

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, pinoli e mandarini Kalbscarpaccio mit Artischocken, Pinienkernen und Mandarinen	28.50
Il salmone SwissAlpine marinato al fieno e pepe nero Vallemaggia Marinierte Lachs In Heu und schwarzem Vallemaggia Pfeffer	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 zucca con salsiccia nostrana Kürbiscremesuppe mit Tessiner Wurst	17.50

I Vegetariani

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

Le Paste

½



Il Risotto dei “Terreni alla Maggia” alle barbabietola con gamberoni “Black Tiger” Randen-Risotto mit Black Tiger Riesencrevetten	32.50 20.-
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia Kalbshaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	29.- 18.-
Gli spagnettini di riso con salsiccia nostrana ai sapori asiatici Reissspaghetti mit Tessiner Wurst und asiatischen Aromen	29.- 18.-

Le ½ porzioni solo come antipasto
Halbe Portionen nur als Vorspeis

I Pesci

Il filetto di merluzzo con crema di melanzane e pomodoro 46.50
Kabeljaufilet mit Auberginencreme und Tomaten

Il filetto di luccio-perca del Lago Maggiore,
crema di fagioli Pinto, timo e limone 49.50
Zanderfilet von Lago Maggiore mit Pintobohnencreme, Thymian und Zitrone

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 52.50
Rindsfilet mit Morcheln und Armagnac

I filetti d'agnello alle erbette ticinesi 46.50
Lammfilets mit Tessiner Kräutern

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

Il Chateaubriand di Angus-Beef della Locanda – min. 2 persone 60.00p.p
Chateaubriand von Locanda – mindeste 2 Personen

I Dolci

Il tortino al cioccolato con salsa ai frutti della passione Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsauce	15.-
Il mosaico di frutta con i suoi sorbetti Früchte-Mosaik mit Sorbets	15.-
Il semifreddo alla Farina Bóna con frutti di bosco Farina Bóna – Halbgefrorenes mit Wildbeeren	15.-
