

## COMUNICATO STAMPA

Sono 40 i ristoranti di tutto il Cantone che partecipano all'iniziativa di Ticino a Tavola in occasione di Cantine Aperte, l'evento organizzato il 30 e 31 maggio da Ticinowine l'ente per la promozione del vino ticinese. Sabato e domenica in questi locali, il buongustaio troverà piatti gustosi abbinati a un bicchiere di vino ticinese di piccoli e grandi cantine, e il tutto a prezzi promozionali. Scopo di questa iniziativa eno-gastronomica, è quello di far conoscere i locali che credono nei prodotti del territorio, impegnandosi così nella tutela delle nostre tradizioni. L'elenco dei locali e degli oltre 20 piatti differenti, si può consultare sul sito [ticinoatavola.ch](http://ticinoatavola.ch). Piatti come gnocchetti rossi con crema allo Zincarlin, trippa, brasato di manzo con polenta, risotto alla Malcantonese, arrosto di maiale croccante alla Bavarese con patate novelle e verdura, ossobuco di vitello al Merlot con risotto allo zafferano e pepe della Vallemaggia, filetti di pesce persico al vino bianco con polenta abbrustolita, affettati e formaggi misti, polenta e coniglio, guancia di vitello brasato al forno con polenta, faraona glassata al vino rosso farcita alle erbe spontanee primaverili.

Sul sito di Ticinowine si può invece consultare l'elenco delle 64 cantine che apriranno le loro porte agli amici e agli appassionati del vino. Come spiega il direttore Andrea Conconi, l'evento si ripete da 17 anni e ai tempi Cantine Aperte faceva un po' da apripista a quello che con gli anni è diventato l'enoturismo nel nostro Cantone. "In questo ventennio il numero dei turisti enogastronomici è andato via via aumentato. Con turisti si intendono tutte quelle persone, anche locali, che hanno voglia di conoscere i prodotti agroalimentari". Ma Cantine Aperte va al di là della presentazione pura e semplice del prodotto. "Cantine Aperte è per il produttore un invito ad accogliervi a casa propria mettendosi a disposizione per creare quel legame di amicizia che un bicchier di vino riesce a creare e per allietarvi, organizzando eventi collaterali".

### **RISTORANTI PER CANTINE APERTE 2015**

#### **LUGANESE**

**1. Ristorante Orologio da Savino**

via Nizzola 2  
6900 Lugano  
Tel. 091 923 23 38  
E-mail [ristoranteorologio@bluewin.ch](mailto:ristoranteorologio@bluewin.ch)  
[www.ristorante-orologio.ch](http://www.ristorante-orologio.ch)  
Giorni chiusura: domenica a mezzogiorno  
Tartare di manzo Savino con 1 dl di Vinattieri Bianco. Prezzo 40 chf

**2. Ristorante della Torre**

Riveta da la Tor 1  
6922 Morcote  
Tel. 091 996 26 36  
Gnocchetti rossi con crema allo Zincarlin con 1 dl di Merlot Castello di Morcote. Prezzo 33 chf

**3. Grotto all'Elvezia**

6814 Lamone  
Tel. 079 831 71 73  
Chiusura: lunedì e martedì  
Trippa con 1 dl di Ronchett Rosso. Prezzo 17 chf

**4. Ristorante La Sorgente**

Portic da Sura 18  
CH-6921 Vico Morcote  
Tel. 091 996 23 01

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

Semifreddo alla farina bona su coulis di lamponi e sfoglia al cioccolato fondente con l'abbinamento a Chardor 2010, bianco del Ticino DOC; CAGI Cantina Giubiasco SA, Giubiasco. Prezzo: dessert e 1/2 dl di Chardor 20.00 chf.

**5. Antica Osteria Manetti**

Via Cantonale 138

6804 Bironico

Tel. 091 946 11 69

[info@anticaosteriamanetti.com](mailto:info@anticaosteriamanetti.com)

[www.anticaosteriamanetti.com](http://www.anticaosteriamanetti.com)

Brasato di manzo con polenta rossa di bruzzella e 1 dl di vino rosso di Angelo Zucchetti. Prezzo: 35 chf

**6. Osteria Carletti**

Via Cantonale 20

6930 Bedano

Tel. 091 945 03 33 / 076 567 00 67

[info@osteriacarletti.ch](mailto:info@osteriacarletti.ch)

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

Battuta di Fassona con cicorino e 1 dl Rosso Merlot PUREZZA di Carletti OPPURE Merlot Rosé Cantina di Mendrisio

**7. Ristorante Giardino**

6981 Bombinasco

Tel. 091 608 11 07

[ristorantegiardino@bombinasco.ch](mailto:ristorantegiardino@bombinasco.ch)

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

Risotto alla Malcantonese con Merlot Rosso abbinato a 1 dl di Merlot del Cinghiale Riserva ristorante Giardino. Prezzo: 30 chf

**8. Grotto Conza**

Via alla Madonna 23

6821 Rovio

Tel. 091 649 74 94 / 076 433 29 38

[info@grottoconza.ch](mailto:info@grottoconza.ch)

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

Chiusura: lunedì

Polenta e brasato e 1 dl Merlot di Rovio (Cantina di Rovio). Prezzo: 25 chf

**9. Grotto Ticinese**

Via ai Grotti 2, 6944 Curglia

Tel. 091 967 12 26

[info@grottoticinese.ch](mailto:info@grottoticinese.ch)

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

Cicorietta di Magliaso, arrosto di maiale croccante alla Bavarese con patate novelle e verdura, abbinato a 2 dl di "La luna" Pinot Nero in purezza, Enoteca della Salute, Massagno. Prezzo: 36 chf

**LOCARNESE**

**10. Grotto la Ginestra**

Via ai Monti

6622 Ronco s/Ascona

Tel. 079 233 83 52

E-mail [grotto.laginestra@gmail.com](mailto:grotto.laginestra@gmail.com)

Giorni di chiusura: lunedì

Brasato con polenta e Merlot Rosso Matasci Vini. Prezzo 27.50 chf

**11. Osteria Vittoria**

6633 Lavertezzo  
Tel. 091 746 15 81  
E-mail [info@osteriavittoria.ch](mailto:info@osteriavittoria.ch)  
[www.osteriavittoria.ch](http://www.osteriavittoria.ch)  
Giorni chiusura: giovedì  
"Risott e luganigheta" con 1 dl Gordola. Prezzo: 26 chf

**12. Ristorante Turisti**

6676 Bignasco  
Tel. 091 754 11 65  
E-mail [turisti@bluewin.ch](mailto:turisti@bluewin.ch)  
Risotto al formaggio stravecchio dell'Alpe Vallemaggia bagnato con "Magia", metodo champenoise di uva americana, prodotto da Punto Verde Bignasco, abbinato a 1 dl di "magia". Prezzo 28 chf

**13. Ristorante Alla Cantina**

6652 Tegna  
Tel. 091 780 75 57  
E-mail [info@ristoranteallacantina.ch](mailto:info@ristoranteallacantina.ch)  
Ossobuco di vitello al Merlot con risotto allo zafferano e pepe della Vallemaggia con 1 dl di Merlot del Ticino.  
Prezzo: 38 chf.

**14. Gran Caffè Verbano**

Piazza Grande 5  
6600 Locarno  
Tel. 091 752 00 15  
E-mail [info@bar-verbano.ch](mailto:info@bar-verbano.ch)  
[www.bar-verbano.ch](http://www.bar-verbano.ch)  
Giorni chiusura: domenica e festivi  
Proposta di sabato a mezzogiorno: gnocchi di patate all'erborinato ticinese con 1 dl Merlot Matasci. Prezzo: 22 chf

**15. Grotto Brunoni da Regis**

Via Cantonale 1  
6656 Golino  
Tel. 091 796 11 20  
E-mail: [grottobrunonidaregis@bluewin.ch](mailto:grottobrunonidaregis@bluewin.ch)  
Chiusura: giovedì  
Brasato al Merlot con polenta e 1 dl Merlot Riserva della casa "Regis". Prezzo: 32 chf

**16. Ristorante Contrada**

Piazza Grande 26  
6600 Locarno  
Tel. 079 240 40 90  
[aminuelakbas@hotmail.com](mailto:aminuelakbas@hotmail.com)  
Ossobuco di vitello con polenta e 1 dl Riserva del nonno, Cantina Pifferini Gordola. Prezzo: 35 chf

**17. Ristorante Al Bottegone**

Piazza Grande 20  
6600 Locarno  
Tel. 091 751 80 90  
[ristorantealbottegone@gmail.com](mailto:ristorantealbottegone@gmail.com)  
[www.albottegone.com](http://www.albottegone.com)  
Filetti di pesce persico al vino bianco con polenta abbrustolita e 1 dl Merlot Sasso Rosso di Ferrari, Stabio.  
Prezzo: 35 chf

**18. Ristorante Piazza**

Piazza Grande 18  
6600 Locarno

Tel. 091 752 00 61

[miletobruno@ticino.com](mailto:miletobruno@ticino.com)

Piatto ticinese (affettati misti) e 1 dl Merlot Marengo, Delea. Prezzo: chf 28

**19. Ristorante Svizzero**

Largo Zorzi 18

6600 Locarno

Tel. 091 751 28 74

[ristsvizzero@bluewin.ch](mailto:ristsvizzero@bluewin.ch)

[www.ristorante-svizzero.ch](http://www.ristorante-svizzero.ch)

Tagliata nostrana con formaggella ticinese e 1 dl Merlot Riserva Giovanni Ticino DOC Lucchini-Tamburini.

Prezzo: chf 25

**20. Hotel Ristorante America - Caverna degli Dei**

Piazza Grande

6600 Locarno

Tel. 091 751 76 35

[info@hotelamerica.ch](mailto:info@hotelamerica.ch)

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

Risotto Terreni alla Maggia al Merlot rosso "Gudo" e Luganighetta di cervo, profumato al Timo e Pepe della Valle Maggia"; 1 dl di Merlot rosso "Gudo" (Cantina Delea). Prezzo: 30 chf

**21. Ristorante Portico**

Piazza Grande 22

Tel. 091 751 23 07

6600 Locarno

Ossobuco di vitello e polenta abbinato a 1 dl di Merlot ticinese. Prezzo: 39 chf

**22. Osteria Vittoria**

Via Cantonale

6633 Lavertezzo

Tel. 091 746 15 81

[info@osteriavittoria.ch](mailto:info@osteriavittoria.ch)

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

Risott e lüganigheta e 1 dl Gordola. Prezzo: 26 chf

**23. Ristorante San Bernardo**

Via Contra 725

Tel. 091 745 19 49

[info@ristorante-san-bernardo.ch](mailto:info@ristorante-san-bernardo.ch)

[www.ristorante-san-bernardo.ch](http://www.ristorante-san-bernardo.ch)

Il tagliere speciale, con affettato e formaggi & miele della zona, con 1 dl di Merlot bianco Cherubino, Matasci, Tenero o Merlot rosso Oro Rosso, Agriloro, Arzo 1. Prezzo: 28.50 chf

**BELLINZONESE**

**24. Ristorante Ostello Curzútt**

Funivia Monte Carasso-Mornera

6513 Monte Carasso

Tel. 091 835 57 23

[ostello@curzutt.ch](mailto:ostello@curzutt.ch)

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

Chiusura: domenica sera

Brasato di manzo Highland beef allevato sui monti sopra Monte Carasso con tagliatelle al burro e 1 dl di vino rosso Carasc (Fondazione Curzutt S. Barnard). Prezzo: 28 chf

**25. Osteria Grotto Damiano**

6523 Preonzo  
Tel. 079 620 11 35  
[lui.62@hotmail.com](mailto:lui.62@hotmail.com)  
[www.sito24.com/grottodamiano](http://www.sito24.com/grottodamiano)  
Chiusura: sabato a pranzo  
"Risott Ciocc al Nostran" e luganiga e 1 tazin Nostran. Prezzo: 18 chf

**26. Ristorante Pensione Cari**

6760 Cari  
Tel. 091 866 20 97  
E-mail [pensione.cari@bluewin.ch](mailto:pensione.cari@bluewin.ch)  
[www.ristorantecari.altervista.org](http://www.ristorantecari.altervista.org)  
Giorni chiusura: giovedì  
Polenta e coniglio con un dl di Biasca Premium, Gialdi. Prezzo: 24 chf  
Polenta e gorgonzola con 1 dl di Biasca Premium, Gialdi. Prezzo: 18 chf  
Polenta concia e 1 dl di Biasca Premium, Gialdi. Prezzo 20 chf

**27. Albergo Ristorante Cereda**

Via Locarno 10  
6514 Sementina  
Tel. 091 851 80 80  
[info@hotelcereda.ch](mailto:info@hotelcereda.ch)  
[www.hotelcereda.ch](http://www.hotelcereda.ch)  
Entrecôte di Highland beef allevato sui monti sopra Monte Carasso, abbinato a 1 dl di Giornico Oro, Gialdi.  
Prezzo: 45 chf.

**28. Grotto Mornera**

**Funivia Monte Carasso-Mornera**  
6513 Monte Carasso  
Telefono 091 825 84 38  
Mail: [mornera@gastrosos.ch](mailto:mornera@gastrosos.ch)  
Aperto tutti i giorni sino alle ore 17.00  
Gnocchi di patate blu al lime con 1 dl di Irti Colli, Cantina Settemaggio. Prezzo 20 chf

**29. Osteria del Nando**

Via Galbisio 3  
6503 Bellinzona  
Tel. 091 825 55 62  
[silvia\\_mettler@bluewin.ch](mailto:silvia_mettler@bluewin.ch)  
[www.osteria-delnando.ch](http://www.osteria-delnando.ch)  
Chiusura: lunedì  
Brasato con polenta e 1 dl Merlot Chiericati, Bellinzona. Prezzo: 22.50 chf

**30. Hotel Ristorante Forni**

Via della Stazione 19  
6780 Airolo  
Tel. 091 869 12 70  
[info@forni.ch](mailto:info@forni.ch)  
[www.forni.ch](http://www.forni.ch)  
Stracotto "manzo e vitello" con gnüch i'stùvaa e 1 bicchiere di Rascana (Corrado Bettoni, az. Viticola la Rascana Giornico). Prezzo: 35 chf

**MENDRISIOTTO**

**31. Grotto del Giuvan**

Via Stradone 19  
6872 Salorino

Tel. 091 646 11 61  
[info@grottodelgiuvan.ch](mailto:info@grottodelgiuvan.ch)  
[www.grottodelgiuvan.ch](http://www.grottodelgiuvan.ch)  
Chiusura: lunedì e martedì  
Secondo offerta del giorno

**32. Hotel Coronado**

Via F. Borromini 10  
6850 Mendrisio  
Tel. 091 630 30 30  
[info@hotelcoronado.ch](mailto:info@hotelcoronado.ch)  
[www.hotelcoronado.ch](http://www.hotelcoronado.ch)  
Risotto Terreni alla Maggia mantecato al Gottardo e noci e 1 dl Merlot Baiocco, Vini Guido Brivio, Mendrisio.  
22.50 chf

**33. Ristorante al Ghitello**

Parco delle Gole della Breggia  
6834 Morbio Inferiore  
Tel. +41 091 682 20 61  
Email: [info@ristoranteghitello.ch](mailto:info@ristoranteghitello.ch)  
[www.alghitello.ch](http://www.alghitello.ch)  
Chiusura: mercoledì sera sabato a pranzo e domenica  
Filetto di manzo svizzero con manto di spugnole e pepe della Vallemaggia con 1 dl di Ultima Goccia 2012, Chiodi. Prezzo: 61 chf

**34. Ristorante Caffè Sociale**

Via dell'Indipendenza 7  
6826 Riva San Vitale  
Tel. 091 648 17 89  
[caffesociale@hotmail.com](mailto:caffesociale@hotmail.com)  
[www.ristorantesociale.ch](http://www.ristorantesociale.ch)  
Risotto con luganighetta e porri, con 1 dl di Baiocco, Vini Guido Brivio. Prezzo: 26 chf

**35. Antico Grotto Ticino**

Via alle Cantine 20  
6850 Mendrisio  
Tel. 091 646 77 97  
[info@grottoticino.ch](mailto:info@grottoticino.ch)  
[www.grottoticino.ch](http://www.grottoticino.ch)  
Chiusura: mercoledì  
Guanciaie di vitello brasato al forno con polenta, abbinato a 1 dl di vino della casa (Cabernet Sauvignon e Merlot, Cantina Agriloro, Arzo). Prezzo: 37 chf

**36. Albergo Svizzero**

Via Carlo Scacchi 13  
6825 Capolago  
Tel. 091 648 19 75  
E-mail: [svizzero@futararistoranti.com](mailto:svizzero@futararistoranti.com)  
[www.albergoristorantesvizzero.com](http://www.albergoristorantesvizzero.com)  
Ganascino di maiale brasato al Merlot con 1 dl di Roncaia, Zanini. Prezzo: 38 chf

**37. Ristorante Atenaeo del Vino**

Via Pontico Virunio 1  
6850 Mendrisio  
Tel. +41 91 630 06 36  
E-mail [info@atenaedelvino.ch](mailto:info@atenaedelvino.ch)  
[www.atenaedelvino.ch](http://www.atenaedelvino.ch)

Il duo di Prosciutto crudo Piora d'Oro stagionato 16 mesi e di formaggio dell'Alpe Piora con 1 dl di Alma (Solaris e Johanniter) Azienda Agricola Bianchi di Arogno. Prezzo: 24 CHF

**38. Ristorante Le Fontanelle – Ametista Ristorante & musica**

Via Vallera 6  
6852 Genestrerio  
Tel. 091 647 11 47  
[lefontanelle@futararistoranti.com](mailto:lefontanelle@futararistoranti.com)  
[www.futararistoranti.com](http://www.futararistoranti.com)

Tagliata di manzo "Fontanelle" con porcini e tartufo nero, abbinato a 1 dl di Roncaia, Zanini. Prezzo: 44 chf

**39. Crotto dei Tigli**

Viale Attiglio Tarchini 53  
6828 Balerna  
Tel. 091 683 30 81  
[crottodeitigli@bluewin.ch](mailto:crottodeitigli@bluewin.ch)  
[www.crottodeitigli.ch](http://www.crottodeitigli.ch)

Chiusura: sabato a pranzo, domenica a cena e lunedì tutto il giorno  
Faraona glassata al vino rosso farcita alle erbe spontanee primaverili servita con 1 dl Merlot Selezione Raith.  
Prezzo: 40 chf

**40. Ristorante Bar Pizzeria Emporio Arcadia**

Via Dunant 3  
6830 Chiasso  
Tel. 091 682 32 32 / 076 577 17 28  
[info@emporioarcadia.ch](mailto:info@emporioarcadia.ch)  
[www.emporioarcadia.ch](http://www.emporioarcadia.ch)

Chiusura: domenica  
Risotto con luganighetta e 1 dl Merlot Baiocco, Vini Guido Brivio. Prezzo: 20 chf