


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 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 24.50 ^{1/2}
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 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 Riesencrevetten-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 Dill-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.-
Warmes Schokoladentörtchen mit vanillasauce	
Il Tiramisù scomposto con gelato allo zabaione	16.-
Dekonstruiertes Tiramisu mit 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

