

Antipasti

CARPACCIO DI ROSSO DI MAZARA. SCAMPI INTERI A CRUDO. MAIONESE GIAPPONESE

35

SCALOPPA DI FOIE GRAS. CHUTNEY DI MELA AL CALVADOS. PANE BRIOCHES

26

SELEZIONE DI AFFETTATI AZ. AGRICOLA SCOLARI GUDO

25

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

24

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

25

RISOTTO CARNAROLI "SALERA" ALLA PARMIGIANA. LUMACHE CROCCANTI

25

TAGLIATELLE FATTE IN CASA. RAGÙ DI MANZO WAGYU

30

LINGUINE. ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO. LIMONE. BOTTARGA DI TONNO E MUGGINE

30

Vegetariano e Vegano

SMINUZZATO DI TOFU ALLA STROGANOFF. RISO BIANCO

39

COUS COUS AL CAVOLFIORE 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

RACK DI AGNELLO COTTO ROSA. PANATURA AROMATICA. PATATE VERDURE
46

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

TARTARE DI FILETTO DI MANZO. BURRO DI NORMANDIA. PANE TOSTATO
45

Pesci

FILETTI DI SALMONE DI LOSTALLO E PILATUS. SALSA ALLO CHAMPAGNE. RISO BIANCO. VERZA BRASATA
46

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 CH; Anatra F; Agnello IRL, NZ, AU; Conchigliacei IT;
Lumache F; Rombo PT, NL; Salmone CH; 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

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO. MAIONESE ORIENTALE. INDIVIA RICCIA

SCALOPPA DI FOIE GRAS. CHUTNEY DI MELA AL CALVADOS. PANE BRIOCHES

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

TAGLIATELLE FATTE IN CASA. RAGÙ DI MANZO WAGYU

RACK DI AGNELLO COTTO ROSA. PANATURA AROMATICA. PATATE. VERDURE

ASSAGGIO DI FORMAGGI

CHEESECAKE SCOMPOSTA AI FRUTTI DI BOSCO

Dall'Acqua

CARPACCIO DI ROSSO DI MAZARA. SCAMPO INTERO A CRUDO. MAIONESE GIAPPONESE

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

UOVO COTTO 63°. SPUMA DI PARMIGIANO. CAVIALE

LINGUINE. ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO. LIMONE. BOTTARGA DI TONNO E MUGGINE

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

ASSAGGIO DI FORMAGGI

CHEESECAKE SCOMPOSTA AI FRUTTI DI BOSCO

MENÙ COMPLETO 115.-
SENZA UNA ENTRATA 105.-