

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 polipo con carote, arance e pistacchio Octopus-Carpaccio mit Karotten, Orangen und Pistazien	29.50
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

Gli antipasti consumati come piatto forte con supplemento di Fr. 9.-
Vorspeise als Hauptgang mit Aufschlag von 9.-

I Vegetariani

I medaglioni di tofu al Green Curry Tofu médaillons mit Green Curry	32.50
I tagliolini freschi, crema di carote, formaggio Alpe e funghi estivi Frische Tagliolini mit Karottencreme, Alpenkase und Sommerpilzen	32.50 22.50x

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	20.50
Gli spaghetti al pesto con Gamberoni Black Tiger Spaghetti mit Black Tiger Riesencrevetten und Pesto	34.50	23.50

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

I Pesci

Il filetto di luccio-perca ai funghetti estivi e erbe
Zanderfilet mit Sommerpilzen und Kräutern 49.50

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

Le costole d'agnello alle erbe ticinesi 51.50
LammKotelett mit Tessiner Kräutern

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

La panna cotta al caffè e gelato alle mandorle 16.-
Kaffee-Pannacotta mit Mandeleis

“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 8.1 % Compresa

