

ANTIPASTI

Branzino in ceviche, leggero piccante
28

Gazpacho fresco cremoso, tartare di gamberoni
26

Tartare di tonno, coulis al frutto della passione
28

Carpaccio di filetto di manzo, profumi e sapori estivi
30

Risotto Carnaroli Classico Meracinqe alla parmigiana, tartufo nero estivo
30

Ravioloni al ripieno di vitello, il suo jus, fonduta di Parmigiano 36 mesi
30

Fusillone trafilato al bronzo, ragù bianco di coniglio, peperone crusco
26

VEGETARIANO, VEGANO

Parmigiana di melanzane Vegana
35

Falafel, hummus di ceci, cream fresh all'erba cipollina
35

Antipasti serviti come piatto forte subiscono adeguamento di prezzo.

LE CARNI

Costata di manzo e altri tagli pregiati dry aged (secondo disponibilità), patate e verdure spadellate
da 15 / etto

Stinchetto di maiale alla Birra Chivisin, purea di patate
38

Tartare di filetto di manzo, burro di Normandia, pane tostato
45

I PESCI

Capesante e gamberoni spadellati, purea di patate, wok di verdure orientali
43

Tartare di tonno, coulis al frutto della passione
43

Pescato del giorno, secondo disponibilità e prezzi di mercato

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; Maiale CH; Coniglio FR; Vitello CH; Salumeria CH; Anatra F;
Tonno PT, NL; Branzino F; Gamberi I; Capesante USA;
Panificati CH. Tartufo I.
Tutti i prezzi IVA inclusa e in Franchi Svizzeri



Il menu de la Locanda cambia ogni mese, mantenendo una costante:
le materie prime sono sempre di stagione e ricercate tra le migliori che il mercato
possa offrire.

Le ricette della tradizione, rese contemporanee, si abbinano ai vini della nostra cantina
selezionati per proporvi ampia varietà di origini, uvaggi, profumi e sapori.

Vi invitiamo a comunicarci eventuali esigenze alimentari: faremo del nostro meglio per
venire in contro alle Vostre necessità ed ai Vostri gusti.



II MENÙ DEGUSTAZIONE

Servito per tutto il tavolo, minimo 2 persone

ESTATE

Tartare di tonno, coulis al frutto della passione

Scaloppa di foie gras, composta di mele al Calvados, pane brioches

Gazpacho cremoso, tartare di gamberoni

Ravioloni al ripieno di vitello, il suo jus, fonduta di Parmigiano 36 mesi

Tartare di filetto di manzo, burro di Normandia, pane tostato

- oppure -

Filetto di branzino, purea di patate e verdure saltate al wok

Sorbetto al limone

Il nostro Tiramisù

Menù completo 120.-

Senza un'entrata 110.-