

RISTORANTE

BISTRO

CASINÒ LOCARNO



Per me il gusto è come il gioco, occorre sempre un po' d'azzardo.

Für mich ist der Geschmack wie ein Spiel, man muss immer etwas wagen.



DIEGO CHIARELLO

F&B Manager

LA NOSTRA SELEZIONE DI INSALATE

UNSERE SALAT AUSWAHL

Verde di lattuga, iceberg e rucola	8
<i>Kopfsalat, Iceberg und Rucola</i>	
Mista di lattuga, iceberg, rucola con guarnizioni di carota, pomodorini, cetriolo e rapa rossa	10
<i>Gemischter Salat, Eisbergsalat, Rucola mit Karotten, Kirschtomaten, Gurken und roten Rüben als Garnitur</i>	
Classica Caesar salad con petto di pollo arrosto, bacon, scaglie di grana e crostini	20
<i>Klassischer Caesar-Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Speck, Parmesanspänen und Croutons</i>	
Insalata di gamberi rosolati con mirtilli, avocado e mandorle tostate	21
<i>Gebräunter Garnelensalat mit Blaubeeren, Avocado und gerösteten Mandeln</i>	
Insalata autunnale di formentino con pere, noci, crostini e lamelle di bresaola	21
<i>Herbstlicher Formentino-Salat mit Birnen, Walnüssen, Croutons und Bresaola-Scheiben</i>	
Insalata Fitness con petto di pollo alla piastra, rucola, carote, finocchi, scaglie di Grana Padano e gherigli di noci	18
<i>Fitnesssalat mit Pouletbrust vom Grill, Rucola, Karotten, Fenchel, Parmesanspänen und Walnusskerne</i>	

PICCOLI STUZZICHINI

KLEINE SNACKS

Bruschetta di focaccia fatta in casa con funghi misti e scamorza affumicata	10
<i>Hausgemachte Focaccia-Bruschetta mit gemischten Pilzen und geräuchertem Scamorza-Käse</i>	
Piccolo fritto di verdure pastellate, olive ascolane, mozzarelline e arancini di riso	10
<i>Kleines gebratenes Gemüse, Oliven ascolane, Mozzarella und Reisbällchen</i>	

ANTIPASTI

VORSPEISEN

Tonno croccante con maionese di avocado, cipolla rossa e funghi shimeji in osmosi	20
<i>Knuspriger Thunfisch mit Avocado-Mayonnaise, roten Zwiebeln und Shimeji-Pilzen in Osmose</i>	
Frittino di ciuffi di calamari serviti con zabaione salato al sifone e cicorino	17
<i>Tintenfischfrikadellen mit gesalzener Zabaglione mit Siphon und Chicorée</i>	
Lingotto di tataki di manzo marinati all'acero su verdure cremose e chips	22
<i>Ahornmarinierter Rindertataki-Barren auf Rahmgemüse und Pommes</i>	
Tomino "vaudois" con verdure alla griglia profumati alla menta servite con focaccia tostata	18
<i>Tomino "vaudoise" mit gegrilltem, nach Minze duftendem Gemüse, serviert mit geröstetem Focaccia</i>	
La nostra selezione di salumi e formaggi	22
<i>Unsere Auswahl an Wurst- und Käsesorten</i>	

LE ZUPPE

SUPPEN

Crema di zucca "muscat" con olio e semi di zucca tostati	10
<i>Kürbiscremesuppe "Muskat" mit Öl und gerösteten Kürbiskernen</i>	
La nostra versione del minestrone	10
<i>Unsere Version der Minestrone</i>	

PASTE E RISOTTI

NUDELN UND RISOTTO

	1/2	
Spaghetto alla chitarra cotto in emulsione di prezzemolo con acciughe del cantabrico e briciole di bruschetta	12	19
<i>Spaghetto alla chitarra gekocht in Petersilienemulsion mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und Bruschetta-Bröseln</i>		
Tagliatelle fresche all'uovo con sugo alla bolognese tradizionale	13	18
<i>Tagliatelle aus frischen Eiern mit traditioneller Bolognesesauce</i>		
Spaghetti al pomodoro "San Marzano" e foglie di basilico	10	14
<i>Spaghetti mit "San marzano" Tomaten und Basilikumblättern</i>		
Cortecce fresche al ragù di luganighetta ticinese con funghi gallinacci e pecorino romano dop grattato in sala	13	18
<i>Frische Nudeln in Tessiner Luganighetta-Ragout mit Pfifferlingen und geriebenem römischem Pecorino-Käse</i>		
Gnocchi fatti in casa al nero di seppia in salsa ai gamberi con pomodorini ed erbe aromatiche	14	20
<i>Hausgemachte Gnocchi mit Tintenfischtinte in Garnelensauce mit Kirschtomaten und Kräutern</i>		
Classico risotto alla milanese con pistilli di zafferano, midollo di manzo mantecato al tavolo		20
<i>Klassisches Mailänder Risotto mit Safranstempeln, Rindermark am Tisch aufgeschlagen</i>		

I PESCI

FISCH

Triglia di scoglio ripiena di porcini su patata schiacciata e brodetto di crostacei 40

Rotbarbe gefüllt mit Steinpilzen auf Kartoffelpüree und Krustentierbrühe

Gamberi “black tiger” all’orientale con riso salsa al curry e wasabi,
porro croccante e acagiù speziati 34

*Schwarze Tigergarnelen nach orientalischer Art mit Curry- und Wasabireissauce,
knusprigem Lauch und pikanter Essigsauce*

Fritto di mare e lago servito con verdure pastellate, crema di avocado e
maionese all’aglio nero 30

*Gebatene Meeresfrüchte und Seefisch, serviert mit paniertem Gemüse, Avocadocreme und
schwarzer Knoblauchmayonnaise*

LE CARNI

FLEISCH

Filetto di manzo (200g) con patate novelle rosolate, spinaci e burro café de Paris 43

Rinderfilet (200g) mit sautierten neuen Kartoffeln, Spinat und Café de Paris Butter

Racks di agnello (300g) con cicorino ripassato, patate e salsa chimichurri 45

Lammkarree (300g) mit sautierten Chicorée-Kartoffeln und Chimichurri-Sauce

Guancia di vitello brasata a bassa temperatura con crostoni di polenta ticinese e broccoletti 40

Bei niedriger Temperatur geschmorte Kalbsbäckchen mit Tessiner Polenta-CROUTONS und Brokkoli

Classica impanata viennese di carni bianche servita in pentola con chips alle tre patate 30

Klassische Wiener Semmelbrösel aus weißem Fleisch, serviert im Topf mit Drei-Kartoffel-Pommes

Scaloppa di seitan fatto in casa con funghi saltati, patate e salsa orientale 28

Hausgemachtes Seitanschnitzel mit sautierten Pilzen, Kartoffeln und orientalischer Sauce

Tutti i piatti principali possono essere accompagnati da diversi contorni (riso bianco, risotto, patate, pasta)

Alle Hauptgerichte können von verschiedenen Beilagen begleitet werden (weißer Reis, Risotto, Kartoffeln und Nudeln).

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

I DESSERT

DESSERT

Crème caramel 2.0 con crema al mascarpone e mandorle speziate	11
<i>Crème Caramel 2.0 mit Mascarponecreme und Gewürzmandeln</i>	
Parfait alla nocciola del “piemonte igt” con cuore di cioccolato 62% e gelato alla cannella	12
<i>Haselnussparfait von "piemonte igt" mit einem 62%igen Schokoladenherz und Zimteis</i>	
Mousse di castagne con crema chantilly, crumble di specullos e gel di uva americana	11
<i>Kastanienmousse mit Chantilly-Creme, Spekulatiusstreusel und amerikanischem Traubengel</i>	
La nostra torta del giorno	8
<i>Unser Kuchen des Tages</i>	
Selezione di formaggi con le sue mostarde	16
<i>Auswahl an Käse mit Senf</i>	

DAL FORNO PIZZE CON IMPASTO A LUNGA MATURAZIONE

PIZZEN AUS DEM OFEN MIT LANG REIFENDEM TEIG

LE PIZZE ROSSE ROTE PIZZAS

La regina margherita pomodoro, mozzarella e basilico <i>(Tomate, Mozzarella und Basilikum)</i>	14
La Marinara pomodoro, pomodorini, aglio, acciughe del cantabrico, origano <i>(Tomate, Kirschtomaten, Knoblauch, Sardellen, Oregano)</i>	14
La Napoli pomodoro, mozzarella e acciughe <i>(Tomate, Mozzarella und Sardellen)</i>	14
La prosciutto pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>(Tomate, Mozzarella und gekochter Schinken)</i>	16
La diavola pomodoro, mozzarella e salame piccante <i>(Tomate, Mozzarella und pikante Salami)</i>	16
La vegetariana pomodoro, pomodorini, mozzarella e verdure grigliate <i>(Tomate, Kirschtomaten, Mozzarella und gegrilltes Gemüse)</i>	17
La bufalina pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala a crudo e basilico <i>(Tomate, Mozzarella, roher Büffelmozzarella und Basilikum)</i>	17
La tonno pomodoro, mozzarella, tonno, olive, capperi e cipolla <i>(Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Kapern und Zwiebel)</i>	19
La capricciosa pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive e carciofini <i>(Tomate, Mozzarella, Champignons, gekochter Schinken, Oliven und Artischocken)</i>	19
La prosciutto e funghi pomodoro, mozzarella prosciutto cotto e funghi <i>(Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze)</i>	17
La crudo e mascarpone pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e mascarpone <i>(Tomate, Mozzarella, Schinken und Mascarpone)</i>	21
La Parma pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di grana padano pomodorini, rucola <i>(Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Grana Padano Dop, Kirschtomaten, Rucola)</i>	23
La Carpaccio pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola <i>(Tomate, Mozzarella, Rindercarpaccio, Rucola)</i>	23

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

DAL FORNO PIZZE CON IMPASTO A LUNGA MATURAZIONE

PIZZEN AUS DEM OFEN MIT LANG REIFENDEM TEIG

LE PIZZE BIANCHE WEISSE PIZZAS

La Quattro Formaggi mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola, ricotta salata <i>(Mozzarella, geräucherter Scamorza, Gorgonzola, gesalzener Ricotta)</i>	19
La Porcini e Bresaola mozzarella, porcini, bresaola, rucola <i>(Mozzarella, Steinpilze, Bresaola, Rucola)</i>	24
La Ticinella mozzarella, patate, luganighetta, funghi <i>(Mozzarella, Kartoffeln, Luganighetta, Pilze)</i>	17
Il Calzone fritto o al forno (ingredienti a scelta dalla lista delle pizze) <i>Die gebratene oder gebackene Calzone (Zutaten nach Wahl aus der Pizzaliste)</i>	19

LE PROPOSTE DALLA CUCINA

VORSCHLÄGE AUS DER KÜCHE

ANTIPASTI VORSPEISEN

Battuta di capriolo (100g) su spirale all'uva americana, nocciole sabbiolate e funghi shimeji in osmosi 22

Rehsteak (100g) auf einer Spirale aus amerikanischen Trauben, gesandeten Haselnüssen und Shimeji-Pilzen in Osmose

Quaglia disossata e ripiena di porcini e patate allo zafferano su cremoso di zucca e gel al melograno 19

Entbeinte Wachtel gefüllt mit Steinpilzen und Safrankartoffeln auf cremigem Kürbis und Granatapfelgel

PASTA E RISOTTI NUDELN UND RISOTTO 1/2

Tagliolino fresco ai mirtilli con ragout di cervo tagliato a coltello e grue di cacao 13 18

Frische Tagliolini mit Blaubeeren, Wildragout und Kakaoguss

Risotto ai funghi porcini con erbe aromatiche 21

Steinpilz-Risotto mit aromatischen Kräutern

PIATTI PRINCIPALI HAUPTGERICHTE

Entrecôte di capriolo (180g) rosolato con cavolo rosso brasato, spätzli di farina bona ticinese e funghi misti saltati 42

Reh-Entrecôte (180g) gebraten mit geschmortem Rotkohl, Spätzli mit Tessiner Mehl und sautierten Mischpilzen

Racks di cinghiale (250 g) con cavolo rosso brasato, spätzli di farina bona ticinese e funghi misti saltati 36

Wildschweinrücken (250g) mit geschmortem Rotkohl, Spätzli aus Tessiner Mehl und sautierten Mischpilzen

La nostra sella di capriolo in due servizi con tutti i contorni classici autunnali (min 2 persone) servita in sala dalle ore 18.00

prezzo al kg

Unser Rehrücken in zwei Portionen mit allen klassischen Herbstbeilagen (ab 2 Personen) wird im Speisesaal ab 18.00 Uhr serviert.

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

INFORMAZIONI

Trattamento Ormoni: alcuni prodotti possono essere stati trattati con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.

Hormonbehandlung: Gewisse Produkte könnten mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen die Leistungen der Tiere fördernden antimikrobischen Substanzen behandelt worden sein

Per la provenienza delle nostre carni e del nostro pescato, chiedere la visione della documentazione al personale. Inoltre si avvisa la spettabile clientela che i nostri prodotti potrebbero:

- Essere stati prodotti con sostanze ormonali per aumentare le prestazioni animali.
- Essere stati prodotti con sostanze non ormonali come gli antibiotici, per aumentare le prestazioni animali.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter über die Herkunft unseres Fleisches und Fisch.

Es besteht die Möglichkeit, dass unsere Produkte:

Mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sind und/oder mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sind.

Tutti i nostri prodotti possono contenere allergeni. Avvertite il nostro personale comunicando le vostre esigenze alimentari.

Alle unsere Produkte können Allergene enthalten. Informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Lebensmittelallergien.

Prodotti che possono provocare allergie o intolleranze: frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupino, molluschi, glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia e latte.

Produkte die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können: Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamkörner, Schwefelverbindungen, Lupinen, Weichtiere, Gluten, Schalentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja und Milch.

Prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa