

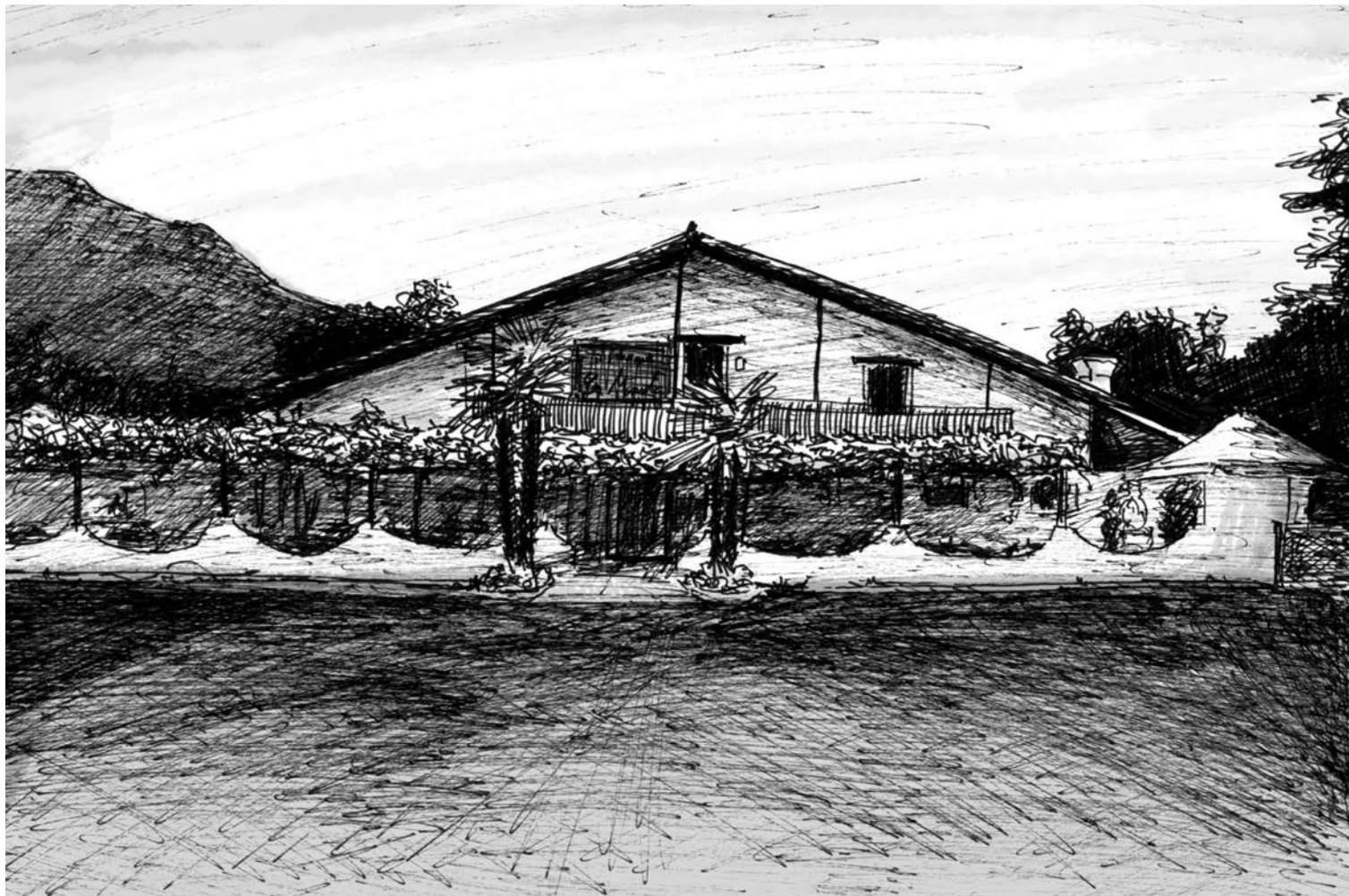


Ristorante Pizzeria  
*La Monda*  
Contone

Benvenuti!

Il wi-fi non  
funziona:  
parlatevi.

Carta  
menù



Piatto con prodotti del Piano di Magadino



Piatto vegetariano, può contenere latticini e uova



Piatto senza glutine



Piatto vegano

Ristorante Pizzeria *La Monda* situato nel cuore del Piano di Magadino, in un ambiente in cui pace e genuinità permettono di evadere dal quotidiano rimanendo incantati di fronte alla maestosità dei cavalli.

Una terrazza esterna coperta da un verde manto gode del piacere di trascorrere le calde giornate o serate estive, mentre i bambini possono svagarsi nell'area di gioco adiacente.

Un ricco menù accompagnato da una vasta selezione di pizze, ordinabili anche con la farina ai cinque cereali, renderanno indimenticabile ogni sorta di evento. I protagonisti indiscussi sono gli ingredienti locali provenienti dal Piano di Magadino e dalle valli del Ticino.

Inoltre una selezione di vini di origine ticinese, svizzera e italiana curata da un sommelier riconosciuto a livello nazionale, conquisterà il vostro palato.

Invitiamo la spettabile clientela che in caso di *allergie, intolleranze o reazioni indesiderate* ad ingredienti alimentari: di volersi annunciare al personale di servizio prima dell'ordine.

Affinché possiamo consigliarvi e proporvi alimenti privi di ingredienti a voi intolleranti o che vi provocano allergie.

## Insalate

CHF



**Verde**

8.-



**Mista**

10.-



**Fitness**

*Insalata mista servita con pollo, rucola e scaglie di grana.*

18.-



**Autunnale**

*Insalata di formentino servita con crostini e pancetta.*

16.-

Salse fatte in casa: Francese, Italiana.

## Zuppe

CHF



**Minestrone di verdure del Piano di Magadino**

13.-



**Crema di pomodoro**

9.-



**Crema di zucca con crostini e panna**

13.-

# Antipasti

CHF

## Tartare di manzo 100g

*Servita con pane casereccio della Monda tostato.*

29.-

## Bresaola punta d'anca

*Servita con rucola e scaglie di grana.*

28.-

## Tagliere di affettati nostrani

28.-

## Tagliere di formaggi Ticinesi

28.-

## Prosciutto crudo San Daniele e mozzarella di bufala

26.-



## Tomino alla piastra

*Servito su un letto di verdure grigliate.*

18.-



## Carpaccio di verdure

*All'aceto balsamico ridotto.*

18.-

## La burrata con prosciutto crudo San Daniele

*Servita con pomodorini.*

25.-

## Cozze alla marinara

25.-



## Parmigiana del Piano di Magadino

26.-

# Primi

CHF



## I classici gnocchi di patate

*(Fatti in casa) Burro e salvia / Pomodoro*

23.-



## Gnocchi di patate

*(Fatti in casa) Gorgonzola, pere e noci*

26.-

## Gnocchi di patate

*(Fatti in casa) al Merlot con luganighetta croccante*

29.-

## Gnocchi di zucca

*(Fatti in casa) Speck e funghi porcini / Funghi porcini e prezzemolo*

29.-

## Spaghetti alla Chitarra

*(Fatti in casa) Bolognese / Alla carbonara*

28.-

## Spaghetti alla Chitarra

*(Fatti in casa) Allo scoglio / Alle vongole Veraci*

29.- / 32.-



## Fettuccine verdi

*Al Parmigiano, Appenzeller e panna*

27.-

## Bucatini all'Amatriciana

28.-

## Strozzapreti di farina di castagne

*Alla boscaiola*

29.-

CHF



## **Ravioli di ricotta e spinaci**

*Al burro e salvia*

**28.-**

## **Ravioli ripieni**

*Al brasato di Manzo*

**29.-**

## **Risotto**

*Al Merlot e luganighetta*

**27.-**



## **Risotto special**

*Alla birra scura / Alle Barbabietole e crema di Zola / Ai funghi porcini*

**27.- / 28.- / 29.-**



## Secondi

CHF

### **Pollo al cestello**

29.-

*Accompagnato da patatine fritte e salsa La Monda (anche piccante).*

### **Stinco di maiale**

29.-

*Accompagnato da tagliatelle.*

### **Filetto di manzo ai tre pepi**

45.-

*(160g) Servito con patatine fritte, verdure o riso.*

### **Filetto di manzo grigliato con burro alle erbe**

45.-

*(160g) Servito con patatine fritte, verdure o riso.*

### **Filetto di manzo ai funghi porcini**

49.-

*(160g) Servito con patatine fritte, verdure o riso.*





CHF

**Tartare di manzo** 39.-

*(160g) Servita con pane casereccio della Monda tostato e burro.*

**Tagliata di manzo all'aceto balsamico** 39.-

*Accompagnato da rucola, scaglie di grana, pomodorini e patatine fritte*

**Cordon bleu di maiale** 34.-

*(circa 300g) Accompagnato da patatine fritte, verdure o riso.*

**Costolette d'agnello allo scottadito** 37.-

*Servito con patatine fritte, verdure o riso.*

**Entrecôte alla griglia con burro alle erbe fini** 39.-

*Accompagnato da patatine fritte, verdure o riso.*

**Grigliata mista di pesce** 46.-

*Servita con patatine fritte, verdure o riso.*

Se non specificato tutti i nostri secondi piatti vengono serviti con patatine fritte, verdure o riso selvatico. Supplemento ulteriore contorno 3.00

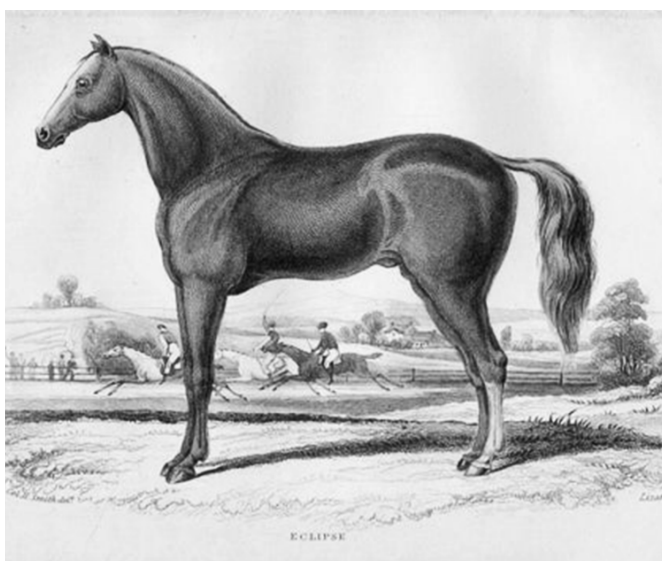
**La provenienza della carne se non espressamente indicato è di origine svizzera.**

## Pegaso



Pegaso, figura della mitologia greca, è il più famoso dei cavalli alati e secondo il mito nacque dal terreno bagnato dal sangue versato quando Perseo tagliò il collo di Medusa. Molti anni più tardi Atena diede al valoroso guerriero Bellerofonte delle briglie d'oro per domare il cavallo. Dopo averlo domato i due divennero inseparabili compagni, ma Bellerofonte che era arrogante e ambizioso, desiderava volare fino al Monte Olimpo per diventare immortale. Zeus per punire la sua insolenza, mandò un tafano a pungere Pegaso, il quale disarcionò il cavaliere facendolo precipitare sulla Terra. Il cavallo restò con Zeus che lo utilizzò per trascinare il suo mitico carro pieno di folgori nel cielo.

## Eclipse



Eclipse nacque il 1° aprile 1764 nel corso di un'eclissi solare a cui deve il suo nome. Discendente da Godolphin Arabian e da Darley Arabian, nasce probabilmente nelle scuderie del principe Guglielmo, duca di Cumberland a Windsor. Eclipse è stato un cavallo da corsa britannico che si ritirò nel 1771 dalle competizioni per mancanza di concorrenti poiché più nessuno osava affrontarlo, restando così imbattuto per tutta la sua carriera. Morì di coliche il 26 febbraio 1789 a 24 anni.

# Pizze

CHF

## **Marinara**

*Pomodoro, aglio, origano e olio evo.*

12.-

## **Margherita**

*Pomodoro, mozzarella e basilico.*

14.-

## **Napoli**

*Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano.*

16.-

## **Romana**

*Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e capperi.*

16.-

## **Siciliana**

*Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e olive.*

16.-

## **Pugliese**

*Pomodoro, mozzarella e cipolle.*

16.-

## **Tonno e cipolle**

*Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle.*

18.-

## **Diavola**

*Pomodoro, mozzarella e salame piccante.*

16.-

## **Scugnizza**

*Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, aglio e basilico.*

16.-

## **Paesana**

*Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate del Piano di Magadino e pomodorini.*

18.50

**Tutte le pizze sono ordinabili con la farina ai cinque cereali supplemento 2.-**

## Ribot



Ribot, campione mondiale di galoppo, nacque il 27 febbraio 1952 a Lexington. Fu di proprietà della scuderia Razza Dormello Olgiata di Dormelletto e corse tutta la carriera con il fantino Enrico Camici.

Fu vincitore di ben 16 volte consecutive di importanti gran premi europei, tra cui due Arc de Triomphe e un King George and Queen Elizabeth Stakes. Fu un cavallo di grande successo nonostante le premesse non fossero le migliori dato che era un puledro piccolo e sproporzionato.

## Varenne



Varenne, cavallo trottatore italiano nacque presso l'allevamento di Zenzalino a Copparo in provincia di Ferrara il 19 maggio 1995. Varenne, soprannominato "Il Capitano", figlio dello stallone americano Waikiki Beach e della fattrice italiana Ialmaz, deve il suo nome alla via di Parigi, rue de Varenne, dove si trova l'ambasciata italiana. È considerato uno dei migliori trottatori di tutti i tempi e corse dal 1998 al 2002. Formò un binomio inscindibile per tutta la sua carriera con il driver romano Giampaolo Minnucci, vincendo oltre 6 milioni di euro in montepremi con 62 successi nelle 73 gare disputate.

CHF

<b>Prosciutto</b> <i>Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto.</i>	<b>16.50</b>
<b>Prosciutto e funghi</b> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi.</i>	<b>17.50</b>
<b>Quattro stagioni</b> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e peperoni.</i>	<b>18.50</b>
<b>Quattro formaggi</b> <i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e formaggi misti.</i>	<b>18.-</b>
<b>Padrino</b> <i>Pomodoro, mozzarella e gorgonzola.</i>	<b>17.50</b>
<b>Capricciosa</b> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi.</i>	<b>18.50</b>
<b>Calzone</b> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e uovo*.</i>	<b>19.-</b>
<b>Regina</b> <i>Pomodoro, pomodorini, bufala, olio evo e basilico.</i>	<b>18.50</b>
<b>Frutti di mare</b> <i>Pomodoro, mozzarella, frutti di mare e origano.</i>	<b>19.50</b>
<b>La Monda</b> <i>Pomodoro, mozzarella, cipolle, gorgonzola e scaglie di grana.</i>	<b>19.50</b>

Tutte le pizze sono ordinabili con la farina nera supplemento 5.-

\* Uova nostrane della ditta Al Mirtillo a S. Antonino

# Cavallina storna

*di Giovanni Pascoli, 1903.*

Nella Torre il silenzio era già alto.  
Sussurravano i pioppi del Rio Salto.

I cavalli normanni alle lor poste  
frangean la biada con rumor di croste.  
Là in fondo la cavalla era, selvaggia,  
nata tra i pini su la salsa spiaggia;

che nelle froge avea del mar gli spruzzi  
ancora, e gli urlì negli orecchi aguzzi.

Con su la greppia un gomito, da essa  
era mia madre; e le dicea sommessa:

“O cavallina, cavallina storna,  
che portavi colui che non ritorna;

tu capivi il suo cenno ed il suo detto!  
Egli ha lasciato un figlio giovinetto;

il primo d’otto tra miei figli e figlie;  
e la sua mano non toccò mai briglie.

Tu che ti senti ai fianchi l’uragano,  
tu dai retta alla sua piccola mano.

Tu c’hai nel cuore la marina brulla,  
tu dai retta alla sua voce fanciulla”.

La cavalla volgea la scarna testa  
verso mia madre, che dicea più mesta:

“O cavallina, cavallina storna,  
che portavi colui che non ritorna;  
lo so, lo so, che tu l’amavi forte!

Con lui c’eri tu sola e la sua morte  
O nata in selve tra l’ondate e il vento,  
tu tenesti nel cuore il tuo spavento;  
sentendo lasso nella bocca il morso,  
nel cuor veloce tu premesti il corso:  
adagio seguitasti la tua via,  
perché facesse in pace l’agonia...”.

La scarna lunga testa era daccanto  
al dolce viso di mia madre in pianto.

“O cavallina, cavallina storna,  
che portavi colui che non ritorna;  
oh! due parole egli dovè pur dire!  
E tu capisci, ma non sai ridire.

Tu con le briglie sciolte tra le zampe,  
con dentro gli occhi il fuoco delle vampe,  
con negli orecchi l’eco degli scoppi,  
seguitasti la via tra gli alti pioppi:  
lo riportavi tra il morir del sole,  
perché udissimo noi le sue parole”.

Stava attenta la lunga testa fiera.  
Mia madre l’abbraccio’ su la criniera.

“O cavallina, cavallina storna,  
portavi a casa sua chi non ritorna!  
a me, chi non ritornerà più mai!  
Tu fosti buona... Ma parlar non sai!

Tu non sai, poverina; altri non osa.  
Oh! ma tu devi dirmi una una cosa!

Tu l’hai veduto l’uomo che l’uccise:  
esso t’è qui nelle pupille fise.

Chi fu? Chi è? Ti voglio dire un nome.  
E tu fa cenno. Dio t’insegni, come”.

Ora, i cavalli non frangean la biada:  
dormian sognando il bianco della strada.  
La paglia non battean con l’unghie vuote:  
dormian sognando il rullo delle ruote.

Mia madre alzò nel gran silenzio un dito:  
disse un nome... Sonò alto un nitrito.

CHF

**Cavallina storna** 26.-

*Mozzarella, pomodorini, rucola, cipolla rossa, prosciutto crudo e burrata.*

**Purosangue** 26.-

*Mozzarella, carpaccio di manzo, rucola e scaglie di grana.*

**Pegaso** 26.-

*Mozzarella bufala, prosciutto crudo e rucola.*

**Eclipse** 23.-

*Mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana.*

**Ribot** 23.-

*Mozzarella, mascarpone, pomodorini, speck e noci.*

**Big Jack (per 4 persone)\*** 59.-

*Pizza al metro 1/3 Margherita, 1/3 Prosciutto, 1/3 Verdure grigliate*

**Varenne** 24.-

*Pomodoro, mozzarella bufala, prosciutto cotto, verdure grigliate del Piano di Magadino e pomodorini.*

**Focaccia** 9.-

*Olio evo e origano.*

**Pizza del mese** 19.-

**Tutte le pizze sono ordinabili con la farina nera supplemento 5.-**

**\* Farciture supplementari 5.-**

Per la clientela affetta da celiachia non si garantisce la non contaminazione con la farina

## Menù per i nostri piccoli ospiti

CHF

### **Bocconcini di pollo impanati**

*Serviti con patatine fritte*

**15.-**

### **Pasta al pomodoro o al pesto**

**11.-**

### **Gnocchi al pomodoro o al pesto**

**11.-**

### **Porzione patatine fritte**

**6.-**

Nel menù per i bambini è compreso 2 dl. di sciroppo

## Bevande

### **Bicchiere di sciroppo 1 /2 /3 dl.**

**1.- /2.- /3.-**



# Pizze

CHF

## Unicorno

*Pomodoro, mozzarella, patatine e wurstel.*

16.-

## Spirit

*Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto.*

15.-



# Caffetteria

CHF

Espresso liscio	2.50
Espresso orzo	3.20
Espresso Deca	3.20
Espresso Deca Macchiato	3.50
Doppio espresso	5.-
Espresso macchiato	2.70
Espresso crème	2.90
Espresso al ginseng	3.20
Espresso corretto	4.-
Tazza grande crème	4.-
Tazza grande latte	4.-
Tazza grande liscio	4.-
Tazza grande orzo	3.50
Tazza grande corretto	5.-
Tazza grande ginseng	3.50
Cappuccino	4.-
Mini cappuccino	3.-

<b>Latte macchiato</b>	<b>4.-</b>
<b>Ovomaltina</b>	<b>4.50</b>
<b>Cioccolata Suchard</b>	<b>4.50</b>
<b>Bicchiere latte 2 dl.</b>	<b>2.-</b>
<b>Tè 2 dl.</b>	<b>3.20</b>



## **Minerali - Bibite**

CHF

<b>Acqua Eptinger Rossa gasata 5 dl. / 1 lt.</b>	<b>5.- / 9.-</b>
<b>Acqua Eptinger Blu senza gas 5 dl. / 1 lt.</b>	<b>5.- / 9.-</b>
<b>Coca Cola Classica / Zero 3.3 dl.</b>	<b>5.-</b>
<b>Red Bull 3.3 dl.</b>	<b>5.50</b>
<b>Rivella Blu / Rossa 3.3 dl.</b>	<b>5.-</b>
<b>Ramseier 3.3 dl.</b>	<b>5.-</b>
<b>Aranciata Dolce e Amara 2 dl.</b>	<b>5.-</b>
<b>Chinotto 2 dl.</b>	<b>5.-</b>
<b>Tè freddo Limone / Pesca 3.3 dl.</b>	<b>5.-</b>
<b>Succo di frutta Pesca / Pera 2 dl.</b>	<b>5.-</b>
<b>Spremuta di arancia fresca 2 dl.</b>	<b>5.50</b>
<b>Gazzosa Limone / Mandarino 3.3 dl.</b>	<b>5.-</b>
<b>Schweppes Limone / Tonica 3.3 dl.</b>	<b>5.-</b>
<b>Bicchiere acqua gasata 2 dl.</b>	<b>2.-</b>

# Cocktail

CHF

Aperol Spritz

8.-

Campari Spritz

8.-

Campari Orange

8.-

Negroni Sbagliato

10.-

Mojito

10.-

Mimosa

10.-

# Birre

CHF

**Paulaner Münchner Hell alla spina 2 /3 /5 dl. (4,9% Vol)** 3.60/4.20/6.50  
*Birra beverina, delicata e finemente maltata.*


**Panachè 2 /3 /5 dl. (2.5% Vol)** 3.60/4.20/6.50  
*Birra arricchita da dolci toni frizzanti.*

**Paulaner HefeWeiss 5 dl. (5,5% Vol)** 7.-  
*Birra non filtrata, con sapore di pane fresco e un aroma delicato.*

**Paulaner Weiss Dunkel 5 dl. (5,3% Vol)** 7.-  
*Birra non filtrata, scura, piacevolmente vigorosa dal sapore delicato.*

**Samuel Adams Boston Lager 3.3 dl. (4,8% Vol)** 6.-  
*Birra artigianale molto equilibrata, BBQ Style, dal sapore deciso.*

**Bitburger Drive analcolica 3.3 dl. (0,0% Vol)** 5.-  
*Tutto il sapore di una buona birra tedesca ma senza alcool.*

 **Daura Damm glutenfree 3.3 dl. (5,4% Vol)** 5.-  
*Ottima birra senza glutine dal sapore morbido e maltato.*

**Officina della birra Mithra 3.3 dl. (5,6% Vol)** 7.50  
*Irish Red Ale. Birra al palato gentile ed equilibrata.*

**Officina della birra Kremlin 3.3 dl. (9% Vol)** 7.50  
*Imperial Russian Stout. Birra robusta, con nota decisa di caffè e cioccolato.*

## Aperitivi

CHF

<b>Ben's Bitter Rosso 1 dl. (0% Vol)</b>	<b>5.-</b>
<b>Crodino 1 dl. (0% Vol)</b>	<b>5.-</b>
<b>Campari Soda 1 dl. (10% Vol)</b>	<b>6.-</b>
<b>Campari Bitter 0.4 dl. (23% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Martini Bianco 0.4 dl. (15% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Prosecco Extra Dry 1 dl. (15% Vol)</b>	<b>7.-</b>

## Liquori

<b>Nocino 2 cl. (30% Vol)</b>	<b>6.-</b>
<b>Limoncello 2 cl. (25% Vol)</b>	<b>6.-</b>
<b>Sambuca 2 cl. (40% Vol)</b>	<b>8.-</b>
<b>Grappa 2 cl. (40% Vol)</b>	<b>8.-</b>
<b>Baileys 2 cl. (17% Vol)</b>	<b>8.-</b>
<b>Amaretto di Saronno 2 cl. (28% Vol)</b>	<b>8.-</b>

# Amari

CHF

<b>Ramazotti 4 cl. (30% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Braulio 4 cl. (21% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Averna 4 cl. (29% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Jägermeister 4 cl. (35% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Appenzeller 4 cl. (29% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Cynar 4 cl. (16.5% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Amaro del capo 4 cl. (30% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Amaro Generoso 4 cl. (21% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Amaro Monte Negro 4 cl. (23% Vol)</b>	<b>7.-</b>



# Distillati

CHF

<b>Vecchia Romagna 2 cl. (38% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Bacardi Rum Bianco 4 cl. (37.5% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Gin Gordon 4 cl. (37.5% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Gin Bisbino 4 cl. (40% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Rum Havana Club Anejo 4 cl. (40% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Wodka Eristoff 4 cl. (37.5% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Jack Daniel's whiskey 4 cl. (40% Vol)</b>	<b>7.-</b>
<b>Cognac Hennessy 2 cl. (40% Vol)</b>	<b>9.-</b>
<b>Cognac Grand Marnier 2 cl. (40% Vol)</b>	<b>9.-</b>

Si rammenta alla spettabile clientela che in base all'art. 50 de L.E.P. non si servono bevande alcoliche a persone di età inferiore ad anni 18, a persone in evidente stato di ebbrezza ed a persone interdette all'uso di sostanze alcoliche segnalate dalle autorità.



Ristorante Pizzeria  
*La Monda*  
Contone

Qui v'erano solo paludi, giuncaie, anitre  
selvatiche; una zona immersa in una umida  
disperazione, in una dura pena.  
Ma poi vennero gli uomini a costruire argini,  
a incanalare le acque, e quelle paludi  
si trasformarono in campi di messi ondeggianti.

Lisa Cattori, 1960.