


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

Gli Antipasti


Il Salmone di Lostallo marinato agli agrumi e pepe vallemaggia, crème fraîche, lamponi e cavolo rosso	29.50
Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten und Vallemaggia-Pfeffer, Crème fraîche, Himbeeren und Rotkohl	
La Salsiccia di Manzo alla nocciola, salsa tonnata e insalatina di puntarelle	29.50
Rohe Rindswurst mit Haselnuss, Thunfischsauce und Puntarelle-Salat	
L'Uovo a 65°, fonduta di toma piemontese,  e tartufo nero pregiato	23.50
Bei 65° gegartes Ei, piemontesisches Toma-Fondue und wertvoller schwarzer Trüffel	

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

I Primi

Il Risotto dei "Terreni alla Maggia" allo champagne e rosmarino con scaloppa di foie gras	34.50	1/2 24.50
Champagner-Risotto mit Rosmarin und Entenleber		
Gli Gnocchi di patate al pesto alla genovese,  pinoli tostati e limone candito	29.50	19.50
Kartoffelgnocchi mit genuesischem Pesto, gerösteten Pinienkernen und kandierter Zitrone		
I Tajarin ai 40 tuorli al nero di seppia e tartare di gambero rosso	32.50	22.50
Tagliolini mit 40 Eigelb, Tintenfischfarbe und rotem Garnelen-Tartar		

I Secondi

I Medaglioni di tofu al Green Curry 	32.50
Tofu médaillons mit Green Curry	
Il Filetto di branzino, crema di scarola e chutney di uvetta all'aneto	49.50
Wolfsbarschfilet, Endiviencreme und Fenchel-Rosinen-Chutney	
Il Filetto di Lucioperca, sedano rapa e maggiorana	49.50
Zanderfilet, Sellerie und Majoran	
Il Filetto di vitello con crème fraîche, timo e miele di castagno	53.50
Kalbsfilet mit sauerrahm, thymian und kastanienhonig	
Il Filetto di manzo con salsa al Porto	54.50
Rindsfilet mit Portweinsauce	
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 alla vaniglia	16.-
WarmesSchokoladentörtchenmitvanillasauce	
Il Tiramisù scomposto con gelato allo zabaione	16.-
DekonstruiertesTiramisumit Zabaglione-Eis	
Il Sorbetto della Locanda	5.-
Sorbet der Locanda	

“DETTAGLI SULLE SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI INDESIDERATE SONO OTTENIBILI DAL PERSONALE “

Manzo	Svizzera –Irlanda-Italia-Australia***
Vitello	Svizzera
Maiale	Svizzera-Italia
Agnello	N. Zelanda**-Francia-Australia**
Pollo	Svizzera-Francia
Salumeria	Svizzera-Italia
Gamberi	Zona FAO
Lucioperca	Svizzera/Italia
Branzino	Zona FAO
Prodotti panificati	Svizzera-Italia

* Può essere stato prodotto con sostanze ormonali per aumentare le prestazioni degli animali

** Può essere stato prodotto con sostanze non ormonali, come gli antibiotici, per aumentare le prestazioni degli animali

I prezzi sono IVA 8.1 % Compresa

