

Antipasti

BURRO MANTECATO. ACCIUGHE DEL CANTABRICO (50 G). PANE BRIOCHES CALDO FATTO IN CASA

22

SCALOPPA DI FOIE GRAS SPADELLATA. ALBICOCCA. RIDUZIONE DI PASSITO. MANDORLE. PANE BRIOCHES FATTO IN CASA

26

TORTINO DI ZUCCHINE. IL LORO FIORE. CARPACCIO DI CUORE DI BUE

22

GAZPACHO. POMODORINI COLORATI. ROSSO DI MAZZARA A CRUDO

34

RAVIOLI ALLO STRACOTTO DI VITELLO. BURRO ACIDO. FONDUTA DI PARMIGIANO 24 MESI. CIALDA ALLO ZAFFERANO

26

SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI BIO. IL NOSTRO PESTO DI BASILICO. POMODORINI CONFIT

22

Vegetariano e Vegano

DAHL DI LENTICCHIE ROSSE. PANE NAAN. SALSA YOGURT ALL'ERBA CIPOLLINA

39

TOFU PANATO AL PANKO. MISTICANZA CROCCANTE. POMODORINI COLORATI

39

Le Carni

COSTATA DI MANZO DRY AGED (SECONDO DISPONIBILITÀ). PATATE E VERDURE SPADELLATE
DA II / ETTO

ENTRECÔTE DI BISONTE. CHIMICHURRI. ZUCCHINE CROCCANTI. POMMES ANNA BARDATE
54

SHORT RIBS DI MAIALE GLASSATE AL BBQ. INSALATA COLESLAW.
POMMES ANNA
38

Pesci

FILETTO DI SPADA ALLA PIASTRA. MELANZANA CROCCANTE. CHIFFONADE DI VERDURE IN CARPIONE. FINOCCHIO
46

MISTO DI CRUDI DI MARE. YOGURT GRECO AL WASABI E LIME
52

PESCATO DEL GIORNO. SECONDO DISPONIBILITÀ
S.Q

I piatti della nostra carta contengono allergeni e glutine: si prega di segnalare eventuali esigenze alimentari.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato preventivamente abbattuto.
Provenienza carni e pesci: Manzo IRL, CH, POL ; Salumeria I; Anatra F; Bisonte CA; Maiale CH; Vitello CH;
Acciughe FAO27; Spada FAO57; Tonno FAO71; Salmone NO; Gamberi I;
Panificati CH.
Tutti i prezzi IVA inclusa e in Franchi Svizzeri

Locanda MARCO

La Carta

Prodotti a Km 0

LA NOSTRA ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ CI PORTA A PREDILIGERE INGREDIENTI REGIONALI E STAGIONALI.

GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON L'AZIENDA AGRICOLA SOCIALE CATIBIO LA NOSTRA FRUTTA E VERDURA È IN GRAN PARTE BIOLOGICA E A "KM 0".

FEDELI A QUESTA FILOSOFIA, PARTECIPIAMO A "FATTO IN CASA" E A "TICINO A TAVOLA". L'INIZIATIVA DI GASTROTICINO CHE INTENDE AUMENTARE LA CONOSCENZA E L'UTILIZZO DEI PRODOTTI TICINESI NELLA RISTORAZIONE.



Il Menù Degustazione

Serviti per tutto il tavolo, minimo 2 persone

Sulla terra

VITELLO TONNATO DELLO CHEF

SCALOPPA DI FOIE GRAS SPADELLATA. ALBICOCCA. RIDUZIONE DI PASSITO.
MANDORLE. PANE BRIOCHES

FIORE DI ZUCCA. MOZZARELLA E ACCIUGA. CUORE DI BUE

RAVIOLI ALLO STRACOTTO DI VITELLO. BURRO ACIDO.
FONDUTA DI PARMIGIANO 24 MESI. CIALDA ALLO ZAFFERANO

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO. NOCCIOLA TONDA IGP. SCHIUMA DI MOZZARELLA E
DI POMODORO

ASSAGGIO DI FORMAGGI

SEMIFREDDO AL CAMPARI

110.-

SENZA UN'ENTRATA 100.-

Dall'Acqua

BURRO MANTECATO. ACCIUGHE DEL CANTABRICO..
PANE BRIOCHES CALDO FATTO IN CASA

GAZPACHO. POMODORINI COLORATI. ROSSO DI MAZZARA A CRUDO

FIORE DI ZUCCA. MOZZARELLA E ACCIUGA. CUORE DI BUE

SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI BIO. SPADA. LIMONE E MENTUCCIA

MISTO DI CRUDI DI MARE FRESCHI DEL GIORNO. YOGURT GRECO AL WASABI E LIME

ASSAGGIO DI FORMAGGI

SEMIFREDDO ALL'APEROL

110.-

SENZA UN'ENTRATA 100.-

ABBINAMENTO 4 CALICI DA NOI SELEZIONATI 40.-. VINI PREMIUM 65.-