

Lo Chef propone

Zuppa d'orzo | Fr. 14.-

Zuppa d'orzo grigionese
Graubündner Gerstensuppe
Grisons barley soup

Carpaccio di barbabietole | Fr. 16.-

Carpaccio di barbabietole cotte al forno, buscion
di capra caramellato e vinaigrette ai pinoli
Gebackener Rote Beete Carpaccio, Ziegefrischkäse
karamellisiert und Pinienkerne-Vinaigrette
Baked beet root carpaccio, fresh goat cheese
caramelized and pine nuts vinaigrette

Ravioli al radicchio | Fr. 18.-

Ravioli al radicchio trevigiano in salsa di gorgonzola
Ravioli gefüllt mit Treviso Chicoree in Gorgonzola
Sauce
Ravioli stuffed with Treviso chicory in gorgonzola
cheese sauce

Risotto al merlot e salsiccia ticinese

Risotto al merlot e salsiccia ticinese
Risotto mit Merlot verfeinert und Tessiner Wurst
Merlot-risotto with Ticino sausage

Taglierini e pesce spada | Fr. 25.-

Taglierini di pasta all'uovo con pesce spada, aneto e
frutta secca
Taglierini Eiernudeln mit Schwertfisch, Dill und
Trockenfrüchte
Fresh Taglierini pasta with swordfish, dill and dried fruits

Ossobuco su risotto | Fr. 32.-

Ossobuco di vitello alla milanese su risotto
allo zafferano
Kalbshaxe auf mailänder Art und Safranrisotto
Braised veal "Ossobuco" Milano style with
saffron risotto

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:

Sassariente 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 manzo | Fr. 20.-

Tartare di manzo (100gr.), puntarelle e nocciole
Tartar vom Rind mit Spargelchicorée und Haselnüsse
Beef tartare, italian chicory and hazelnuts

Pizza frita di tonno | Fr. 16.-

Pizza frita con crudo di tonno, cime di rapa e limone
Frittierte Pizza mit rohem Thunfisch, Rübstiele
und Zitrone
Fried pizza with raw tuna, turnip tops and lemon

Polpo arrostito | Fr. 17.-

Polpo arrostito, crema di porcini e olive taggiasche
Krake gebraten mit Steinpilzcreme und Taggiasca
Oliven
Roasted octopus with porcini mushroom cream and
Taggiasca olives

Primi

Gnocchi di patate viola | Fr. 23.-

Gnocchi di patate viola, vongole, bottarga di muggine
e limetta
Lila Kartoffelgnocchi mit Venusmuscheln, Meeräsche
"bottarga" und Limette
Violet gnocchi with mussels, mullet "bottarga" and Lime

Paccheri al ragù | Fr. 22.-

Paccheri di grano duro, ragù napoletano e mozzarella
di bufala
Paccheri Teigwaren mit neapolitanischen Ragout und
Büffelmozzarella
Paccheri pasta with neapolitan ragout and buffalo
mozzarella

Riso al mandarino | Fr. 25.-

Riso carnaroli mantecato al mandarino, code di
scampi e cardamomo
Carnaroli Risotto verfeinert mit Mandarine,
Scampischwänze und Kardamom
Carnaroli risotto with tangerine, scampi tails and
cardamom

Antipasti e primi

Secondi e dessert

Vini al bicchiere

Secondi

Guancia di manzo | Fr. 35.-

Guancia di manzo brasata al merlot, morbido di polenta, cavolo romanesco

In Merlot geschmorte Rinderbacke, weiche Polenta und Romanescorösschen

Braised cheek of beef, soft polenta and romanesco cabbage

Beef burger raclette | Fr. 30.-

Beef burger raclette, pane, cipolle rosse confit, patate novelle arrostate e maionese alla paprica

Beef burger raclette, Brot, rote Zwiebeln confit, gebratene neue Kartoffeln und Paprika-mayonnaise

Beef burger raclette, bread, red onion confit, roasted potatoes and paprika-mayonnaise

Filetti di triglia | Fr. 36.-

Filetti di triglia scottati, cime di rapa piccanti, crema di patate e salsa puttanesca

Meerbarbenfilets gebraten mit piccante Rübens-tiele, Kartoffelcreme und "puttanesca" Sauce

Roasted red mullet fillet with turnip tops, potatoe cream and "puttanesca" sauce

Dessert

Tartelletta lemon curd | Fr. 11.-

La nostra tartelletta lemon curd

Unsere Tartelette Lemon Curd

Our tartelette Lemon curd

Millefoglie | Fr. 11.-

Millefoglie al miele e timo, crema di mandarino e gelato allo yogurt

Blätterteig verfeinert mit Honig und Thymian, Mandarinencreme und Joghurteis

Mille-feuille with honey and thyme, tangerine cream and yogurt ice cream

Secondi e dessert

Vini al bicchiere