



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 !

**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	29.50
La sinfonia di pomodori con Burrata, basilico e olio San Carlo Symphonie von Tomaten mit Burrata, Basilikum und Olivenöl San Carlo	29.50
Il carpaccio di vitello alle fragole e pistacchio Kalbscarpaccio mit Erdbeeren und Pistazien	29.50

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

## Le Zuppe

---

Il gazpacho alle fragole e olio extra vergine d'oliva San Carlo Con gamberoni Black Tiger al pepe nero Vallemaggia Erdbeere-Gazpacho mit Olivenöl „Extra Vergine“ San Carlo und Black Tiger Riesencrevetten	22.50
---	-------

## I Vegetariani

---

I medaglioni di tofu al Green Curry Tofu médaillons mit Green Curry	29.50
I tagliolini freschi, crema di carote, formaggio Alpe e funghi estivi Frische Tagliolini mit Karottencreme, Alpenkase und Sommerpilzen	29.50 18.-

## Le Paste

---

Il Risotto dei “Terreni alla Maggia” al pomodoro con salsiccia nostrana Tomaten-Risotto mit Tessiner Wurst	30.50 <sup>1/2</sup> 19.50
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia Kalbsaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	32.50 20.50
Gli spaghetti al pesto con Gamberoni Black Tiger Spaghetti mit Black Tiger Riesencrevetten und Pesto	34.50

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

## I Pesci

---

Il filetto di luccio perca ai piselli, menta e microortaggi 49.50  
Zanderfilet mit Erbsen, Minze und Mikroblätter

Il filetto di branzino alle pesche e basilico 49.50  
Wilden Wolfsbarschfilet mit Pfirsichen 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 54.50  
Rindsfilet mit Morcheln und Armagnac

Il tartare di manzo della Locanda 40.50  
Hausgemachtes Rindstartar von der Locanda

Il filetto di vitello con crème fraîche, timo e miele di castagno ticinese 51.50  
Kalbsfilet mit Sauerrahm, Thymian und Tessiner-Kastanienhonig

## I Dolci

---

Il tortino al cioccolato con salsa ai frutti della passione 16.-  
Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsauce

Il mosaico di frutta con i suoi sorbetti 16.-  
Früchte-Mosaik mit Sorbets

Il semifreddo al pistacchio e frutta candita 16.-  
Pistazien Semifreddo und Kandiertefruchte

*“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

