



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 capriolo con zucca, fichi caramellati e tartufo nero Carpaccio vom Reh mit karamellisierten Feigen, Kürbis und schwarzem Trüffel	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 castagne con calamaretti scottati Kastaniencremesuppe mit angebratenen Mini-Tintenfische	17.50
La crema di zucca con salsiccia nostrana Kürbiscremesuppe mit Tessiner Wurst	16.50

I Vegetariani

I medaglioni di tofu al Green Curry Tofu médaillons mit Green Curry	28.50
Gli agnolotti alla zucca con uva americana e parmigiano Kürbis-agnolotti mit Amerikannertrauben und Parmesan	28.50 17.-

Le Paste



Il Risotto dei "Terreni alla Maggia" allo champagne con capesante Champagnerrisotto mit Jakobsmuscheln	31.50 18.-
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia Kalbshaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	28.50 17.-
Le pappardelle con ragout di capriolo all'Armagnac Pappardelle mit Rehragout und Armagnac	28.50 17.-

Le ½ porzioni solo come antipasto
Halbe Portionen nur als Vorspeis

I Pesci

Il filetto di lucciooperca alle lenticchie nere “Beluga” tartufate 45.50
Zanderfilet mit Linsencreme und Schwarze Truffell

Il filetto di branzino all’uva e Porto 45.50
Wilden Wolfsbarschfilet mit mit Trauben und Portowein

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 48.50
Rindsfilet mit Morcheln und Armagnac

I medaglioni di cervo della Locanda 44.50
Hirschmedaillon mit Wildbeilagen

Il filetto di vitello con crème fraîche, timo e miele di castagno ticinese 49.50
Kalbsfilet mit Sauerrahm, Thymian und Tessiner-Kastanienhonig

Su vostro desiderio, vi prepariamo la sella di capriolo e i suoi contorni,
con riservazione il giorno prima.
Auf Bestellung bereiten wir gerne Rehrücken mit Wildbeilagen

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 alla Farina Bóna con frutti di bosco 15.-
Farina Bóna – Halbgefrorenes mit Wildbeeren

*“DETTAGLI SULLE SOSTANZE CHE POSONO 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

