

Gli Antipasti

La tagliata di tonno rosa alle erbe aromatiche con rucola	28.50
Tagliata vom rosa Thunfisch an aromatischen Kräutern mit Rauke	
Il petto di tacchino affumicato con salsa tonnato e fiori di capperi	24.50
Geräucherte Truthahnbrust mit Tonnato-sauce und Kapern Blumen	
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 leggermente piccante all'olio extra vergine d'oliva	19.50
Con gamberoni al pepe nero Vallemaggia	
Gazpacho leicht pikant mit Olivenöl „Extra Vergine“ San Carlo mit Riesencrevetten	

I Vegetariani

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

I tortelli ai funghi estivi al burro e salvia 28.50
Sommer Pilze-Tortelli mit Butter und Salbei

Le Paste



Il Risotto dei “Terreni alla Maggia” al basilico con filetti di pesce persico del “Lago Maggiore” e pesche 28.50

Risotto von “Terreni alla Maggia” mit Basilikum und Eglifilet mit Pfirsich

Gli spaghetti all’astice dell’Alaska e olive taggiasche 36.-
Spaghetti mit Alaska-Hummer und schwarzem Oliven

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 branzino selvatico alle pesche 45.50
Wilden Wolfsbarschfilet mit Pfirsiche

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 con gallinacci 46.50
Rindsfilet mit Pfifferling

Il filetto di maiale “ Swissprim “ al curry verde 40.50
Schweinsfilet „ Swissprim „ mit Green Curry

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	14.-
Il mosaico di frutta con i suoi sorbetti Früchte-Mosaik mit Sorbets	14.-
Il tiramisù ai frutti della passione con il suo sorbetto Passionsfruch-Tiramisù mit Passionsfruch Sorbet	14.-
Il semifreddo al caffè, limone e mandorle Kaffee, Zitrone und Mandeln Halbgefrorenes	14.-