

Antipasti

TATAKI DI TONNO MARINATO ALLA SOIA. MAIONESE AL RAFANO
23

SCALOPPA DI FOIE GRAS SPADELLATA. FICHI. RIDUZIONE AL PORTO. PANE
BRIOCHESS FATTO IN CASA
26

UOVO COTTO A 63°. SPUMA DI FORMAGGIO D'ALPEGGIO
20

RISOTTO CARNAROLI SALERA MANTECATO ALLA ZUCCA. ZINCARLIN
24

RAVIOLI AI CROSTACEI. LA LORO BISQUE
30

TAGLIATELLE FATTE IN CASA. RAGÙ DI CINGHIALE
24

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

LOMBATA DI CAPRIOLO CON SALSA AL RIBES. PUREA DI CAVOLO ROSSO. I NOSTRI SPÄTZLI. CASTAGNE GLASSATE. PERA AL MERLOT
52

RACK DI PATANEGRA IBERICO AL MARSALA. ANANAS GRIGLIATO. CAVOLFIORE FRITTO
44

Pesci

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA. PATATE ROSOLATE. VERDURINE
42

ASTICE ALLA PIASTRA. BEURRE BLANC. CAVIALE. PUREA DI PATATE ALL'AGLIO NERO FERMENTATO. CHIPS DI PATATE VIOLA
62

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; CA; Maiale ES; Vitello CH; Capriolo AT;
Cinghiale EU ; Astice USA/CA ; Tonno FAO71; Trota IT; Capesante USA; Branzino FR/EL;
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.



Menù Degustazione

Serviti per tutto il tavolo, minimo 2 persone

Sulla terra

CARPACCIO DI VITELLO. SCAGLIE DI PARMIGIANO. TARTUFO NERO

SCALOPPA DI FOIE GRAS SPADELLATA. FICHI. RIDUZIONE AL PORTO. PANE BRIOCHES FATTO IN CASA

UOVO COTTO A 63°. SPUMA DI FORMAGGIO D'ALPEGGIO

TAGLIATELLE FATTE IN CASA. RAGÙ DI CINGHIALE

LOMBATA DI CAPRIOLO CON SALSA AL RIBES. PUREA DI CAVOLO ROSSO. I NOSTRI SPÄTZLI. CASTAGNE GLASSATE. PERA AL MERLOT

ASSAGGIO DI FORMAGGI

SEMIFREDDO AL GRAND MARNIER

110.-

SENZA UN'ENTRATA 100.-

Dall'Acqua

TATAKI DI TONNO MARINATO ALLA SOIA. MAIONESE AL RAFANO

CAPESANTE PANATE AL PANKO. MAIONESE AL MANGO E CURRY

UOVO COTTO 63°. TROTA AFFUMICATA E LE SUE UOVA

RAVIOLI AI CROSTACEI. LA LORO BISQUE

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA. PATATE ROSOLATE. VERDURINE

ASSAGGIO DI FORMAGGI

SEMIFREDDO AL LIMONCELLO

110.-

SENZA UN'ENTRATA 100.-

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

Menu della Quindicina

CARPACCIO DI VITELLO. PARMIGIANO. VINAIGRETTE AL FRUTTO DELLA PASSIONE

UOVO COTTO A 63

GRADI CON SPUMA AL FORMAGGIO D'ALPEGGIO

RISOTTO CARNAROLI SALERA ALLA ZUCCA E ZINCARLIN

LOMBATA DI CAPRIOLO. RIBES E GUARNIZIONI

SEMIFREDDO AL GRAND MARNIER

85

Piatto della Settimana del Gusto

RISOTTO CARNAROLI SALERA ALLA ZUCCA E ZINCARLIN

28

Piatto della Quindicina

FILETTO DI BRANZINO AI SAPORI MEDITERRANEI

42

