



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. 9.-  
Vorspeise als Hauptgang mit Aufschlag von 8.-

## Le Zuppe

---

La crema di castagne con calamaretti scottati Kastaniencremesuppe mit angebratenen Mini-Tintenfische	21.50
La crema di patate novelle con tartufo nero uncinato di Montefeltro Kartoffelncremesuppe mit schwarzem Trüffel	23.50

## 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 funghetti Frische Tagliolini mit Karottencreme, Alpenkase und Pilzen	32.50 22.50

## Le Paste

---

Il Risotto dei "Terreni alla Maggia" alla zucca con gamberoni "Black Tiger" Kürbis-Risotto mit Black Tiger Riesencrevetten	34.50 <sup>1/2</sup> 24.-
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia Kalbshaxe-Tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	32.50 22.50
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 alla zucca e pistacchio 49.50  
Zanderfilet mit Kürbis und Pistazien

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

La panna cotta alle castagne con sorbetto all'uva americana 16.-  
Kastanien-Panna Cotta mit Amerikanischen Traubensorbet

*“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

