

Antipasti

CARPACCIO DI ROSSO DI MAZARA. SCAMPI INTERI A CRUDO. MAIONESE AL WASABI

35

GALANTINA DI FARAONA. SALSA VERDE

25

TERRINA DI FOIE GRAS. CHUTNEY DI MELA E ZUCCA. PANE BRIOCHES

26

UOVO COTTO A 63°. SPUMA DI PARMIGIANO. POLVERE DI PISELLI. PANCETTA CROCCANTE

24

RISOTTO CARNAROLI "SALERA". TALEGGIO. CACAO AMARO. PEPE VERDE

25

TAGLIATELLE FATTE IN CASA. RAGÙ DI MANZO WAGYU

30

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL GIUSTO PICCANTE. CONCHIGLIACEI

30

Vegetariano e Vegano

SMINUZZATO DI TOFU ALLA STROGANOFF. RISO BIANCO

39

COUS COUS AL CAVOLFIOR LEGGERMENTE SPEZIATO. VERDURE CROCCANTI. CREMA AL COCCO

39

Antipasti serviti come piatto forte subiscono adeguamento di prezzo.

Le Carni

COSTATA DI MANZO DRY AGED (SECONDO DISPONIBILITÀ). PATATE E VERDURE SPADELLATE
DA 12 / ETTO

LOMBATA E RACK DI AGNELLO COTTO ROSA. PANE AROMATICO. PATATE VERDURE
46

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI. PUREA DI PATATE. SPINACI
58

TARTARE DI FILETTO DI MANZO. BURRO E PANE TOSTATO
45

Pesci

FILETTO DI ORATA SPADELLATO ALLA MEDITERRANEA. PATATE ROSOLATE E VERDURE
42

ROMBO SPADELLATO. SALSA BEURRE BLANC. TORTINO DI SEMOLA. SPINACIO
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; Faraona F; Agnello IRL, NZ, AU;
Conchigliacei IT; Orata GR; Rombo PT, NL; Gamberi I; Scampi DK; Tofu CH, Polpo MRK
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

GALANTINA DI FARAONA. SALSA VERDE

TERRRINA DI FOIE GRAS. CHUTNEY DI MELA E ZUCCA. PANE BRIOCHES

UOVO COTTO A 63°. SPUMA DI PARMIGIANO. POLVERE DI PISELLI. PANCETTA CROCCANTE

TAGLIATELLE FATTE IN CASA. RAGÙ DI MANZO WAGYU

LOMBATA E RACK DI AGNELLO COTTO ROSA. PANE AROMATICO. PATATE. VERDURE

ASSAGGIO DI FORMAGGI

TIRAMISÙ FRESCO

Dall'Acqua

CARPACCIO DI ROSSO DI MAZARA. SCAMPO INTERO A CRUDO. MAIONESE AL WASABI

TENTACOLO DI POLPO ARROSTITO. PUREA DI CECI. CAPPERO. POMODORINO CONFIT

UOVO COTTO 63°. SPUMA DI PARMIGIANO. CAVIALE

TAGLIOLINO FRESCO AL GIUSTO PICCANTE. CONCHIGLIACEI

FILETTO DI ROMBO. SALSA BEURRE BLANC. TORTINO DI SEMOLA. SPINACIO

ASSAGGIO DI FORMAGGI

TIRAMISÙ FRESCO

MENÙ COMPLETO 115.-
SENZA UNA ENTRATA 105.-