



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 Salametto di selvaggina Wildschweinsalami	8.-
Il Polpo scottato, patata al limone, pomodorini confit e crumble di olive Taggische Oktopus, Zitronen-Kartoffel, confitierter Tomaten und Taggiasca-Oliven-Crumble	26.50
La Battuta di Fassona, tuorlo d'uovo fritto, maionese alla Bagna Cauda e insalata di puntarelle Fassona tartare, Spiegelei, Bagna Cauda Mayonnaise und Puntarelle-Salat	27.50
Il Carpaccio di Cervo, fichi caramellati e nocciole tostate Das Hirsch-Carpaccio, karamellisierte Feigen und geröstete Haselnüsse	24.50
Il Tartrà Piemontese, Fonduta di Toma Vallemaggia e porri croccanti 	21.50
Piemonteser Tartrà, Fonduta von Toma Vallemaggia und knusprigen Lauch	

I Primi

	1/2	
Gli Gnocchi di patate ai calamaretti spillo, uvetta candita e bottarga di muggine Gnocchi mit kleinen Tintenfischen, kandierten Rosinen und Bottarga	27.50	18.50
I Tajarin ai funghi Porcini 	28.50	18.50
Tajarin mit Steinpilzen		
I Ravioli del Plin ai 3 arrosti, toma di alpeggio e pepe Vallemaggia Ravioli mit 3 Röstaromen, Alpkäse und Vallemaggia-Pfeffer	32.50	22.50
I Tortelli di Selvaggina con il loro fondo e burro alle erbe Die Tortelli mit Wildfleisch in ihrer Brühe und Kräuterbutter	31.50	21.50

I Secondi

I Medaglioni di tofu al Green Curry 	30.50
Tofu médaillons mit Green Curry	
Il Filetto di Ricciola, Pak choi e salsa Thai	47.50
Schwertfischfilet, Pak Choi und Thai-Sauce	
La Guancia di maiale al Merlot rosso con cialde di polenta	39.50
Die Schweinebacke in Rotwein mit Polentawaffeln	
Il Filetto di manzo con salsa al Porto	52.50
Rindsfilet mit Portweinsauce	
I Medaglioni di Cervo con i classici contorni della Selvaggina	47.50
Hirschmedaillons mit den klassischen Beilagen des Wildschweins	
La Sella di Capriolo alla Baden Baden (su riservazione, min. 2 pax)	74.- p.p.
Sella di Capriolo in Baden Baden (auf Reservierung, min. 2 Personen)	

I Dolci

La Torta di nocciole con gelato allo zabaione	15.-
Haselnusstorte mit Zabaione-Eis	
Il Semifreddo alle Castagne, coulis di amarena e panna montata	15.-
Kastanien-Semifreddo, Sauce aus Amarena-Kirschen und Schlagsahne	
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*?***
Cervo	Svizzera, Nuova Zelanda
Cinghiale	Svizzera, Italia, Germania
Capriolo	Svizzera, Germania
Maiale	Svizzera, Italia
Coniglio	Svizzera, Italia
Pollo	Svizzera-Francia, Italia
Ricciola	Zona FAO
Calamaro	Zona FAO
Polpo	Zona FAO
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