



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
Il carpaccio di capriolo con zucca, fichi caramellati e tartufo nero Carpaccio vom Reh mit karamellisierten Feigen, Kürbis und schwarzem Trüffel	29.50
I gamberoni Black Tiger su letto di ananas e salsa all'arancia Black Tiger Riesencrevetten mit Orangen-sauce und Ananas-bett	29.50

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	20.50
La crema di porcini con salsiccia nostrana Steinpilzcremesuppe mit Tessiner Wurst	20.50

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" alla zucca con gamberoni "Black Tiger" Kürbis-Risotto mit Black Tiger Riesencrevetten	34.50 ^{1/2} 22.-
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia Kalbshaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	32.50 20.50
Le pappardelle con ragout di capriolo all'Armagnac Pappardelle mit Rehragout und Armagnac	32.50 20.50

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

I Pesci

Il filetto di lucciooperca alle lenticchie nere "Beluga" tartufate 49.50
Zanderfilet mit Linsencreme und Schwarze Trüffel

Il filetto di branzino ai fichi e salsa allo zafferano 49.50
Wilden Wolfsbarschfilet mit Feigen und Safransauce

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 55.50
Rindsfilet mit schwarzem Trüffel

I medaglioni di cervo della Locanda 49.50
Hirschmedaillon mit Wildbeilagen

Il filetto di vitello con crème fraîche, timo e miele di castagno ticinese 53.50
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 16.-
Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsauce

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

Il semifreddo all'uva americana e la sua grappa 16.-
Amerikanischen Trauben Semifreddo und Grappa

*"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

