



Gli Antipasti

La tagliata di tonno rosa alle erbe aromatiche con rucola Tagliata vom rosa Thunfisch an aromatischen Kräutern mit Rauke	26.50
I pomodori cuore di bue con burrata al basilico e olio San Carlo „Burrata“ mit Basilikum-Tomaten Cuore di Bue und Olivenöl	20.50
I gamberoni “Kuruma” su letto di zucchini croccanti e pomodorini cherry “Kuruma” Gamberonis auf knusprigem Zucchini-Bett mit Cherrytomaten	26.50
Il carpaccio di manzo con gallinacci e spaghetti di carote Rindscarpaccio mit Pfifferling und Karotten-Spaghetti	24.50

Gli antipasti consumati come piatto forte con supplemento di Fr. 8.-
Vorspeise als Hauptgang mit Aufschlag von 8.-

Le Zuppe

Il gazpacho leggermente piccante all’olio extra vergine d’oliva con scampo del Sud Africa Gazpacho leicht pikant mit Olivenoel „Extra Vergine“ San carlo Mit Südafrikanischen Scampo	19.50
---	-------

I Vegetariani

I medaglioni di tofu al Green Curry Tofumedailles mit Green Curry	26.50
L'insalata di carote e rucola con tomino alla griglia Karotten und Rucolasalat mit Tominokäse vom Grill	26.50

Le Paste

		½
Il Risotto al pomodoro con salsiccia nostrana e basilico Tomatenrisotto mit salsiccia un Basilikum	26.50	
Gli spaghetti con Gamberoni "Kuruma" e lemongras Spaghetti mit "Kuruma" Gamberonis und Lemmongras	28.50	
Gli agnolotti con petto di pollo dei Terreni alla Maggia al curry Hähnchenbrustfilets-agnolotti mit Curry	25.50	17.-
I tortelli di ossobuco di vitello e pepe nero della Valle Maggia Kalbshaxe-tortelli mit schwarzem Valle Maggia Pfeffer	25.50	17.-
Le trofie con ragout di melanzane e scamorza affumicata Trofie mit Auberginenragout und geräucheter Scamorza	21.50	15.50

Le ½ porzioni solo come antipasto
Halbe Portionen nur als Vorspeise

I Pesci

Il filetto di branzino con cipollotti e gallinacci Wolfsbarsch filet mit Frühlingszwiebeln und Pfifferling	44.50
I calamaretti scottati al pomodoro e prezzemolo leggermente piccanti Angebratenen Calamaris mit Tomaten und Petersilie, leicht pikant	38.50
Per il pesce del giorno si lasci consigliare dal personale di servizio Fragen Sie das Servicepersonal nach dem Tagesfisch	

Le Carni

Il filetto di manzo al pepe nero e lemon gras Rindsfilet mit schwarzem Pfeffer und Zitronengras	45.50
Il filetto di vitello con crème fraîche, timo e miele di castagno ticinese Kalbsfilet mit Sauerrahm, Thymian und Tessiner-Kastanienhonig	45.50
Le costolette d'agnello alla mediterranea Lammkotelett nach Mediterranische Art	39.50
Il tartare di manzo della Locanda Hausgemachtes Rindstartar von der Locanda	36.50

I Dolci

Il tortino al cioccolato con salsa ai frutti della passione Warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsauce	13.50
Il mosaico di frutta di stagione con i suoi sorbetti Früchte-Mosaik der Saison mit Sorbets	13.50
Il tiramisù alle albicocche e Abricotine Tiramisù mit Aprikosen und Abricotine	13.50
Il duo di creme caramellate al caffè e alla pesca Gebrantes-Creme Duo von Kaffé und Pfirsich	13.50