



# 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 ai carciofi, parmigiano e pistacchio Kalbscarpaccio mit Artischocken, Parmesan und Pistazien	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	18.50
La crema di patate novelle con tartufo nero uncinato di Montefeltro Kartoffelcremesuppe mit schwarzem Trüffel	18.50

## I Vegetariani

---

I medaglioni di tofu al Green Curry Tofu médaillons mit Green Curry	28.50
I tortelli alle melanzane, timo e fonduta di formaggio dell'Alpe Aubergine-Tortelli mit Thymian und Alpkäsefondue	28.50 17.-

## Le Paste

---

Il Risotto dei "Terreni alla Maggia" allo champagne e rosmarino con scaloppa di foie gras Champagner-Risotto mit Rosmarin und Entenleber	32.-
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia Kalbshaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	29.50 18.-
I tagliolini freschi ai gamberoni "Black Tiger" e lemongrass Frische Tagliolini mit Black Tiger Riesencrevetten und Zitronengras	32.- 19.-



Le ½ porzioni solo come antipasto  
Halbe Portionen nur als Vorspeis

## I Pesci

---

Il filetto di luccio-perca alle lenticchie nere "Beluga" tartufate 47.50  
Zanderfilet mit getrüffelte Beluga-Linsencreme

Il filetto merluzzo Skrey alla zucca e funghetti Shimeji 47.50  
Kabeljaufilet „Skrey“ mit Kürbiscreme und Shimeji-Pilzen

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 49.50  
Rindsfilet mit Morcheln und Armagnac

Il petto di anatra all'arancia, miele e zenzero 44.50  
Entebrust mit Orange, Tessiner-Honig und Ingwer

Il filetto di vitello con crème fraîche, timo e miele di castagno ticinese 49.50  
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 alla Farina Bóna con frutti di bosco 15.-  
Farina Bóna – Halbgefrorenes mit Wildbeeren

*“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

