Entrate

Salumeria mista della Mesolcina, cipolle borretane in agrodolce
24

Petali di filetto di Wagyu A4 Kagoshima, frutto di cappero di Pantelleria, polvere di olive nere, germogli di senape, perle di yuzu
34

Carpaccio di Rosso di Mazara, finocchio marinato, melograno, ikura, maionese al wasabi
30

Magatello di vitello rosato, spuma tonnata, polvere di cappero tostato, limone candito
26

Carciofo romanesco, tuorlo dorato, fondutina al Blu della Vallemaggia
20

Risotto Carnaroli Salera 24 mesi mantecato alla barbabietola, guancette di bisonte brasate
24

Tagliatelle fatte in casa, il nostro ragù bianco di vitello
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 entrate servite come portata principale subiscono adeguamento di prezzo.

Le Carni

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

FIletto di bisonte, riduzione di mosto d'uva, crema di topinambur, verdurine croccanti
52

Lombata di capriolo in panatura aromatica, crema di blu ticinese, contorni tradizionali
42

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

Calamaro ripieno, zucca arrostita, crema di sedano rapa, gel agli agrumi
38

Filetto di rombo chiodato, foie gras, lenticchie di Castelluccio di Norcia, salsa al sidro di mele
42

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 e le carni destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono stato preventivamente abbattuti.
Provenienza carni e pesci: Manzo CH, JP, USA; Maiale CH; Salumeria CH; Bisonte USA; Camoscio AT; Capriolo AT/NZ; Cervo AT/NZ; Cinghiale AT; Anatra FR; Gambero I; Rombo ES; Astice FAO21; ikura USA.
Panificati CH. Tartufo I.
Tutti i prezzi IVA inclusa e in Franchi Svizzeri

Locanda MARCO

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.

Ticino a Tavola fatto in casa
GASTROTICINO

Regusci
AGRITURISMO

Il Menù Degustazione

Servito per tutto il tavolo, minimo due persone.

Magatello di vitello rosato, spuma tonnata,
polvere di cappero tostato, limone candito

Carpaccio di Rosso di Mazara, finocchio marinato,
melograno, ikura, maionese al wasabi

Carciofo romanesco, tuorlo dorato,
fondutina al Blu della Vallemaggia

Risotto Carnaroli Salera 24 mesi
mantecato alla barbabietola,
guancette di bisonte brasate

Lombata di capriolo in panatura aromatica,
crema di blu ticinese, contorni tradizionali
- oppure -
Calamaro ripieno, zucca arrostita, crema di sedano rapa,
gel agli agrumi

Assaggio di Pian Doss, fresco e stagionato,
miele di castagno, mostarda di clementine

Il nostro Tiramisù

Menu completo 105.-
Senza un'entrata 95.-