

# 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 marinato, guacamole e salsa al passion fruit Mariniertem lachs, guacamole und passionsfrucht-sauce	26.50
La cipolla di Tropea ripiena di luganighetta, fonduta di parmigiano mosto d'uva cotto e gelato al parmigiano Tropea-zwiebel gefüllt mit luganighetta, parmesan fondue, traubenmost und parmesan eis	23.50
L'uovo 64°, spuma di patate, asparagi al burro nocciola e chips di patate viola 	22.50
Ei bei 64° mit kartoffelschaum, spargel mit butter und violette kartoffelchips	
Il carpaccio di sedano rapa, salsa tonnata e mousse di ricotta Knollensellerie carpaccio, thunfisch-mayo und ricotta mousse	19.50


### I Primi

---

Gli gnocchi di ricotta ripieni di pesto, burro all'aglio orsino e pinoli tostati 	27.50	18.50
Ricotta-gnocchi mit pesto gefüllt, butter mit bärlauch und pinienkerne		
I Culurgiones al nero di seppia, ragù di moscardini e gel di bergamotto	29.50	20.50
Sardische Culurgiones tintenfischtinte pasta, mit kleinen oktopus ragout und bergamottengel		
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		

## I Secondi

---

I Medaglioni di tofu al Curry giallo 	29.50
Tofu médaillons mit Gelb Curry	
Il Filetto di Lucioperca, crema di favette e guanciaie croccante	44.50
zanderfilet, bohnencreme und knuspriger guancialkopf	
La tagliata di tonno al sesamo con salsa teryiaki	42.50
Thunfisch tagliata mit sesam und teryiaki-sauce	
Il filetto di manzo con riduzione al porto	51.50
Rindsfilet mit porto sauce	
Le costolette di agnello in crosta di pistacchio	45.50
Lammkoteletts in der pistazienkruste	
Il Chateaubriand di Angus-Beef della Locanda – min. 2 persone	62.50 p.p.
Chateaubriand von Locanda – mindeste 2 personen	

## I Dolci

---

Il nocciolotto	15.-
Haselnuss-überraschung	
Il mango sticky rice thailandese	15.-
Mango-klebreis	
La torta di pane con gelato al caramello salato	13.-
Brotkuchen mit salatkaramelleis	
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
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