

*L*OCANDA *G*ANDRIESE
Daide Cobe

MENÙ

Dalle 15.30 fino alle 18:00, per garantire il servizio, vige una maggiorazione di 3 CHF a persona
Von 15.30 bis 18.00 Uhr, um den Service zu garantieren, wird ein Zuschlag von 3 CHF pro Person erhoben
From 3.30 pm to 6.00 pm, to guarantee the service, there is a surcharge of 3 CHF per person

PIATTI FREDDI | KALTE GERICHTE | COLD DISHES

Insalata verde Grüner salat Green salad	8 CHF
Insalata mista Gemischter salat Mixed salad	10 CHF
Insalatona "La Locanda" 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	26 CHF
Insalata Caprese Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum Tomato salad with mozzarella and basil	19 CHF
Roast beef freddo rucola e grana, salsa tartara e patatine fritte Kaltes Roastbeef, Rucola, Parmesan, Remoulade und Pommes frites Cold roast beef, rocket, parmesan, tartar sauce and french fries	30 CHF
Tagliere di salumi e formaggi Schneidebrett für Salami und Käse Salami and cheese chopping board	24 CHF

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS

Panadas alle verdure e fonduta al pecorino Panadas mit Gemüse und Pecorino-Käse-Fondue Panadas with vegetables and pecorino cheese fondue	22 CHF
Carpaccio di manzo svizzero, mousse al rafano e scagliette di pecorino Carpaccio vom Schweizer Rind, Meerrettichmousse und Pecorino-Flocken Swiss beef carpaccio, horseradish mousse and pecorino flakes	26 CHF
Insalata di Polpo a modo mio Tintenfischsalat auf meine Art Octopus salad in my own way	24 CHF
Carpaccio di cernia, rucola e croccante di pane aromatizzato Carpaccio vom Zackenbarsch, Rucola und knusprigem Brot Carpaccio of grouper, rocket and crunchy flavored bread	29 CHF
Zuppetta di cozze e vongole alla marinara Marinara-Muschel und Muschelsuppe Marinara mussels and clams soup	26 CHF

PRIMI | HAUPTGERICHTE | FIRST COURSES

Culurgiones, salsa di pomodoro fresco, aglio nero e croccante al pecorino 26 CHF
Culurgiones, frische Tomatensauce, schwarzer Knoblauch und knuspriger Pecorino-Käse
Culurgiones, fresh tomato sauce, black garlic and crispy pecorino cheese

Fregula ai frutti di mare e crostacei 32 CHF
Fregula mit Meeresfrüchten und Schalentieren
Fregula with seafood and shellfish

Maccarrones de Errittu al ragu d'agnello profumati alla menta 27 CHF
Maccarrones de Errittu mit Lammragout mit Minzgeschmack
Maccarrones de Errittu with mint-flavored lamb ragù

SECONDI | FLEISH UND FISH | SECOND COURSES

Pancetta di maiale a modo mio 39 CHF
Pancetta di maiale, profumo di mirto, jus di maiale, patate tornite e finocchi alla liquirizia
Schweinebauch, Myrtenduft, Schweinejus, Kartoffeln und Fenchel mit Lakritzgeschmack
Pork belly, myrtle scent, pork jus, potatoes and licorice-flavored fennel

Trancio di Tonno 42 CHF
Tonno al sesamo scottato, jus di vitello, patate tornite, cicoria scottata
Gebratener Thunfisch mit Sesam, Kalbsjus, Kartoffeln, gebratener Chicorée
Seared tuna with sesame, veal jus, potatoes, seared chicory

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

Dalla Pizzeria

Marinara	12 CHF
Pomodoro, aglio e origano Tomaten, Knoblauch und Oregano Tomato, garlic and oregano	
Focaccia	10 CHF
Olio EVO e rosmarino EVO Öl und Rosmarin EVO Oil and rosemary	
Margherita	15 CHF
Pomodoro, mozzarella, Basilico e olio EVO Tomaten, mozzarella, Basilikum und EVO Öl Tomato, Mozzarella, Basil and EVO oil	
Vegetariana	22 CHF
Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate Tomaten, mozzarella und gegrilltes Gemüse Tomato, mozzarella and grilled vegetables	
Crudo del Ticino	22 CHF
Pomodoro, mozzarella e crudo ticinese Tomate, mozzarella und Tessiner Rohschinken Tomato, mozzarella and Ticinese raw ham	
Cotto	20 CHF
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomate, Mozzarella und Kochschinken Tomato, mozzarella and cooked ham	
Tonno	20 CHF
Pomodoro, mozzarella e tonno Tomaten, Mozzarella und Thunfisch Tomato, mozzarella and tuna	
Funghi porcini	21 CHF
Pomodoro, mozzarella e funghi porcini Tomaten, Mozzarella und Steinpilze Tomato, mozzarella and porcino mushroom	
“Frantzescheddu”	24 CHF
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e cipolle Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen und Zwiebeln Tomato, mozzarella, capers, anchovies and onions	
“Dolo”	23 CHF
Pomodoro, mozzarella, rucola e grana Tomate, Mozzarella, Rucola und Parmesan Tomato, mozzarella, rocket and parmesan	
Bufala	22 CHF
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum Tomato, buffalo mozzarella and basil	
Sardegna	26 CHF
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, crema di pecorino e olive Tomaten, Mozzarella, Wurst, Pecorinocrema und Oliven Tomato, mozzarella, sausage, pecorino cream and olives	
Ticinese	27 CHF
Mozzarella, carne secca, rucola e bruchino di capra Mozzarella, Trockenfleisch, Rucola und Ziegenbruchino Mozzarella, dried meat, rocket and goat bruchino	

AGGIUNTE | ZUSATZ | ADDITION

3/6 CHF

Dalla Tradizione

POLENTE

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

PRIMI | HAUPTGERICHTE | FIRST COURSES

Risotto ai porcini e zafferano	P.P. 25 CHF
Safran-Risotto mit Steinpilzen (min. x2)	
Risotto with mushroom and saffron (min. x2)	
Risotto allo zafferano e ossobuco di vitello	P.P. 39 CHF
Safran-Risotto und Kalbshaxe (min. x2)	
Veal shank with saffron risotto (min. x2)	
Spaghetti:	
Alla Bolognese	20 CHF
Aaglio, olio e peperoncino	17 CHF
Pomodoro e Basilico	18 CHF
Lasagna tradizionale	20 CHF
Hausgemachte lasagna Homemade lasagna	
Minestrone alla Ticinese	12 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

Pizza stagionale

Focaccia con pomodorini, rucola e scaglie di grana

22 CHF

Focaccia mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken

Focaccia with cherry tomatoes, rocket and parmesan flakes

I nostri Dessert

In base alla disponibilità

8 - 12 CHF

Je nach Verfügbarkeit

Based on availability

Per i bambini

Penne al pomodoro

8 CHF

Pasta mit tomatensauce | Pasta with tomato sauce

Nuggets e patatine fritte

12 CHF

Nuggets und pommes | Nuggets and fries

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