



Ristorante LOCANDA LOCARNESE

Locanda Locarnese...
per emozionare e raccontare ogni volta una nuova storia,
la storia della nostra passione per la cucina e l'ospitalità !

In questo momento particolare di tutti noi, se volete
gustare le nostre specialità a casa vostra o in eventi speciali,
siamo ben disponibili a coccolarvi e viziervi.
Da un semplice Take Away ad una consegna direttamente in casa
oppure ad un servizio personalizzato cucinato sul posto,
nel pieno delle direttive di sicurezza COVID 19.
Richiedete una nostra offerta...

Gradita la riservazione

Reservierung erwünscht



Via Bossi 1 - Piazza Grande – Locarno
info@locandalocarnese.ch
www.locandalocarnese.ch
091 756 8 756

Gli Antipasti

La tagliata di tonno rosa alle erbe aromatiche con rucola Tagliata vom rosa Thunfisch an aromatischen Kräutern mit Rauke	28.50
Il carpaccio di vitello con asparagi verdi e fragole Kalbscarpaccio mit Spargeln und Erdbeeren	28.50
I gamberoni Black Tiger su letto di avocado e salsa all'arancia Black Tiger Riesencrevetten mit Orangen-sauce und Avocado-Bett	28.50

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

Le Zuppe

La crema di asparagi verdi con salsiccia nostrana Spargelcremesuppe mit Tessiner Wurst	17.50
La crema di topinambur con coda di astice dell'Alaska Topinambrcremesuppe mit Hummer	24.50

I Vegetariani

I medaglioni di tofu al Green Curry Tofu médaillons mit Green Curry	28.50
I tortelli al tartufo nero di Montefeltro con crema di lenticchie Schwarze Truffell-tortelli mit Linsencreme	28.50

Le Paste

Il Risotto dei "Terreni alla Maggia" alla crema di piselli con coda di astice del Alaska Erbsen-Risotto mit Alaska-Hummer	36.50 ^{1/2} _{27.-}
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia Kalbshaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	28.50 _{17.-}
Gli spaghetti con Gamberoni Black Tiger e lemongras Spaghetti mit Black Tiger Riesencrevetten und Zitronengras	28.50

Le 1/2 porzioni solo come antipasto
Halbe Portionen nur als Vorspeis

I Pesci

Il filetto di luccio-perca del Lago Maggiore agli asparagi verdi 45.50
Zanderfilets mit grüner Spargel

Il filetto di branzino selvatico all'arancia e basilico 45.50
Wilden Wolfsbarschfilet mit Orangensauce und Basilikum

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 alle spugnole e Armagnac 46.50
Rindsfilet mit Morcheln und Armagnac

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

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

I Dolci

Il tortino al cioccolato con salsa ai frutti della passione 15.-
Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsauce

Il mosaico di frutta con i suoi sorbetti 15.-
Früchte-Mosaik mit Sorbets

Il semifreddo al caffè, limone e mandorle 15.-
Kaffee, Zitrone und Mandeln Halbgefrorenes

“DETTAGLI SULLE SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI INDESIDERATE SONO OTTENIBILI DAL PERSONALE “

Manzo	Svizzera -Irlanda-Australia*
Vitello	Svizzera
Maiale	Svizzera
Agnello	N. Zelanda-Francia-Australia
Volatili	Svizzera-Francia
Salumeria	Svizzera-Italia
Gamberi	Cile, Vietnam
Pesce lago	Svizzera
Pesce mare	Arrivo del giorno

* Può essere prodotto con ormoni stimolatori della crescita e/o con antibiotici

I prezzi sono IVA 7.7 % Compresa

