

Entrate

Salumeria mista della Mesolcina, cipolle borretane in agrodolce
24

Scaloppa di Foie Gras d'anatra spadellata, pera Luisa,
fondo al cioccolato belga, noce di Macadamia
25

Carpaccio di capasanta, crudo di Rosso di Mazara, salicornia,
gel di limone, olio all'aneto
30

Magatello di vitello rosato, spuma tonnata, sedano marinato,
polvere di capperi di Pantelleria
26

Barba dei frati, spuma di olandese, di Parmigiano, tuorlo marinato
18

Risotto Carnaroli Salera 24 mesi mantecato alla bisque,
crudo di Rosso di Mazara, aria di limone
26

Tradizionale lasagna alla Bolognese sfoglia verde
24

Gnocchi di patata Vitelotte fatti in casa, burro al lime,
guance di rana pescatrice fritte
25

Ogni giorno la nostra cucina propone piatti speciali dedicati a coloro
che ricercano alternative vegetariane o vegane.

Le Carni

Costate di manzo e altri tagli pregiati dry aged (secondo disponibilità),
patate, verdure
da 13 / etto

Pancia di vitello CBT rosolata croccante, riduzione di latte all'aglio nero
e fondo di vitello, i nostri rösti, radici mignon laccate
39

Entrecôte di manzo Wagyu A5 Japan scottato, crema di cipollotto,
germogli di soia croccanti, salsa al kumquat e fichi
58

Su riservazione:
Chateaubriand di filetto di manzo svizzero, salsa bernese,
i suoi contorni
- servita in due portate -
70 p.p. minimo 2 persone

I Pesci

Moscardini in umido al pomodoro e vino bianco,
finissime zeste di limone, polenta bianca Terreni alla Maggia
35

Filetto di Black Cod in foglia di vite, gel al curaçao,
salsa al Verdicchio, perle di radici laccate
44

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 al nostro personale di sala in occasione dell'ordinazione.

Il pesce e le carni destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono stato preventivamente abbattuti.

Provenienza carni e pesci: Manzo CH, IT, U, J; Vitello CH ; Maiale CH; Salumeria CH; Anatra FR; Gambero I;
Moscardini I, Rana pescatrice I
Panificati CH.

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.



Il Menù Degustazione

Servito per tutto il tavolo, minimo due persone.

Magatello di vitello rosato, spuma tonnata,
sedano marinato, polvere di capperi di Pantelleria

Scaloppa di Foie Gras d'anatra spadellata, pera Luisa,
fondo al cioccolato belga, noce di Macadamia

Barba dei frati,
spuma di olandese, di Parmigiano,
tuorlo marinato

Risotto Carnaroli Salera 24 mesi mantecato alla bisque,
crudo di Rosso di Mazara, aria di limone

Entrecôte di manzo Wagyu A5 Japan scottato, crema di
cipollotto,
germogli di soia croccanti, salsa al kumquat e fichi
- oppure -

Filetto di Black Cod in foglia di vite, gel al curaçao,
salsa al Verdicchio, perle di radici laccate

Assaggio di formaggi nostrani,
miele di castagno, creme di mostrada

Tradizionale Bunet piemontese

Menu completo 105.-

Senza un'entrata 95.-