

Entrate

Scaloppa di foie gras d'anatra scottata, composta di pesca,
crumble di amaretto, pane brioche

26

Girello di vitello cotto rosa, salsa tonnata come da tradizione

26

Battuta di filetto di manzo, mirtilli, nocciola Tonda Piemonte IGP,
crema di burrata, marmellata cipolla Rossa di Tropea

32

Carpaccio di gambero Rosso di Mazara, stracciatella di bufala,
pistacchio, pesca marinata

32

Gazpacho fresco al cocomero, tartare di ricciola,
frutti di bosco disidratati

24

Uovo morbido, cotto a 63°, vellutata di asparagi,
croccante di prosciutto crudo della Mesolcina

18

Risotto Loto Terreni alla Maggia mantecato alla crema di peperoni,
filetti di persico in tempura

28

Pasta fresca ripiena all'aglio orsino e ricotta, burro nocciola,
Parmigiano, zeste di limone

24

Parmigiana di melanzane come da tradizione

24

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

Le entrate servite come portata principale subiscono adeguamento di prezzo.

Le Carni

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

Puntine di vitello glassate al Cochujang alle fragole,
tartufo nero estivo, sesamo, insalata fresca di patate
42

Filetto di manzo Irlandese, salsa allo yogurt greco, frutti di bosco,
gratin di patate, erbette
54

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

Filetto di rombo chiodato alla plancha, latte di cocco-lime-erba
cipollina, zucchina trombetta alla menta, radici brasate
46

Tentacolo di polpo arrostito, ratatouille tiepida, crema di patate,
fave croccanti
36

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, IRL; Vitello CH ; Maiale CH; Salumeria CH; Anatra FR; Gambero I;
Polpo ES ; Ricciola DK; Rombo I; Persico CH.
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.

Gazpacho fresco al cocomero,
tartare di ricciola,
frutti di bosco disidratati

Scaloppa di foie gras d'anatra scottata,
composta di pesca,
crumble di amaretto, pane brioche

Uovo morbido, cotto a 63°, vellutata di asparagi,
croccante di prosciutto crudo della Mesolcina

Pasta fresca ripiena all'aglio orsino e ricotta,
burro nocciola, Parmigiano, zeste di limone

Puntine di vitello glassate al Cochujang alle fragole,
tartufo nero estivo, sesamo, insalata fresca di patate
- oppure -

Tentacolo di polpo arrostito,
ratatouille tiepida, crema di patate, fave croccanti

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

Tarte Tatin al mango, coulis al frutto della passione

Menu completo 105.-

Senza un'entrata 95.-