

BLOODY BRUNCH



HÔTEL
LOCARNO
BAR



BLOODY MARY

Bloody Mary
*Un grande classico,
che non ha bisogno di presentazioni.*

Vodka di ottima qualità unita al succo di pomodoro biologico di una piccola produzione, esaltati da condimenti decisi.

20 €

**Red
Snapper**

Speziato e pungente.

Un Bloody dal nome e dal gusto tutto americano, perfetto per chi non vuole rinunciare al gin.

18 €

One bloody at a time

Un Bloody pensato per chi alla monotonia preferisce il rischio.

Ogni settimana cambieremo la sua versione per sorprendervi e metterci alla prova. E tu che fai, rischi?

18 €

BLOODY BRUNCH

**Uova alla Benedettina,
salmone affumicato,
muffin salato e salsa olandese**

22 €

**Uovo alla Fiorentina,
spinaci, muffin salato
e salsa olandese**

22 €

**Uova al tegamino,
cicoria, pecorino**

22 €

**Uova al tegamino,
porcini e gamberoni °°**

25 €

**Maritozzi ripieni, uova
strapazzate, pancetta croccante
e champignon alle erbe**

22 €

Locarno Bloody Burger

26 €

Burger vegano*

22 €

“Un milanese a Roma”

25 €

Fish & Chips°°

23 €

**Caesar salad
pollo, pancetta,
mozzarella di bufala**

24 €

**Domingo salad
salmone affumicato, avocado,
mozzarella di bufala**

24 €

**French toast, frutta fresca
e sciroppo d'acero**

20 €

**Bloody Mary all you can drink
e una degustazione con due portate a scelta**

49 €

BRUNCH LOCARNO

ANTIPASTI

Carciofi fritti con maionese al tabasco^{oo}
19 €

Gamberoni in pasta fillo*
19 €

Crocchette di melanzane, salsa pomodoro, ricotta salata*
19 €

PASTA

Maltagliati con ragù al vino bianco e parmigiano
23 €

Tagliolini al gambero rosso di Mazara del Vallo^o
26 €

Amatriciana Grand Cru
23 €

SECONDI PIATTI

Galletto della domenica alla griglia
22 €

Costata di manzo extra marezzata
60 €

Spigola in crosta di zucchine, datterino e olive taggiasche^o
25 €

DOLCI

Tiramisù classico
12 €

Crostata di Pina
12 €

Panna cotta allo yogurt
12 €

Gentile cliente, qualora avesse allergie o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo lieti di consigliarla nel migliore dei modi.

HÔTEL LOCARNO BAR

-
- * Prodotto congelato.
 - ** Prodotto abbattuto internamente per preservare la salubrità.
 - ° Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'Ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio di Anisakis
 - °° Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati.
-