

*Osteria La Peonia *** Sapori e Natura*

Benvenuti alla Peonia

Il fiore della peonia Incarna valori come l'amore e l'affetto, la pace e la passione.
L'Osteria con alloggio la peonia vuole offrire questi valori sotto il profilo turistico,
naturalistico e culinario.

L'Osteria sorge in una zona strategica a un'altitudine di 1'100 m slm, offre dunque un interessante
punto di partenza per numerose passeggiate adatte a tutti.



Gastronomia - Cucina tipica

Martedì a domenica

9.00-17.00

Lunedì

Chiuso

Alla sera solo su prenotazione

Orario della cucina

11.30/14.00

peonia.generoso@gmail.com

Tel. 0041 91 646 98 88

Antipasti / Vorspeisen

Bruschette al pomodoro (4x fette) TomatenBruschetta(4xScheiben)		7.00
Salametto nostrano (Davescio-CH) Tessiner – Salametto		7.50
Misto di Salumi Gemischter Aufschnitt und Käseteller	½porzione 13.00	19.00

Insalate / Salat

Insalata Verde Grüner Salat		6.50
Insalata Pomodoro con cipolle Tomatensalat mit Zwiebel		7.00
Insalata Mista Gemischter Salat		7.50
Insalata Caprese Tomaten Mozzarella Salat		9.00
Insalata Tonno Mexico Gemischter Salad mit Bohnen, Zwiebeln und Thunfisch		13.00
Insalata con Cervellat e Formaggio Guarnita Wurst-Käse salat- garniert		13.00



Carta dei Röstli

Piatto Nazionale Svizzero che nella sua semplicità racchiude il gusto e la tradizione della cucina Svizzera

Schweizer Nationalgericht um Schliesst in seiner Einfachheit Geschmack und Tradition der Schweizer Küche*

Rösti alle verdure Rösti mit Gemüse	15.00
Rösti Occhio di Bue con 2 uova / mit 2 Spiegelei	16.00
Rösti Cervellata con cervellata e formaggio gratinato / mit cervelat und Käse überbacken	17.00
Rösti Olma con bratwurst di vitello e cipolle fritte / mit Kalbsbratwurst und Röstzwiebeln	18.00
Rösti Luganighetta Ticinese Con luganighetta/mit Typische Tessinerwürst	19.00
Rösti Raclette con formaggio Raclette gratinato / mit Raclettekäse überbacken	20.00
Rösti Peonia con pancetta e formaggio gratinato / mit Speck und Käse überbacken	21.00
Rösti Chef Con prosciutto formaggio e uova / mit Schinken Käse und Ei	22.00

Osteria la peonia - Mendrisio Ticino

Tel: 0041 91 646 98 88 – email: peonia.generoso@gmail.com

Zuppa / Suppe

Minestrone de verdura Gemüse Suppe	8.00
Crema di legumi con crostini di pane e speck Gemüsecreme Suppe mit Fleck und Brot Croutons	8.00
Crema ai Gamberetti con crostini di pane Garnelencreme mit Brot Croutons	9.50

Paste / Teigwaren

Spaghetti al pomodoro Spaghetti an einer Tomatensauce	13.00
Spaghetti aglio olio peperoncino Spaghetti Knoblauch Chili-Öl	14.00
Penne all'arrabbiata Penne an einer scharfen Sauce Kräuter-Tomatensauce	14.00
Spaghetti Bolognese Spaghetti an Rindshackfleisch Tomatensauce	16.00

Pesci / Fisch

Fish&Chips / Bocconcini di pangasio impanati con salsa cocktail Fischknusperli paniert mit Cocktail Sauce	16.00
Calamari fritti con salsa tartara Gebratene Tintenfischringe in Backteig mit Tartar Sauce	16.00
Filetto di pesce Persico impanato con salsa tartara Egli Filet paniert mit Tartar Sauce	21.00

Carne / Fleisch

Hamburger di Manzo alla griglia con uovo Hamburger Rindfleisch vom Grill mit Ei	18.00
Bocconcini di pollo Chicken Nuggets	½ porz. -11.00 16.00
Scaloppina di maiale impanata Schweineschnitzel Paniertes	½ porz. -13.00 21.00
Cordon Blue di maiale Schweine Cordon Blue	24.00
Entrecôte di manzo alla griglia con burro alle erbe (c.220gr.) RindEntrecôte vom grill mit Kräuterbutter	26.00

I piatti di pesce e carne vengono serviti con un contorno a scelta
Contorni: Patatine fritte, verdura del giorno, insalata
Fleisch und Fischgerichte Werden mit einer Beilage serviert
Beilagen: Pommes Fritte, Tages Gemüse, Salat

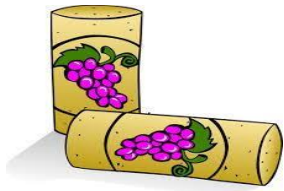
Provenienze delle Carne - Svizzera
Herkunft Fleisch - Schweiz



Crostata	Chf.5.00
Gelato Cassata con maraschino	Chf.7.00
Panna cotta con frutti di bosco	Chf.7.50
Crema catalana	Chf.7.50
Vermicelle	Chf.7.50
Tortino al cioccolato con pallina di gelato	Chf8.50

Osteria la peonia - Mendrisio Ticino

Tel: 0041 91 646 98 88 – e-mail: peonia.generoso@gmail.com



Cantina

Vino Aperto

Bianco

Vino Frizzantino	Italia	10cl 3.00 / 50cl 12.00
Vino della casa	Bianco svizzero	10cl 3.50 / 50cl 14.00
Lison Classico	Veneto - IT	10cl 3.90 / 50cl 16.00
Chardonnay Dissegna	Veneto - IT	10cl 3.90 / 50cl 16.00

Rosato

Robert Grillou	Granache-FR	10cl 3.50 / 50cl 14.00
Grande Alberone Rosé	Trento-IT	10cl 3.90 / 50cl 16.00
Osé rosato di Merlot	Piemonte	10cl 4.50 / 50cl 18.00

Rosso

Vino della casa	Rosso svizzero	10cl 3.50 / 50cl 14.00
Barbera Piemonte	Piemonte-IT	10cl 3.50 / 50cl 14.00
Refosco Peduncolo	Veneto - IT	10cl 3.90 / 50cl 16.00

Vino Aperto Merlot Runchet

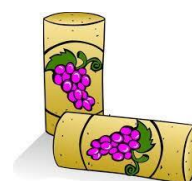
Bianco / Rosso

Merlot	Ch- Ticino	10cl 4.50 / 50cl 18.00
--------	------------	------------------------

Prosecco

Danese DOC	Veneto-IT	10cl 5.00 / 75cl 26.00
Millesimato disegno	Veneto-IT	10cl 6.00 / 75cl 29.00

Cantina



Bianco

Di Lison Classico BIO	Veneto-2018	A. A Dissegna-IT	75cl	26.00
Di Chardonnay BIO	Veneto-2018	A. A Dissegna-IT	75cl	26.00
Runchet	Ticino-2018	Tamborini-Lamone	75cl	31.00
Bianco del San Giorgio	Ticino-2015	Fumagalli-Balerna	75cl	39.00

Rosato

Robert Grillou	Francia-2018	Granache -FR	75cl	26.00
Grande Alberone Rosè	Trento-2017	Rovereto-IT	75cl	26.00
Rosato del San Giorgio	Ticino-2015	Fumagalli-Balerna	75cl	36.00
Osé rosato di Merlot	Ticino-2017	Tamborini-Lamone	75cl	39.00

Rosso

Chianti S. Zenone	Rovereto-2016	Provinco-IT	75cl	24.00
Di Refosco Peduncolo BIO	Veneto-2018	A. A Dissegna-IT	75cl	26.00
Barbera Amicizia	Piemonte-2016	Tamborini-Lamone	75cl	26.00
Monte velho	Portogallo-2017	Esporão-Alentejo	75cl	26.00
Montecucco Capannacce	Toscana-2012	Toscana-IT	75cl	29.00
Primitivo Falchetto	Salento-2017	Baitailard-IT	75cl	29.00
Bourgogne Pinot Noir	Vignoles-2016	Meursault-FR	75cl	29.00
Merlot Amaranto	Ticino-2016	Borgovecchio	75cl	31.00
Merlot Runchet	Ticino-2016	Tamborini-Lamone	75cl	31.00
Santa Caterina	Trerose -2014	Montepulciano -IT	75cl	36.00
Merlot Gaio	Ticino-2018	Trapletti Coldrerio	75cl	39.00
Merlot Terrenobile	Ticino-2013	Tamborini-Lamone	75cl	45.00
Merlot Ronco d'Arzo	Ticino-2015	Fumagalli-Balerna	75cl	45.00
Merlot Don Giovanni	Ticino-2013	Valsangiacomo-Mendrisio	75cl	49.00

Rosso - bottiglia magnum

Il Ronccolo-Barbera	italia-2017	Oltrepò Pavese-IT	1,5 L	36.00
---------------------	-------------	-------------------	-------	-------