



LOCANDA SANDRIESE  
da *Davide Crebe*

MENÙ

# Dal Ristorante

## INSALATE | SALATE | SALADS

<b>Insalata verde</b> Grüner salat   Green salad	8 CHF
<b>Insalata mista</b> Gemischter salat   Mixed salad	10 CHF
<b>Insalata caprese</b> Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum   Tomato salad with mozzarella and basil	21 CHF
<b>Insalatona "La Locanda"</b> Insalata mista, uovo, tonno, formaggio fresco del ticino, capperi, cipolla rossa Gemischter Salat mit Ei, Thunfisch, Tessiner Frischkäse, Kapern und roten Zwiebeln Mixed salad, egg, tuna, fresh cheese from Ticino, capers, red onion	25 CHF

## ANTIPASTI | VORPEISEN | STARTERS

<b>Polpo in agliata</b> Krake mit Knoblauchsauce Octopus with garlic sauce	24 CHF
<b>Trota Salmonata marinata, frue e cipolla caramellata</b> Marinierte Lachsforelle, Frue und karamellisierte Zwiebel Marinated salmon trout, frue and caramelized onion	20 CHF
<b>Antipasto alla sarda con salumi e sottaceti</b> Sardische Vorspeise mit Aufschnitt und Gurken Sardinian appetizer with cold cuts and pickles	26 CHF
<b>Casadinas al formaggio del ticino e bietole scottate</b> Casadinas mit Tessin und angebratenem Mangold Casadinas with Ticino cheese and seared chard	24 CHF
<b>Tartar di manzo (150g), pane toast e burro</b> Rindertartar (150 g), Toastbrot und Butter Beef tartare (150g), bread toast and butter	26 CHF

# Dal Ristorante

## PRIMI | HAUPTGERICHTE | FIRST COURSES

- Culurgiones fatti in casa al ragù bianco d'agnello 26 CHF  
Hausgemachte Culurgiones mit weissem Lammragù | Homemade culurgiones with white lamb ragù
- Fregula sarda ai crostacei e aria al lime 32 CHF  
Sardische Fregula mit Schalentieren und Limettenluft | Sardinian fregula with shellfish and lime air
- Millefoglie di Carasau su fonduta di pecorino 24 CHF  
Carasau Millefeuille auf Pecorino Fondue | Carasau millefeuille on pecorino fondue

## SECONDI | FLEISH UND FISCH | SECOND COURSES

- Racks d'agnello in crosta aromatica, bietole e patate saltate 40 CHF  
Aromatische verkrustete Lammrücken, Mangold und Bratkartoffeln  
Aromatic crusted lamb racks, chard and sauteed potatoes
- Calamari fritti o in griglia con contorno di insalata mista 30 CHF  
Gebratener oder gegrillter Tintenfisch mit einer Beilage gemischten Salats  
Fried or grilled squid with a side of mixed salad
- Pancetta di Maiale (CBT), spugna al lentischio e rabarbaro 38 CHF  
Schweinebauch (NG), Linsenschwamm und Rhabarber  
Pork belly (LTC), lentisk sponge and rhubarb

## PANINI | BELEGTE BROTE | SANDWICHES

- Burger procheddu 25 CHF  
Con pancia di maiale CBT, pecorino, cipolla caramellata, pomodoro e insalata  
Mit CBT-Schweinebauch, Pecorino-Käse, karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und Salat  
With CBT pork belly, pecorino cheese, caramelized onion, tomato and salad
- Beef Burger 26 CHF  
Con hamburger di manzo CH, formaggio, cipolla caramellata, pomodoro e insalata  
Mit CH Beef Burger, Käse, karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und Salat  
With CH beef burger, cheese, caramelized onion, tomato and salad

# Dalla pizzeria

## PIZZE

<b>Marinara</b> Pomodoro, aglio e origano Tomaten, Knoblauch und Oregano   Tomato, garlic and oregano	12 CHF
<b>Margherita</b> Pomodoro, Mozzarella, Basilico e olio EVO Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Öl   Tomato, Mozzarella, Basil and oil	14 CHF
<b>Vegetariana</b> Pomodoro, Mozzarella e Verdure Grigliate Tomaten, Mozzarella und gegrilltes Gemüse   Tomato, Mozzarella and Grilled Vegetables	20 CHF
<b>Sarda</b> Mozzarella Fior di Latte, Pomodori Secchi, Olivette, Ricotta di Pecora e Bottarga di MugGINE Mozzarella Fior di Latte, Getrocknete Tomaten, Oliven, Schaf Ricotta und Mullet Bottarga Mozzarella Fior di Latte, Dried Tomatoes, Olives, Sheep Ricotta and Mullet Bottarga	27 CHF
<b>Ticinese</b> Pomodoro, Mozzarella, Carne Secca, Robiola di Capra, Crescione Tomaten, Mozzarella, Trockenfleisch, Ziegenrobiola, Brunnenkresse Tomato, Mozzarella, Dried Meat, Goat Robiola, Watercress	28 CHF
<b>Stagionale</b> Focaccia, Pomodoro ciliegino, Fiocco di Crudo nostrano, Rucola e veli di Grana Focaccia, Cherrytomaten, lokaler Rohschinken, Rucola und Grana-Schleier Focaccia, cherry tomato, local raw ham, rocket and Grana veils	25 CHF

## AGGIUNTE | ERGÄNZUNGEN | ADDITIONS

<i>Bufala, Prosciutto Crudo, Prosciutto Cotto, Salame Dolce, Salame Piccante, Cipolle Rosse, Grana Padano a Scaglie</i> <i>Büffelmozzarella, roher Schinken, gekochter Schinken, süße Salami, würzige Salami, rote Zwiebeln, geschuppte Grana Padano</i> <i>Buffalo Mozzarella, Raw Ham, Cooked Ham, Sweet Salami, Spicy Salami, Red Onions, Flaked Grana Padano</i>	5 CHF
<i>Capperi, Acciughe, Rucola, Pomodorini Freschi</i> <i>Kapern, Sardellen, Rucola, frische Kirschtomaten</i> <i>Capers, Anchovies, Rocket, Fresh Cherry Tomatoes</i>	2 CHF

# Dalla Tradizione

## POLENTE

<b>Ossobuco di Vitello</b>	32 CHF
Kalbshaxe mit polenta	
Veal shank with polenta	
<b>Coniglio al rosmarino</b>	29 CHF
Kaninchen an Rosmarin mit Polenta	
Rabbit with polenta	
<b>Porcini in salsa</b>	26 CHF
Steinpilzen mit polenta	
Royal cep with polenta	
<b>Gorgonzola</b>	22 CHF
Gorgonzola-käse mit polenta	
Gorgonzola cheese with polenta	

## PRIMI | HAUPTGERICHTE | FIRST COURSES

<b>Risotto ai porcini e zafferano</b>	P.P. 24 CHF
Safran-Risotto mit Steinpilzen (min. x2)	
Risotto with mushroom and saffron (min. x2)	
<b>Risotto allo zafferano e ossobuco di vitello</b>	P.P. 39 CHF
Safran-Risotto und Kalbshaxe (min. x2)	
Veal shank with saffron risotto (min. x2)	
<b>Spaghetti:</b>	
Alla Bolognese	20 CHF
Aaglio, olio e peperoncino	17 CHF
Pomodoro e Basilico	18 CHF
<b>Lasagna tradizionale</b>	20 CHF
Hausgemachte lasagna   Homemade lasagna	
<b>Minestrone alla Ticinese</b>	10 CHF
Tessiner Minestrone   Ticinese minestrone	

# Dalla Tradizione

## PESCE DEL LAGO | SEE FISCH | LAKE FISH

Persico al burro e salvia

30 CHF

Eglifilets mit butter und salbei

Perch filets butter and sage

# I nostri Dessert

## DESSERT

In base alla disponibilità

DA 8 A 12 CHF

Je nach Verfügbarkeit

VON 8 BIS 12 CHF

Based on availability

FROM 8 TO 12 CHF

## INFORMAZIONI | INFORMATION

*Il personale è a vostra disposizione per qualsiasi informazione sui nostri prodotti e per delucidazioni sugli **allergeni** eventualmente presenti*

*Das Personal steht Ihnen für Informationen zu unseren Produkten und zur Klärung etwaiger **Allergene** zur Verfügung*

*The staff is at your disposal for any information on our products and for clarification on any **allergens** present*

*Provenienza della carne: Svizzera e Italia*

*Fleischherkunft: Schweiz und Italien*

*Meat origin: Switzerland and Italy*

*Provenienza del pesce: Svizzera e Italia*

*Fischherkunft: Schweiz und Italien*

*Fish origin: Switzerland and Italy*

# *Le nostre Bevande*

## BIBITE | GETRÄNKE | DRINKS

Acqua filtrata naturale o frizzante	75 cL	6 CHF
Spremuta d'arancio fresca	30 cL	7 CHF
Spremuta d'arancio fresca	20 cL	5 CHF
Coca cola & coca cola zero	33 cL	5 CHF
Fanta	33 cL	5 CHF
Gazzosa san Nicolao al Limone o Mandarino	33 cL	5 CHF
Rivella rossa	33 cL	5 CHF
Ramseier Mosto dolce	33 cL	5 CHF
Schweppes tonic o bitter lemon	20 cL	4,50 CHF
Tè freddo al limone o Pesca	30 cL	4 CHF
Tè freddo al limone o pesca	20 cL	3 CHF
Birra feldschlosschen speciale	33 cL	5,50 CHF
Birra feldschlosschen lager	50 cL	7 CHF
Birra erdinger weissebier	50 cL	7 CHF
Frucht panaché al limone	33 cL	5,50 CHF
Birra analcolica feldschlosschen	33 cL	5 CHF
Birra Ichnusa non filtrata	33 cL	5,50 CHF
Birre artigianali (Laboratorio Ticinese)	33 cL	8 - 14 CHF