



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	28.50
Tagliata vom rosa Thunfisch an aromatischen Kräutern mit Rauke	
Il carpaccio di capriolo con zucca, fichi caramellati e tartufo nero	28.50
Carpaccio vom Reh mit karamellisierten Feigen, Kürbis und schwarzem Trüffel	
Il salmone SwissAlpine marinato al fieno e pepe nero Vallemaggia	28.50
Marinierte Lachs In Heu und schwarzem Vallemaggia Pfeffer	

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	18.50
Kastaniencremesuppe mit angebratenen Mini-Tintenfische	
La crema di zucca con salsiccia nostrana	17.50
Kürbiscremesuppe mit Tessiner Wurst	

I Vegetariani

I medaglioni di tofu al Green Curry	28.50
Tofu médaillons mit Green Curry	
I tagliolini freschi, crema di carote, formaggio dell'alpe e funghi	28.50 17.-
Frische Tagliolini mit Karottencreme, Gorgonzola und Sommerpilzen	

Le Paste

1/2



Il Risotto dei "Terreni alla Maggia" alla zucca con gamberoni "Black Tiger"	32.50 20.-
Kürbis-Risotto mit Black Tiger Riesencrevetten	
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia	29.- 18.-
Kalbshaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	
Le pappardelle con ragout di capriolo all'Armagnac	29.- 18.-
Pappardelle mit Rehragout und Armagnac	

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

I Pesci

Il filetto di merluzzo ai fichi e salsa allo zafferano 46.50
Kabeljaufilet mit Feigen und Safransauce

Il filetto di branzino selvatico con crema di porcini e porri 49.50
Wildbarschfilet mit Steinpilzencreme un Lauch

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 di Montefeltro 52.50
Rindsfilet mit schwarzem Trüffel

I medaglioni di cervo della Locanda 46.50
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 tiramisù all'uva americana con il suo sorbetto 15.-
Tiramisù von amerikanischen Trauben mit Traubensorbet

*“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