



# 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, crème fraîche,  
fragole al rabarbaro e zucchine alla scapece 27.50  
marinierte Lostallo-Lachs mit Zitrusfrüchten, Crème fraîche, Erdbeersoße und  
Rhabarber sowie in Essig eingelegte Zucchini

La Battuta di Fassona Piemontese, spuma di asparagi,  
tuorlo d'uovo fritto e maionese di midollo 27.50  
Piemonteser Rindertartar, Spargelmousse, frittierter Eigelb und  
Knochenmarkmayonnaise

Il Tortino di patate, fonduta al Parmigiano, perlage di tartufo  
nero e olio al prezzemolo  22.50  
Kartoffelkuchen, Parmesankäsefondue, schwarzer Trüffelperlage und Petersilienöl

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" alla vaniglia, cedro candito e  
calamaretti spillo scottati 29.50 19.50  
Risotto mit Vanille, kandierten Zedern und angebratenen Tintenfischen

Gli Gnocchi di patate ripieni al Gorgonzola, burro alla nocciola e  
barbabietola di Chioggia  28.50 18.50  
gefüllten Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola, Haselnussbutter und Rote Beete

I Ravioli del Plin ai 3 arrosti, toma di alpeggio e pepe Vallemaggia 32.50 22.50  
Ravioli mit 3 Röstaromen, Alpkäse und Vallemaggia-Pfeffer

1/2

## I Secondi

---

|                                                                                                                       |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| I Medaglioni di tofu al Green Curry  | 30.50                |
| Tofu médaillons mit Green Curry                                                                                       |                      |
| Il Filetto di Ombrina, pesto di basilico con crumble di capperi e olive taggiasche                                    | 47.50                |
| Ombrina-Filet, Basilikum-Pesto und Crumble aus Kapern und Taggiaschen Oliven                                          |                      |
| Il Filetto di Trota al burro e salvia, agretti saltati e Bagna cauda                                                  | 47.50                |
| Forellenfilets in Butter und Salbei, gebratene Agretti und Sardellensauce                                             |                      |
| La Pancetta di maiale al miele e senape, melanzane al timo e crema di pomodorini cherry                               | 39.50                |
| Schweinebauch mit Honig und Senf, Auberginen mit Thymian und Kirschtomatencreme                                       |                      |
| Il Filetto di manzo con salsa al Porto                                                                                | 52.50                |
| Rindsfilet mit Portweinsauce                                                                                          |                      |
| Il Chateaubriand di Angus-Beef della Locanda – min. 2 persone                                                         | 62.50 <sub>p,p</sub> |
| Chateaubriand von Locanda – mindeste 2 Personen                                                                       |                      |

## I Dolci

---

|                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| Il Tortino al cioccolato con gelato allo zabaione                    | 16.- |
| Der Schokoladentörtchen mit Zabaglione-Eis                           |      |
| Il Semifreddo al pistacchio, mousse al cioccolato bianco e lamponi   | 16.- |
| Semifreddo mit Pistazien, mousse aus weißer Schokolade und Himbeeren |      |
| 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 -Italia-Australia*’** |
| Vitello             | Svizzera                       |
| Maiale              | Svizzera, Italia               |
| Coniglio            | Svizzera, Italia               |
| Agnello             | N.Zelanda-Francia-Australia    |
| Pollo               | Svizzera-Francia, Italia       |
| Ombrina             | Zona FAO                       |
| Calamaro            | Zona FAO                       |
| Salmone             | Svizzera                       |
| Trota               | Svizzera                       |
| Salumeria           | Svizzera-Italia                |
| Prodotti panificati | Svizzera-Francia               |

\* 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