OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Albergo Defanti

## Lavorgo

22



### Recapito

CH-6746 Lavorgo  
tel. 091 865 14 34  
fax 091 865 17 26  
defanti.hotel@bluewin.ch  
www.defanti.ch

Proprietari:  
Cesare e Sandra Defanti  
In cucina:  
Sandra, Emilio, Simone  
e Shila

### Menu della rassegna

La cucina: un'arte che coinvolge tutti i sensi

- 1: Riscoprire il tatto
- 2: Rivisitare l'olfatto
- 3: Ritornare al gusto
- 4: Aprire la vista
- 5: Recuperare l'udito
- 6: Sviluppare il 6° senso

*menu a Fr. 65.-*

*ragazzi fino a 14 anni menu a Fr. 35.-*

### Piatto con prodotti ticinesi

Bocconcini di manzo fritti con verdure, emulsione di prezzemolo e soufflé di patate

*piatto a Fr. 25.-*

LUNEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Ristorante Stazione Malvaglia

# 23



Buon cibo nel cuore di Malvaglia. Quando i turisti tornano affamati dopo un'escursione in un ambiente selvaggio e romantico, il loro percorso spesso porta al Ristorante Stazione al centro di Malvaglia. La nostra cucina è improntata su uno stile mediterraneo, sfruttando i prodotti locali freschi e di qualità. Rievocare profumi e sapori in un posto accogliente ed indimenticabile.

## Recapito

Zona Chiesa  
CH-6713 Malvaglia  
tel. 091 870 10 10  
info@ristorantestazione  
malvaglia.ch  
www.ristorantestazione  
malvaglia.ch

Gerenza:  
Manuel Neves  
Chef di cucina:  
Giovanni Parisi

## Menu della rassegna

**Prosciutto ticinese** con asparagi selvatici, formentino e fragole  
Formaggino fresco con composta ai fichi, trota fumé  
**Risottino della Valle Maggia** con gamberi di fiume e spinaci freschi  
Filettino di coniglio con riduzione al Balsamico  
Patate Anna e verdurine di stagione  
Semifreddo alle fragole con scaglie di cioccolato fondente

*menu a Fr. 58.-*

*menu senza primo o secondo a Fr. 46.-*

## Piatti della rassegna

**Risottino della Valle Maggia** con gamberi di fiume e spinaci freschi

*piatto a Fr. 23.-*

Filettino di coniglio con riduzione al Balsamico  
Patate Anna e verdurine di stagione

*piatto a Fr. 33.-*

Provenienza prodotti:  
Prosciutto: Rapelli SA, Stabio

**MARTEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Ristorante Ostello Curzútt

## Monte Carasso (Curzútt)

24



Ristorante immerso nel verde del nucleo di Curzútt, tra tesori artistici e storici. L'Ostello dispone di 8 camere (da 6-8 persone l'una, con servizi), di una sala multifunzionale (50 posti), di una saletta per riunioni e si presenta come luogo ideale per organizzare seminari e giornate di studio di qualsiasi genere.

### Recapito

CH-6513 Monte Carasso  
tel. 091 835 57 23  
curzutt@gastrosos.ch  
www.curzutt.ch

Gestore:  
Gastrosos  
Chef di cucina:  
Egon Lama

### Menu della rassegna

Carpaccio di filetto di manzo  
con scaglie di parmigiano ed emulsione di  
**aceto di mele** e menta fresca

Tagliatelle agli asparagi verdi e **mascarpone**

Filetto di maiale al **miele di castagna** e pinoli  
Salsa ridotta al dragoncello  
Patate novelle rosolate al rosmarino  
Verdure primaverili al burro

Crema cotta alla vaniglia con salsa alle fragole fresche  
e biscotto di pasta frolla

*menu a Fr. 60.-*

### Piatto della rassegna

Filetto di maiale al **miele di castagna** e pinoli  
Salsa ridotta al dragoncello  
Patate novelle rosolate al rosmarino  
Verdure primaverili al burro

*piatto a Fr. 36.-*

**DOMENICA SERA CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Trattoria Er Pipa

## Monte Carasso

25



La trattoria "Er Pipa", situata nel centro del paese, vi invita a gustare terrine, paste e dolci rigorosamente fatti in casa e piatti tradizionali e regionali.

Dalle 30 alle 40 persone possono trovare posto in una sala tranquilla e familiare, e nelle giornate più calde sotto il pergolato nel giardino accanto.

Un ampio posteggio permette un facile accesso alla trattoria.

<b>Recapito</b>	CH-6513 Monte Carasso tel. 091 826 45 03 info@erpipa.ch www.erpipa.ch	Proprietari: Famiglia Giuliani-Malandra Chef di cucina: Cyrille Vaucher-de-la-Croix
<b>Menu della rassegna</b>	<p><b>Menu di terra</b> Suprema di quaglia saltata con asparagi e pancetta croccante <b>Ravioli</b> al nero carbone ripieni di coda alla vaccinara con la sua salsa Filetto di maiale in crosta di midollo con salsa provenzale, crocchette di patate e <b>verdurine</b> Semifreddo al gianduia su crema al Baileys</p> <p style="text-align: right;"><i>menu a Fr. 65.-</i></p> <p><b>Menu di mare</b> Moscardini spadellati su letto di burrata Olive taggiasche, <b>cipolle croccanti</b> e pomodori confit <b>Mezzelune</b> rosa al salmone affumicato e aneto in salsa allo zafferano Triglia in manto di pasta filo Salsa al vino bianco Riso al curry e <b>verdurine</b> Crema catalana al cocco</p> <p style="text-align: right;"><i>menu a Fr. 65.-</i></p>	
<b>Piatto della rassegna</b>	<p>Filetto di maiale in crosta di midollo con salsa provenzale, crocchette di patate e <b>verdurine</b></p> <p style="text-align: right;"><i>piatto a Fr. 36.-</i></p>	

Provenienza prodotti:  
Farina: Terreni alla Maggia SA, Ascona  
Uova: Azienda Casacchia, Contone  
Insalata e verdura: Azienda Locarnini, Sementina

**DOMENICA E LUNEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Ristorante della Torre\*

## Morcote

26



Il Ristorante della Torre ha sede in un'antica casa sul lungolago di Morcote, proprio accanto alla Torre del Capitano. Il legno del soffitto e i colori pastello delle pareti, rendono accogliente l'ampia sala del ristorante. Ad accogliervi orgoglioso, il gerente Massimo Suter, nonché presidente di GastroTicino e membro del consiglio di GastroSuisse. A disposizione un grottino in pietra a vista, ideale per pranzi o cene intime, ma anche per degustazioni di vini e prodotti locali o riunioni di lavoro.

<b>Recapito</b>	<p>Riveta da la Tor CH-6922 Morcote tel. 091 996 26 36 torremorcote@bluewin.ch www.ristorantetorre.ch</p>	<p>Proprietario: Massimo Suter Chef di cucina: Salvatore Sanfilippo</p>
<b>Menu della rassegna</b>	<p>Torta salata con verdurine croccanti e misticanza di germogli             Chateaubriand di Cuore di filetto di manzo            Sformatino di verdure            Backed potatoe con crema acida   <i>oppure</i>             Il branzino selvatico in crosta di sale            Sformatino di verdure            Backed potatoe con crema acida             Min 2 pers.  <i>menu completo per persona a Fr. 59.-</i>  <i>menu senza antipasto per persona a Fr. 49.-</i></p>	
<b>Piatti della rassegna</b>	<p>Il Gaspacho della Torre con corallo di polenta             Il risottino con luganighetta ticinese e radicchio, sfumato al Merlot ticinese             I gnocchetti rossi alla crema di Zincharlin</p>	<p><i>piatto a Fr. 18.-</i>   <i>piatto a Fr. 26.-</i>   <i>piatto a Fr. 24.-</i></p>
<b>Piatto con prodotti ticinesi</b>	<p>Il trancio di lucioperca del Ceresio spadellato            Insalata di riso Terreni alla Maggia e lenticchie in agrodolce</p>	<p><i>piatto a Fr. 36.-</i></p>

\* Ospite della rassegna

APERTO TUTTI I GIORNI. È GRADITA LA RISERVAZIONE.

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Osteria Tre Vie Motto

27



L'Osteria Tre Vie si trova sulla strada cantonale e gode di un ampio posteggio.

L'interno, un po' rustico, è suddiviso tra il bar ed una luminosa e capiente sala da pranzo.

È inoltre provvisto di un bel giardino all'esterno.

Semplicità, qualità e tradizione vi aspettano all'Osteria Tre Vie.

<b>Recapito</b>	CH-6721 Motto (Blenio) tel. 091 871 19 25 tel. 078 625 48 77 info@grottocanvett.ch www.osteriatrevie.ch	Titolare: Alfreda Caprara Chiecchi In cucina: Alfreda Caprara Chiecchi e Curzio De Maria
-----------------	---	--

<b>Menu della rassegna</b>	<b>Profumi dei laghi ticinesi</b>  <b>Trota salmonata marinata all'aneto</b> con toast alle nocciole <i>oppure</i> <b>Pâté misto lago</b> con misticanza di lattughe e vinaigrette all'aglio orsino  <b>Ravioli di luccio e bietole</b> aromatizzato al timo <i>oppure</i> <b>Risott dal laghee</b>  <b>Fritto misto di lago</b> con panna acida all'erba cipollina <i>oppure</i> <b>Filetto di lucioperca</b> in crosta di patate e spinacino fresco  <b>Bavarese al cioccolato</b> <b>Semifreddo al nocino</b> <b>Sorbetto alla pera</b>
------------------------------------	---

*menu a Fr. 54.-*

<b>Piatto della rassegna</b>	<b>Risott dal laghee</b>  <i>piatto a Fr. 24.-</i>
--------------------------------------	--

**MERCOLEDÌ CHIUSO. IL MENU E IL PIATTO DELLA RASSEGNA SARANNO SERVITI SOLO ALLA SERA. SABATO E DOMENICA ANCHE A MEZZOGIORNO, TRANNE DOMENICA 14 MAGGIO (FESTA DELLA MAMMA). È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Albergo Olivone & Posta Olivone

28



Situato in posizione comoda, proprio nel cuore del villaggio di Olivone, l'Albergo Olivone & Posta vi invita a scoprire le sue appetitose proposte. Con un servizio caloroso e una carta dei vini centrata su prodotti ticinesi, sapremo sicuramente stuzzicare i vostri sensi.

Venite a trovarci, il nostro team e gli squisiti piatti vi aspettano!

## Recapito

CH-6718 Olivone  
tel. 091 872 13 66 / 67  
fax 091 872 16 87  
info@hotel-olivone.ch  
www.hotel-olivone.ch

Gerenza:  
Giorgio Genucchi  
Chef di cucina:  
Paolo Borgomainerio

## Menu della rassegna

Mousse di asparagi verdi e büscion con crostino alle spugnole e pancetta nostrana croccante

Gnocchetti di patate ai due colori fatti in casa alla carne secca della Valle e leggera fondata di formaggio dell'Alpe

Costolette d'agnello gratinate alle erbe fini con salsa alle noci

*oppure*

Filetti di lavarello del lago di Locarno alla griglia su passata di sedano rapa al profumo di zenzero

Delizia di maggio

*menu a Fr. 65.-*

## Piatti della rassegna

Costolette d'agnello gratinate alle erbe con salsa alle noci  
*piatto a Fr. 40.-*

Filetti di lavarello del lago di Locarno alla griglia su passata di sedano rapa al profumo di zenzero

*piatto a Fr. 40.-*

**LUNEDÌ E MARTEDÌ CHIUSO. MENÙ SERVITO DA MERCOLEDÌ A DOMENICA TRANNE DOMENICA 14 MAGGIO (FESTA DELLA MAMMA). È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Ristorante Pizzeria Red Pollegio

29



Il titolare Nicola Vergine, lo chef Francesco, Pierpaolo e tutto lo staff del Ristorante Red vi aspettano in un'atmosfera familiare per allietare il vostro palato con professionalità e simpatia.

Buon Maggio Gastronomico.

## Recapito

Via San Gottardo 83  
CH-6742 Pollegio  
tel. 091 862 22 04  
verginenicola@sunrise.ch

Titolare:  
Nicola Vergine  
Chef di cucina:  
Francesco Cairo

## Menu della rassegna

Mortadella e formaggella nostrane

Tagliatelle con formaggio dell'Alpe

Costolette d'agnello con erbe aromatiche del Ticino  
con risotto al profumo di pepe della Valle Maggia

*oppure*

Rana pescatrice in umido con riso

Panna cotta alle fragole

*menu a Fr. 59.-*

## Piatto della rassegna

Cordon bleu della casa con prosciutto crudo nostrano e formaggella con verdura e patatine

*piatto a Fr. 37.-*

Provenienza prodotti:

Mortadella e formaggella: Azienda Agricola Piz Forca, Pollegio

**APERTO TUTTI I GIORNI. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

# Locanda Dazio Grande

## Rodi-Fiesso

30



Il Dazio Grande dispone di una confortevole ed ospitale locanda dove si possono gustare la semplice e genuina cucina familiare, come pure le tipiche specialità leventinesi. Le ampie sale interne ed il giardino permettono di organizzare feste e banchetti come pure ospitare gruppi numerosi.

Vi è inoltre la possibilità di pernottare all'interno delle antiche mura del Dazio, nelle 6 camere doppie che, pur mantenendo la struttura originaria, sono dotate delle moderne comodità.

### Recapito

CH-6772 Rodi-Fiesso  
tel. 091 874 60 60  
info@daziogrande.ch  
www.daziogrande.ch

Gerenza e Chef di cucina:  
Michele Calisi

### Menu della rassegna

Mini crostino di polenta saracena  
su **fonduta di formaggio dell'Alpe**  
*oppure*  
Fois Gras con pane nero e frutta caramellata  
  
Pasta e pom del Dazio  
*oppure*  
Gnocchi di patate all'**aglio orsino** e speck  
  
Filetto di toro con verdure croccanti  
  
**Torta di pane** su crema calda al limone

*menu a Fr. 60.-*

LUNEDÌ SERA CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTO MENU

# Chalet Stella Alpina

## Ronco Bedretto

31



La migliore cucina italiana e nostrana...  
ora anche VEG.



Stella Alpina

Ristorante, Hotel, SPA

### Recapito

CH-6781 Ronco Bedretto  
tel. 091 869 17 14  
info@stellaalpina.ch  
www.stellaalpina.ch

Gerenza:  
Mauro Oliani  
Chef di cucina:  
Nicola e Manuela

### Menu della rassegna

Arancini al limone con cuore di **fiori di zucca**  
e salse ai tre colori

Sparone in cocotte ai porcini e **scalogno** con crumble di noci

Cappello croccante con bismark VEG su mousse di asparagi  
*oppure*

**Filetto di manzo** alla bismark su mousse di asparagi

Delizia di grano cotto con gelatina all'arancio  
*oppure*

Dessert dalla carta

*menu VEG a Fr. 69.-*

*menu con carne a Fr. 79.-*

### Piatto della rassegna

Cordon bluff con patata dolce marinata

*piatto a Fr. 28.-*

Provenienza prodotti:  
Carne: Rapelli SA, Stabio  
Verdura: Mercato Prodega, Quartino

LUNEDÌ CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE

RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI

# Albergo Ristorante Cereda Sementina

32



L'albergo ristorante Cereda offre una cucina innovativa e attenta ai prodotti locali e stagionali, ha una bella terrazza immersa nel verde e dominato da platani secolari mentre la sala ristorante si presta anche per banchetti e matrimoni. Albergo dotato di 20 camere e di un ampio posteggio.

## Recapito

Via Locarno 10  
CH-6514 Sementina  
tel. 091 851 80 80  
info@hotelcereda.ch  
www.hotelcereda.ch

Gestore:  
Gastrosos  
Chef di cucina:  
Luca Merlo

## Menu della rassegna

### La gioia dei sensi

### Menu di carne

Malizia di fegato d'anatra in terrina, edonismo di fragole in diverse consistenze

Tentazione di asparagi: punte con l'ammiccante crudo; frittata e lusinghe di pollo; crema in promiscuità di pancetta

Gnocchi di patate al turgore di coniglio cotto nel sugo di barbabietola raggiante

Morbidezza garbata al filetto di manzo in lenta cottura in eccitazione di spugnole e la sua vanitosa guarnizione

Seduzione di **formaggi misti ticinesi** e degustazione mostarde Sandro Vanini

Edonismo di mousse al **cioccolato "Stella"** al peperoncino e cuore sedotto al lampone

menu a Fr. 75.-

### Menu di pesce

Provocazione di branzino selvatico: marinato alla barbabietola; tartare intimo al bergamotto

Tentazione di asparagi: punte all'ammiccante salmone, frittata e lusinghe di gamberetti; crema in promiscuità di vongole

Gnocchi di patate in riservato abbraccio di limone, pepe vanitoso dell'Assam e baldanza timida di scampi

Morbidezza garbata di merluzzo nero in lenta cottura adagiata nel letto della laguna blu

Seduzione di **formaggi misti ticinesi** e degustazione mostarde Sandro Vanini

Edonismo di mousse al **cioccolato "Stella"** al peperoncino e cuore sedotto al lampone

menu a Fr. 75.-

## Piatto della rassegna

Treccia di **luganighetta di vitello** in eccitazione di zenzero

piatto a Fr. 28.-

Provenienza prodotti:

Luganighetta: Rapelli SA, Stabio

Cioccolato: Chocolat Stella SA, Giubiasco

**DOMENICA SERA CHIUSO. È GRADITA LA RISERVAZIONE**

**RICEVERETE L'OMAGGIO DELLA RASSEGNA UNICAMENTE  
CONSUMANDO QUESTI PIATTI**

**PROMENG SA**  
Impresa Generale  
Promozioni Immobiliari

Tel. 091 872 42 55 [ufficio@promeng.ch](mailto:ufficio@promeng.ch)  
Fax 091 976 18 14 [www.promeng.ch](http://www.promeng.ch)

*Nell'edilizia dal 1993*



*da* **100** anni  
1916 2016

**FRATELLI STARNINI SA**  
Fabbrica gazose - Deposito minerali e birre

Via San Gottardo 9 | CH-6710 Biasca

**CAPO  
O CAPOCUOCO**

In ogni cosa, facciamo di più per voi.

SWICA Direzione regionale di Bellinzona  
Antonio Petrucci, Consulente per la ristorazione  
Telefono 091 821 45 95  
[antonio.petrucci@swica.ch](mailto:antonio.petrucci@swica.ch)

**SWICA**

***Mattioli***

**MACELLERIA**

6746 Lavorgo / T.: 091 865 11 44 / [www.macelleriamattioli.ch](http://www.macelleriamattioli.ch)



# Prendetevi il meglio o lasciatevi rifornire

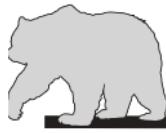
Mercato Prodega  
Transgourmet Svizzera SA  
Centro Galleria 3  
6928 Manno  
Tel. 091 604 24 00  
Fax 091 604 24 01

Mercato Prodega  
Transgourmet Svizzera SA  
Zona Industriale 3/Via Ganne 5  
6572 Quartino  
Tel. 091 785 99 99  
Fax 091 785 99 90

[www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)  
[shop.transgourmet.ch](http://shop.transgourmet.ch)

 **PRODEGA**  
**GROWA**  
**TRANSGOURMET**



 **tognola** REFRIGERATION SAGL

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

freddo & clima  
grandi cucine

CH-6710 Biasca  
Tel. +41 (0)91 862 54 64



## OVOSWISS

Prodotti pastorizzati di Uova Svizzere d'allevamento in libertà.



Saviva AG | Lüchinger + Schmid  
NL Cadenazzo | 091 858 26 30 | nl-cadenazzo@saviva.ch

[www.luechinger-schmid.ch](http://www.luechinger-schmid.ch)



Condividere  
il buono della vita



Scopri le nostre proposte  
di abbinamento su [rapelli.com](http://rapelli.com) |

sabato  
2 settembre 2017



*Faido*

*30 luglio*

*2017*

*2017*

*passaggi  
ferrovia*

*3<sup>a</sup> edizione*

Passeggiata enogastronomica e panoramica, attorno alla linea ferroviaria e sui sentieri che circondano l'abitato di Faido.  
Nell'occasione delle aperture delle linee del Gottardo 1882-2016.  
Percorso di 7km, diversi punti di assaggi e degustazioni  
Prodotti tipici e locali: vini, birre e gazzose ticinesi  
Info: [www.passaggeassaggi.ch](http://www.passaggeassaggi.ch) - Iscrizioni: [turismo@faido.ch](mailto:turismo@faido.ch)



# SUN festival VALLEY

2017

*Your dreams will come true*

**2-3-4 GIUGNO 2017  
MALVAGLIA  
WWW.SUNVALLEYFESTIVAL.COM**



**sabato  
6 maggio  
Biasca**

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



**TIPESCA.ch**

ALIMENTARI - MONTECENERI  
TEL: 091 935 75 50

Filiale :

**merat**

VIANDES & COMESTIBLES



**NIMIS**  
BELLINZONA  
ELETTRODOMESTICI

*ora è anche*  
**PROFESSIONALE**

*Attrezzature Per Ristoranti – Bar – Alberghi  
Progettazione – Vendita – Assistenza*



*Azienda partner per il settore professionale*

[www.card-system.ch](http://www.card-system.ch) - Tel. 091.826.33.81

*Uai sul sicuro, scegli Nimis!*

NEW



## CAPSULE

COMPATIBILI CON IL SISTEMA NESPRESSO®\*

\*Nespresso® è un marchio registrato di Société des Produits Nestlé S.A., che non ha alcuna relazione con Caffè Chicco d'Oro di Eredi Rino Valsangiacomo S.A.

CAFFÈ  
**CHICCO D'ORO®**



# IL TICINO SUONA COSÌ

In Alta Leventina e nel tunnel del Gottardo ora RFT è su **FM 100.5**. Per ascoltarla in tutto il Ticino adesso c'è una novità: il **DAB+**, la nuova tecnologia di diffusione radiofonica in digitale.



**100.0 FM** Luganese - Mendrisio  
**107.1 FM** Locarnese - Centovalli  
**100.5 FM** Valtellina - Gambarogno  
Leventina - Galleria del San Gottardo  
**90.6 FM** Bellinzonese - Riviera  
**93.0 FM** Grigioni italiano - Moesano  
[www.radioticino.com](http://www.radioticino.com)

**DAB+** nella radiofonica italiano



ENTRATA  
LIBERA

# Bellinzona BLUES SESSIONS

Bellinzona, Piazza Governo

22 / 23 / 24 giugno 2017

2017 GRAMMY AWARD WINNER

## BOBBY RUSH

RICK ESTRIN & THE NIGHTCATS

JOHNNY RAWLS & THE ÖZDEMIRS FEAT. THE LONDON HORNS  
NORTH MISSISSIPPI ALLSTARS • ZAC HARMON BAND

WASHBOARD CHAZ & THE JUNKERS

GUY DAVIS WITH FABRIZIO POGGI

BAYOU MOONSHINERS • SOUTH SWITZERLAND BLUES CONNECTION

ENEA TAMBURINI & ZOE STAUBLI

3 GIORNI DI CONCERTI GRATUITI IN PIAZZA • FOOD&BAR AREA • MERCATINI TEMATICI

ATTIVITÀ COLLATERALI • GUEST AREA ESCLUSIVA



Organizzato da

**COOPASO**  
**MUSIC**  
*Events*

Con il sostegno di



Città di Bellinzona

Informazioni dettagliate

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



[www.facebook.com/coopaso](http://www.facebook.com/coopaso)

5<sup>a</sup> EDIZIONE

# FAIDO RUNNING NIGHT

3KM

**VENERDI 9 GIUGNO 2017 ORE 20.00**  
**START DA PIAZZA STEFANO FRANCINI**

ore 18.00 start - 8.9 Km Walking e Nordic Walking  
ore 18.30 start Kids Running Night



info e iscrizioni [www.faidorunningnight.ch](http://www.faidorunningnight.ch)

novità partecipa alle tre gare leventinesi e vinci un premio ricordo

La Filarmonica Faidese presenta:



21° edizione della Festa delle MiniBande  
Domenica 7 maggio 2017  
Palestra del Centro scolastico, Faido

Giornata aperta a tutta la popolazione:  
esibizioni musicali di giovani  
giochi per bambini e ragazzi  
pranzo popolare

Mattinata in diretta su **RETE UNO**  
Rete di informazione nazionale



**Bellinzonese  
e Alto Ticino**  
4 authentic living



# Ritom Piora Family Experience

[www.bellinzonese-altoticino.ch](http://www.bellinzonese-altoticino.ch)



**Bellinzonese  
e Alto Ticino**  
4 authentic living



# Enjoying sport and nature

[www.bellinzonese-altoticino.ch](http://www.bellinzonese-altoticino.ch)





7. edizione

# valle Bedretto

## domenica 6 agosto 2017

*Una simpatica giornata alla scoperta della valle e dei suoi alpeggi, degustando in compagnia i genuini sapori della Valle Bedretto.*

Le iscrizioni devono essere effettuate sul sito  
**[www.mangiaecamminasuglialpi.jimdo.com/iscrizioni](http://www.mangiaecamminasuglialpi.jimdo.com/iscrizioni)**  
a partire da lunedì 12 giugno 2017 alle ore 9.00  
fino ad esaurimento dei posti disponibili

# LIBERTIMENTO



**ŠKODA**  
SIMPLY CLEVER



15x VINCITORE 

## New ŠKODA KODIAQ a partire da 29'450.-

A bordo del nuovo ŠKODA KODIAQ 4x4 andate all'avventura! I sistemi di assistenza e gli interni spaziosi vi offrono comfort e sicurezza. La vettura completamente interconnessa a 5 o 7 posti fa di un'escursione un evento. Passate per un giro di prova. **ŠKODA. Made for Switzerland.**

### GARAGE 3 VALLI SA

Via Chiasso 5

6710 Biasca

tel 091 862 18 55

iltuogarage.ch

**GARAGE 3 VALLI**  
Biasca

KODIAQ Active 4x4 1.4 TSI ACT, 150 CV, cambio manuale a 6 marce, 29'450.-. Modello raffigurato: KODIAQ Ambition 4x4 1.4 TSI ACT, 150 CV, cambio manuale a 6 marce, optional: tetto panoramico, barre sul tetto in argento, cerchi in lega leggera 19" «TRIGLAV», fari full LED e colore speciale, 35'860.-. 6.9 l/100 km, 155 g CO<sub>2</sub>/km (0-nuove vetture: 134 g); 35 g CO<sub>2</sub>/km messa a disp. energia, cat. F. Prezzo raccomandato non vincolanti fissato dall'importatore.

14 conducenti vedono  
meglio di uno.

Abituatevi al futuro.

## La nuova Golf. Provatela subito.

Che si tratti di riconoscimento dei pedoni o di Emergency Assist: i sistemi d'assistenza opzionali della nuova Golf vi facilitano la vita quotidiana al volante e vi offrono un eccellente comfort praticamente in tutte le situazioni di guida. Venite a trovarci e approfittate di una prova su strada per scoprire dal vivo le qualità di questa berlina.

Golf 1.4 TSI BMT, 125 CV, cambio DSG a 7 rapporti, consumo energetico: 5,2 l/100 km, emissioni di CO<sub>2</sub>: 122 g/km (media di tutte le vetture nuove vendute: 134 g/km), emissioni di CO<sub>2</sub> derivanti dalla fornitura di energia: 26 g/km, categoria di efficienza energetica: B. Con licenza di modifica.



Volkswagen

GARAGE KARPF  
Faido 

Garage Karpf & Co.

Via Cantonale 1A

6760 Faido

Tel. 091 866 22 55

[latuaauto.ch](http://latuaauto.ch)



## Banca Raiffeisen Tre Valli

Banca Raiffeisen Tre Valli  
Sede Biasca

Agenzie  
Airolo, Biasca, Faido, Lodrino, Malvaglia, Olivone

**RAIFFEISEN**

[raiffeisen.ch/trevalli](http://raiffeisen.ch/trevalli)

Con noi per nuovi orizzonti