

Gli Antipasti

La tagliata di tonno rosa alle erbe aromatiche con rucola Tagliata vom rosa Thunfisch an aromatischen Kräutern mit Rauke	29.50
Il tartare di manzo Black Angus agli asparagi verdi Hausgemachtes Rindstartar Black Angus mit grüner Spargel	29.50
I gamberoni Black Tiger su letto di avocado e salsa all'arancia Black Tiger Riesencrevetten mit Orangen-sauce und Avocado-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 patate novelle con tartufo nero uncinato di Montefeltro Kartoffelcremesuppe mit schwarzem Trüffel	20.50

I Vegetariani

I medaglioni di tofu al Green Curry Tofu médaillons mit Green Curry	32.50
I tortelli al tartufo nero di Montefeltro Schwarze Truffell-tortelli	32.50

Le Paste

Il Risotto dei “Terreni alla Maggia” allo champagne e rosmarino con scaloppa di foie gras Champagner-Risotto mit Rosmarin und Entenleber	34.50	^{1/2} 
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia Kalbshaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	32.50	22.50
I tagliolini freschi ai gamberoni “Black Tiger” e lemongrass Frische Tagliolini mit Black Tiger Riesencrevetten und Zitronengras	34.50	24.50

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

I Pesci

Il filetto di luccioperca con salsa asparagi verdi 49.50
Zanderfilet mit grüner Spargel-sauce

Il filetto di merluzzo “Skrey” ai funghetti invernali e zafferano 49.50
Kabeljaufilet „Skrey“ mit Winterpilzen 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

Le costolette d’agnello alle erbette ticinesi 51.50
LammKotelett mit Tessiner Kräutern

Il filetto di vitello con crème fraîche, timo e miele di castagno ticinese 54.50
Kalbsfilet mit Sauerrahm, Thymian und Tessiner-Kastanienhonig

Il Chateaubriand di Angus-Beef della Locanda – min. 2 persone 62.50_{p,p}
Chateaubriand von Locanda – mindeste 2 Personen

I Dolci

Il tortino al cioccolato con salsa ai frutti della passione Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsauce	16.-
Il mosaico di frutta con i suoi sorbetti Früchte-Mosaik mit Sorbets	16.-
Il semifreddo ai frutti di bosco e Vodka Wald-Beeren Semifreddo mit Vodka	16.-
