

★ **DALLA CUCINA**

**ANTIPASTI**

Il lardo nostrano e miele con focaccina al rosmarino	14.50
Il salametto di cinghiale con formaggi tipici	16.00
Ceviche di ricciola	27.00
Il tris di bruschette (lardo, pomodoro, burro e acciughe)	14.50
La tartare di manzo fresca con toast al burro	28.00
Insalata di Polpo e patate, olive e pomodorini	26.00

**PRIMI**

I ravioli del Plin con sugo d'arrosto e funghi porcini	24.00
Gli Spaghetti con la bottarga di muggine	22.00
Gli gnocchi fatti in casa alla crema di tartufo e fonduta	21.00
Il minestrone di verdura	14.00
Linguina Rummo con acciughe, aglio nero, pomodorini confit e tartare di gambero	24.00
Gli spaghetti alla chitarra con ragù d'anatra	23.00

**SECONDI**

La suprema di faraona alle amarene	37.00
La tagliata di manzo al Blu d'Aosta	42.00
L'orecchio d'elefante con rucola e pomodorini cherry	39.00
Il fegato di vitello alla veneziana con riso	34.00
Il dorso di merluzzo con crema di melanzane e maionese all'aglio nero	28.00
Il risotto al limone con pesce persico	30.00

**I CLASSICI**

Le penne all'arrabbiata	19.00
Gli spaghetti al ragù o al pomodoro	18.00
Le pennette al gorgonzola	19.00
Gli spaghetti aglio olio e peperoncino	17.50
I ravioli burro e salvia	20.00

**PER I PIÙ PICCOLI**

Gli spaghetti al ragù o al pomodoro	14.00
La scaloppina di vitello con patatine fritte	20.00



★ **BIBITE**

Acqua minerale con gas/naturale	4 dl	4.00
Acqua minerale con gas/naturale grande	7 dl	6.50
Bibite 0,33 cl		4.00

★ **BIRRE**

Birrino	2 dl	3.50
Birra	3 dl	4.50
Birra	5 dl	6.50
Birra artigianale alla spina	3 dl	6.00

★ **BIRRE IN BOTTIGLIA**

Birra San Wald Hefe Weizen	5 dl	7.50
Birra Schwarzer Bär birra scura	3,3 dl	5.00
Birra analcolica	3,3 dl	4.50
Birre artigianali in bottiglia	3,3 dl	6.00

★ **ALLERGENI**

Gentile ospite,  
su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Tutto il pane viene preparato in casa

Tutti i prezzi sono espressi in CHF

**Provenienza della Carne**

Manzo, Vitello - Ch, Aus, U, Py  
Agnello - Aus, Nz  
Maiale - Ch, D  
Cavallo - Cdn, A, Ra  
Selvaggina - A, Ch  
Polleria - Ch, I, Pl, H  
Salumeria - Ch, I

**Provenienza del Pesce**

Branzini e Orate - Grecia  
Persico - Estonia  
Gamberi Rossi - FAO 37/ FAO 37.2  
Salmone - Scozia/Norvegia  
Vongole - Italia  
Polpo - FAO 34  
Merluzzo - Islanda

Seguici su:

Facebook: Stella Mendrisio  
 Instagram: stella\_mendrisio

# Stella

## MENU

Il locale più storico di Mendrisio, situato nella zona pedonale vicino al Museo d'arte, esiste da tanti anni, dapprima come Bar/Osteria poi con il passare degli anni è stato trasformato in ristorante.

Alla fine degli anni '80 è stata inserita anche la pizzeria, dal 2012 sotto la stessa gestione, sono stati fatti lavori di miglioria per rendere il locale più accogliente anche nella fresca corte esterna coperta con 60 posti a sedere.



## ★ LE NOSTRE PIZZE

<b>NOSTRANA</b> (mozzarella, pomodoro, luganighetta)	21.00
<b>TICINO</b> (mozzarella, pomodoro, porcini, luganighetta)	22.00
<b>RUSTICA</b> (mozzarella, pomodoro, gorgonzola, pancetta affumicata, funghi porcini)	22.00
<b>MARECHIARO</b> (mozzarella, pomodoro, salmone affumicato, gamberetti, cipolle, capperi)	22.00
<b>AFFUMICATA</b> (mozzarella, pomodoro, scamorza affumicata, speck)	20.00
<b>HAWAII</b> (mozzarella, pomodoro, prosciutto, ananas, gamberetti)	21.00
<b>CICLISTA</b> (mozzarella, pomodoro, olive, salame piccante, verdure, prosciutto, funghi, cipolle, pancetta affumicata, uova)	23.00
<b>MARINARA</b> (pomodoro, aglio, origano)	13.00
<b>MARGHERITA</b> (mozzarella, pomodoro, origano)	14.50
<b>ROMANA</b> (mozzarella, pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano)	19.00
<b>NAPOLI</b> (mozzarella, pomodoro, acciughe, origano)	17.00
<b>SICILIANA</b> (pomodoro, acciughe, capperi, olive origano)	17.50
<b>CALABRESE</b> (mozzarella, pomodoro, salame piccante, olive)	20.00
<b>PUGLIESE</b> (mozzarella, pomodoro, cipolle)	17.00
<b>VEGETARIANA</b> (mozzarella, pomodoro, verdure miste)	19.00
<b>GORGONZOLA</b> (mozzarella, pomodoro, gorgonzola)	18.00
<b>PARMIGIANA</b> (mozzarella, pomodoro, melanzane)	18.00
<b>BOSCAIOLA</b> (mozzarella, pomodoro, funghi misti)	19.00
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> (mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi)	18.00
<b>CAPRICCIOSA</b> (mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe)	21.00
<b>PROSCIUTTO</b> (mozzarella, pomodoro, prosciutto)	18.00
<b>WÜRSTEL</b> (mozzarella, pomodoro, würstel)	17.00
<b>QUATTRO STAGIONI</b> (mozzarella, pomodoro, prosciutto, carciofi, olive, funghi)	20.00

## QUATTRO FORMAGGI

(mozzarella, pomodoro, formaggi misti)

## PARMA

(mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo di parma)

## VALTELLINA

(mozzarella, pomodoro, bresaola, rucola)

## PROSCIUTTO E GORGONZOLA

(mozzarella, pomodoro, prosciutto, gorgonzola)

## TONNO

(mozzarella, pomodoro, tonno)

## PAESANA

(mozzarella, pomodoro, pancetta affumicata, cipolle)

## STELLA

(pomodoro, frutti di mare, aglio origano)

## MARE E MONTI

(mozzarella, pomodoro, frutti di mare, funghi porcini)

## ESTIVA

(mozzarella, pomodoro, pomodorini cherry, origano, basilico)

## CARPACCIO

(mozzarella, pomodoro, carne di manzo, scaglie di grana)

## MASCARPONE E RUCOLA

(mozzarella, pomodoro, mascarpone, rucola)

## MESSICANA

(pomodoro, mozzarella, fagioli, peperoni, salame piccante)

## SOUFFLÉ (DOPPIA PASTA)

(mozzarella, pomodoro, carciofi, funghi, prosciutto, uova)

## TIROLESE

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck)

## TREVISANA

(pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza)

## CAMPANA

(mozzarella, pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pomodorini cherry)

## SABINA

(mozzarella, pomodoro, zucchine, mascarpone)

## DELICATA

(mozzarella, pomodoro, gamberetti, rucola)

## SFIZIOSA

(mozzarella, pomodoro, bresaola, funghi porcini, scaglie di grana)

## CARBONARA

(mozzarella, pomodoro, pancetta affumicata, uova)

## IMPASTO SENZA GLUTINE

18.00

## PIZZA DIVISA IN DUE

+5.00

## ★ I NOSTRI CALZONI

### CALZONE LISCIO

(mozzarella, pomodoro, prosciutto)

19.00

### CALZONE FARCITO

(mozzarella, pomodoro, prosciutto, carciofi, funghi, acciughe)

22.00

### CALZONE VEGETARIANO

(mozzarella, pomodoro, zucchine, melanzane, spinaci)

21.00

### CALZONE INVERNALE

(mozzarella, pomodoro, pancetta affumicata, gorgonzola, porcini, uova)

21.00

### CALZONE ETNA

(mozzarella, pomodoro, salame piccante, moscardini)

22.00

### CALZONE MITCH

(mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, gamberetti)

20.00

## ★ LE NOSTRE FOCACCE

### BIANCA

(olio, sale, origano)

5.00

### ROMAGNOLA

(prosciutto parma, rucola, scaglie di grana padano)

19.00

## ★ LE PIZZE BIANCHE

### MELINDA

(mozzarella, gorgonzola, mele)

19.00

### ESOTICA

(mozzarella, gorgonzola, ananas)

19.00

### DELLE DONNE

(mozzarella di bufala, gamberetti, rucola)

20.00

## ★ LE INSALATONE

### FAVOLA

(insalata mista, salmone affumicato, burratina, crostini)

20.00

### VEGANA

(insalata mista, falafel di ceci e fave, salsa yogurt)

19.00

### STELLA

(insalata mista, uovo sodo, gamberetti, pomodorini cherry e salsa rosa)

20.00

### CAPRESE

(pomodoro, mozzarella di bufala e basilico)

18.00

### CONTADINA

(insalata mista, speck, trevisana e uova)

18.00

### NIZZARDA

(insalata mista, acciughe, uovo sodo, tonno e patate)

20.00

## ★ LE INSALATE E I CONTORNI

### INSALATA MISTA

8.50

### INSALATA VERDE

6.50

### INSALATA DI POMODORO

7.00

### VERDURE ALLA GRIGLIA

17.00

### PATATINE FRITTE

8.50