



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 Tonno marinato con sesamo croccante, crème fraîche,
salsa teriyaki e olio al coriandolo 26.50

Mariniertem Thunfisch mit sesam knusprig, crème fraîche, teriyaki-sauce und
Korianderöl-öl

Il petto di Fagiano alle erbe fini, foie gras, cipolline
al balsamico e salsa al cioccolato 27.50

Fasanenbrust mit kräuter, foie gras, zwiebeln mit balsamico und schokoladensauce

Il Souffle di zucca, fonduta al gorgonzola, pesto di nocciole e
Mostarda di Cremona  21.50

Soufflé aus kürbis, Fonduta von gorgonzola, pesto mit haselnüssen und
mostarda von Cremona

I Primi

1/2

I Ravioli di cardi e patate con burro all'aglio nero e
Limone bruciato  27.50 18.50

Ravioli mit disteln und kartoffeln mit butter von schwarzer knoblauch und
Verbrannte zitrone

La Fregola sarda con cavolo nero e tartare di gamberi rosa 29.50 20.50

Sardische Fregola pasta mit grünkohl und tatar aus rosa garnelen

Gli Agnolotti del Plin ai 3 arrosti, toma di alpeggio e
pepe Vallemaggia 32.50 22.50

Agnolotti mit 3 Röstaromen, Alpkäse und Vallemaggia-Pfeffer

Le Pappardelle al ragù di Selvaggina 29.50 20.50

Pappardelle mit wildragout

I Secondi

I Medaglioni di tofu al Green Curry 	29.50
Tofu médaillons mit Green Curry	
Il Filetto di Branzino, Crema di topinambur e bagna cauda	46.50
Seebarschfilet, topinambur-creme und bagna cauda	
Il filetto di maialino al Mirto con carciofi saltati	40.50
Schweinefilet mit myrte und artischocken	
La Tagliata di Fassona con salsa al tartufo nero	45.50
Gegrilltes kalbstagliata mit schwarze trüffel	
Il Chateaubriand di Angus-Beef della Locanda – min. 2 persone	62.50 p.p.
Chateaubriand von Locanda – mindeste 2 personen	

I Dolci

Il Bunet bianco Monferrino con gelato all'amaretto	15.-
Monferrato weiß-bunet mit amaretto eis	
Il Tiramisù cachi e castagne	15.-
Kastanien und kaki tiramisù	
La Selezione di formaggi	3pz. 13.- 5pz. 19.-
Auswahl an käse	
Il Sorbetto della Locanda	5.-
Sorbet der Locanda	
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
Branzino	Zona FAO
Calamaro	Zona FAO
Tonno	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