


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

L'affiorato di pomodoro, mozzarella di bufala, pesto di basilico,
crumble di pane all'aglio  19.50

Kalte tomaten-creme, büffelmozzarella, basilikumpesto und knoblauchbrot-crumble

La battuta di Fassona alla nocciola, funghi trifolati,
burro al prezzemolo e tuorlo croccante 24.50

Haselnuss-Rindertatar mit pilzen, petersilienbutter und knuspriges eigelb

Le sarde in Saor, crema di finocchietto e filetti di arance 22.50


Frittierte sardinen mit essig und einer beilage von sautierten zwiebeln

Il flan di melanzane, fonduta al parmigiano e salsiccia
alla maggiorana 20.50

Auberginenflan, parmesanfondue und wurst mit majoran

I Primi


Gli gnocchi di patate con ragù di manzo ed erbette di Monte bré 24.50 ^{1/2} 15.50
Kartoffelgnocchi mit rinderhack und kraütern vom Monte Brè

I Tajarin con rapa rossa, stracciatella di burrata, limone e capperi  25.50 16.50
Tajarin mit rote rübe, burrata-stracciatella, zitrone und kapern

Il risotto al rosmarino e champagne con tartare di gambero rosso 30.50 20.50
Risotto mit rosmarin und champagne und tartar von roten 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

I Secondi

I Medaglioni di tofu al Curry giallo 	29.50
Tofu médaillons mit Gelb Curry	
La pancia di maiale arrostita con miele e senape	39.50
Schweinebauch mit honig und sanape	
Il filetto di manzo con riduzione al porto	51.50
Rindsfilet mit porto sauce	
Il filetto di ombrina alla mediterranea	42.50
Ombrina-fisch mit mediterraner sauce	
Il Chateaubriand di Angus-Beef della Locanda – min. 2 persone	62.50 p.p.
Chateaubriand von Locanda – mindeste 2 personen	

I Dolci

Il tiramisù scomposto ai krumiri	15.-
Tiramisu mit Krumiri-keksen	
Le persi pien con il suo sorbetto	13.-
Gefüllte pfirsiche mit schokolade und amaretto	
La panna cotta al cardamomo con coulis di fragole	13.-
Panna cotta vom kardamom mit erdbeer-coulis	
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* ^{**}
Maiale	Svizzera, Italia
Coniglio	Svizzera, Italia
Pollo	Svizzera-Francia, Italia
Sarde	Zona FAO
Ombrina	Zona FAO
Gambero	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