

Gli Antipasti

La tagliata di tonno rosa alle erbe aromatiche con rucola	28.50
Tagliata vom rosa Thunfisch an aromatischen Kräutern mit Rauke	
I gamberoni Black Tiger su letto di avocado e salsa all'arancia	28.50
Black Tiger Riesencrevetten mit Orangen-sauce und Avocado-Bett	
La sinfonia di pomodori con Burrata, basilico e olio San Carlo	24.50
Symphonie von Tomaten mit Burrata, Basilikum und Olivenöl San Carlo	
Il carpaccio di polipo con rucola, pomodori cherry e mandorle	28.50
Octopus-Carpaccio mit Rauke, Cherrytomaten und Mandeln	

Gli antipasti consumati come piatto forte con supplemento di Fr. 8.-
Vorspeise als Hauptgang mit Aufschlag von 8.-

Le Zuppe

Il gazpacho alle fragole e olio extra vergine d'oliva San Carlo	19.50
Con gamberoni al pepe nero Vallemaggia	
Erdbeere-Gazpacho mit Olivenoel „Extra Vergine“ San Carlo und Black Tiger Riesencrevetten	

I Vegetariani

I medaglioni di tofu al Green Curry 28.50
Tofu médaillons mit Green Curry

L'insalata di carote e rucola con tomino alla griglia 28.50
Karotten-und Raukesalat mit Tominokäse vom Grill

Le Paste



Il Risotto dei “Terreni alla Maggia” allo champagne 36.50 27.-
con coda di astice del Alaska
Champagner-Risotto mit Alaska-Hummer

Gli spaghetti al pesto tradizionale con capesante 28.50
Spaghetti mit Pesto und Jakobsmuscheln

I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia 28.50 17.-
Kalbshaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer

Gli agnolotti alla Burrata con crema al pomodoro e basilico 28.50 17.-
Burrata-Agnolotti mit Tomatencreme und Basilikum

Le ½ porzioni solo come antipasto
Halbe Portionen nur als Vorspeis

I Pesci

Il filetto di luccio-perca ai frutti della passione 44.50
Zanderfilet mit Passionsfruchte-Sauce

I calamaretti scottati al pomodoro e prezzemolo legg. piccanti 40.50
Angebratenen Mini-Tintenfische, mit Tomaten und Petersilie, leicht pikant

Per il pesce del giorno si lasci consigliare dal personale di servizio
Fragen Sie das Servicepersonal nach dem Tagesfisch

Le Carni

Il filetto di manzo al tartufo nero estivo 46.50
Rindsfilet mit Pfifferling

Il filetto d'agnello alle erbette ticinesi 40.50
Lammfilet nach Tessiner-Kräuter

Il filetto di vitello con crème fraîche, timo e miele di castagno TI 45.50
Kalbsfilet mit Sauerrahm, Thymian und Tessiner-Kastanienhonig

Il tartare di manzo della Locanda 36.50
Hausgemachtes Rindstartar von der Locanda

I Dolci

Il tortino al cioccolato con salsa ai frutti della passione Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsauce	15.-
Il mosaico di frutta con i suoi sorbetti Früchte-Mosaik mit Sorbets	15.-
Il tiramisù alle pesche con il suo sorbetto Pfirsich-Tiramisù mit Pfirsich-Sorbet	15.-
La crema caramellata al caffè con gelato alla farina bona Cafö-Gebrante-Creme mit Farina Bona Eis	15.-