

## *Lo Chef propone*

---

### ***Vellutata di zucca*** | Fr. 14.-

---

Vellutata di zucca, bruschetta al gorgonzola  
Kürbiscremesuppe, Bruschetta mit Gorgonzola  
Pumpkin cream soup, bruschetta with gorgonzola cheese

---

### ***Insalata di formentino*** | Fr. 20.-

---

Insalata di formentino con tomino, noci e pere  
Feldsalat mit Tomino Käse, Walnüsse und Birne  
Wheaten salad with tomino cheese, walnuts and pear

---

### ***Tagliatelle al ragù di cinghiale*** | Fr. 24.-

---

Tagliatelle al ragù di cinghiale  
Bandnudeln mit Wildschweinragout  
Tagliatelle noodles with Boar ragout

---

### ***Gnocchi di zucca*** | Fr. 21.-

---

Gnocchi di zucca saltati con funghi pioppini e scaglie di pecorino  
Kürbisgnocchi mit "Pioppini" Pilzen und gehobeltem Parmesan  
Pumpkin gnocchi with "Pioppini" mushrooms and parmesan cheese

---

### ***Risotto alla zucca*** | Fr. 23.-

---

Risotto alla zucca mantecato al taleggio e rosmarino  
Kürbisrisotto mit Taleggiokäse und Rosmarin  
Pumpkinrisotto with taleggio cheese and rosemary

---

### ***Salmi di cervo*** | Fr. 32.-

---

Salmi di cervo con tagliatelle al burro e cavoletti bruxelles  
Geschnetzelttes vom Hirsch mit Butterbandnudeln und Rosenkohl  
Venison stew with tagliatelle butter noodles and brussels sprouts

# *BISTRO*

CASINÒ LOCARNO

*Le pizze rosse*

*Le pizze bianche e Calzoni*

*I nostri taglieri*

*Antipasti e primi*

*Secondi e dessert*

*Vini al bicchiere*

## *Le pizze rosse*

---

### ***Marinara*** | Fr. 11.-

Pomodoro, aglio, origano

---

### ***Margherita*** | Fr. 12.-

Pomodoro, mozzarella, basilico

---

### ***Prosciutto cotto*** | Fr. 14.-

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

---

### ***Diavola calabrese*** | Fr. 15.50

pomodoro, mozzarella, 'nduja, salame piccante

---

### ***Quattro stagioni*** | Fr. 16.-

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, olive, carciofi

---

### ***Parma*** | Fr. 18.-

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

---

### ***Tonno*** | Fr. 16.-

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

---

### ***Scoglio*** | Fr. 19.-

pomodoro, frutti di mare, aglio e prezzemolo

---

### ***Carpaccio*** | Fr. 21.-

pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, grana, pinoli

---

### ***Valtellinese*** | Fr. 21.-

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola, grana

---

### ***Ticinese*** | Fr. 19.-

pomodoro, mozzarella, luganighetta, pancetta, uovo

---

### ***Vegetariana*** | Fr. 17.50

pomodoro, mozzarella, verdure grigliate secondo stagione, parmigiano

## *Le pizze rosse*

### *Le pizze bianche e Calzoni*

### *I nostri taglieri*

### *Antipasti e primi*

### *Secondi e dessert*

### *Vini al bicchiere*

## *Le pizze bianche*

---

### *Bianca neve* | Fr. 14.-

---

Mozzarella, mascarpone, ricotta fresca

---

### *Gamberoni* | Fr. 19.-

---

Mozzarella, zucchine grigliate, gamberoni, olio all'aneto

---

### *Crudaiola* | Fr. 16.-

---

Mozzarella di bufala, pomodorini freschi, rucola

---

### *Zola* | Fr. 17.-

---

Gorgonzola, pere, noci

---

### *Quattro formaggi* | Fr. 17.-

---

mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano

## *Calzoni*

---

### *Farcito* | Fr. 14.-

---

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

---

### *Gustoso* | Fr. 17.-

---

mozzarella, zola, pancetta, uovo

---

### *Supplementi*

---

Rucola, grana	2.-
Mozzarella di bufala	5.-
Altri ingredienti	3.-

## *Le pizze bianche e Calzoni*

*I nostri taglieri*

*Antipasti e primi*

*Secondi e dessert*

*Vini al bicchiere*

# I nostri taglieri

**S**

1 persona | Fr. 15.-

**M**

2 persone | Fr. 28.-

**L**

4 persone | Fr. 55.-

## Il Ticinese

Prosciutto nostrano, lardo, salame di cavallo, formaggio Blenio stagionato, formagella Tremola. Accompagnato da: funghi misti sott'olio, mostarda di fichi, miele.

Il Sommelier consiglia:

**Sassariense** 2014

Merlot Ticino DOC  
Matasci Vini

0.1 6.-

**Vecchia Masseria** 2015

Merlot Ticino DOC  
Vinattieri Ticinesi

0.75 55.-

## Selezione Bistrò

Prosciutto San Daniele, bresaola, finocchiona, pecorino Su Sardu, pecorino fresco al peperoncino.

Accompagnato da: zucchine alla scapece, marmellata di fichi secchi, miele

Il Sommelier consiglia:

**Montej** 2013

Barbera del Monferrato DOC  
Villa Sparina

0.1 6.-

**Essence Brut** 2013

Franciacorta DOCG  
Antica Fratta

0.75 65.-

## Hot Calabria

Soppressata dolce, salsiccia piccante, `nduja, pecorino crotonese stagionato, canestrato stagionato. Accompagnato da: filetti di melanzane sott'olio, marmellata di peperoncino, miele d'arancia.

Il Sommelier consiglia:

**Catà** 2014

Gaglioppo IGT, Calabria  
Cantina I greco

0.1 6.-

**QRosè Brut**

Franciacorta DOCG  
Quadra

0.75 65.-

*I nostri taglieri*

*Antipasti e primi*

*Secondi e dessert*

*Vini al bicchiere*

# Antipasti

---

## **Tartare di capriolo** | Fr. 19.-

---

Tartare di capriolo (100gr.), crema di mele, frutti rossi  
Tartar vom Reh, Apfelcreme, rote Früchte  
Roe tartar, apple cream, red fruits

---

## **Prosciutto di cinghiale** | Fr. 18.-

---

Prosciutto di cinghiale affumicato, insalata di  
carciofi e melograno  
Geräucherter Wildschweinschinken,  
Artischocken-Granatapfelsalat  
Smoked boar ham, Artichoke-pomegranate salad

---

## **Sformatino di zucca** | Fr. 17.-

---

Sformatino di zucca e le sue chips, fonduta di  
taleggio  
Feines Kürbistörtchen mit seinen Chips, Taleggio  
Käse-creme  
Chopped beef tartare with fried quail egg and  
trufflebutter

# Primi

---

## **Riso alle castagne** | Fr. 26.-

---

Riso carnaroli mantecato alle castagne, funghi  
porcini, suprema di quaglia  
Kastanienrisotto, Steinpilze, Wachtel  
Chestnutsrisotto, porcini mushrooms, quail

---

## **Spaghetti di farro** | Fr. 21.-

---

Spaghetti di farro, carciofo, uovo, pecorino  
stagionato  
Dinkel-Spaghetti, Artischocke, Ei, gereifter  
Schafskäse  
Spelt-spaghetti, artichoke, egg, matured sheep  
cheese

---

## **Tortelli di zucca** | Fr. 22.-

---

Tortelli di zucca, salvia, parmigiano e amaretti  
Kürbis-Tortelli, Salbei, parmesan und amaretti  
Pumpkin-Tortelli, sage, parmigiano cheese and  
amaretti

## **Antipasti e primi**

## **Secondi e dessert**

## **Vini al bicchiere**

## Secondi

---

### ***Racks di cinghiale*** | Fr. 38.-

---

Racks di cinghiale in crosta di noci, spätzli, cavolo rosso, castagne glassate, ribes

Wildschwein Racks in Walnussskruste, Spätzle, Rotkohl, glasierte Kastanien, Johannisbeere

Boar racks in walnut crust, spätzle (type of noodle), red cabbage, chestnuts, currant

---

### ***Medaglioni di capriolo*** | Fr. 40.-

---

Medaglioni di capriolo, salsa ai porcini, spätzli, cavoletti bruxelles, mela

Medaillons vom Reh, Steinpilzsauce, Spätzle, Rosenkohl, Apfel

Roe medallions, porcini mushroom sauce, spätzle (type of noodle), brussels sprouts, apple

---

### ***Filetto di ricciola*** | Fr. 36.-

---

Filetto di ricciola, variazione di zucca, funghi chanterelles

Filet vom Bernsteinfisch, Kürbisvariation, Pfifferlinge

Yellowtail fish-fillet, pumpkin variation, chanterelles mushrooms

## Dessert

---

### ***Mousse di castagne*** | Fr. 11.-

---

Mousse di castagne, meringa, frutti del sottobosco

Kastanienmousse, Meringe, Waldfrüchte

Chestnuts mousse, meringue, berries

---

### ***Pera speziata*** | Fr. 11.-

---

Pera speziata, ricotta dolce, salsa al cioccolato

Gewürzte Birne, süsser ricotta Käse, Schokoladensauce

Spicy pear, sweet ricotta cheese, chocolate sauce

***Secondi e dessert***

***Vini al bicchiere***

# Vini al bicchiere

---

## *Bianchi ticinesi*

---

<b>Cherubino</b> 2016 Bianco di Merlot Matasci vini	6.-
<b>Cuvée 3</b> bianco 2016 Pinot Bianco, Chardonnay, Merlot Tamborini vini	5.-

---

## *Rossi ticinesi*

---

<b>Sassariente</b> 2015 Merlot Matasci vini	6.-
<b>Selezione d'Ottobre</b> 2015 Merlot Matasci vini	5.-
<b>Cuvée 1</b> rosso 2016 Merlot Tamborini vini	5.-
<b>Roserosse</b> 2015 Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot Matasci vini	6.-
<b>Terre Nobili</b> 2015 Merlot, Arinarnoa Tamborini	7.-

---

## *Rosati*

---

<b>Scalabrone</b> 2016 Antinori	7.-
<b>Nieddera Rosato</b> 2016 Contini	5.-
<b>Tre Fratelli</b> 2016 Matasci vini	5.-

---

## *Bianchi italiani*

---

<b>Arneis</b> 2016 Prunotto	6.-
<b>Chardonnay</b> 2016 Alois Lageder	6.-
<b>Tyrso</b> 2016 Vermentino Contini	5.-

---

## *Rossi italiani*

---

<b>Montej</b> 2013 Barbera del Monferrato Villa Sparina	5.-
<b>Montepulciano</b> MO 2012 cantina Tollo	6.-
<b>Catà</b> 2014 Gaglioppo Cantina I Greco	6.-
<b>Mamaioa</b> 2015 Cannonau Contini	6.-

---

## *Bollicine*

---

<b>Corderie</b> Prosecco Valdobbiadene Astoria	7.-
<b>Attilio</b> Spumante Brut Rosè Contini	8.-
<b>Otell'onice</b> Lambrusco Spumante Ceci	7.-