# HÔTEL LOCARNO

BAR

# HÔTEL LOCARNO BAR

## STARTERS & SHARES

Chicken'n' chips con bbq* 20€

Bao con pancia di maiale
in stile giapponese* 15€

Yakitori di manzo
e pak choi alla griglia 22€

Prosciutto di Parma 24 mesi 22€

Paleta di Pata Negra 25€

Carpaccio di manzo, rafano,
senape e miele 23€

Gamberoni in pasta fillo° 19€

Alici del Cantabrico, pan brioche,
stracciatella e battuto di prezzemolo 22€

Verdure in tempura,
maionese al tabasco 19€

Spring roll vegano, verdure crudiste
e sesamo 16€

Crudité di verdure 18€

Finger food 13€

## MAIN COURSES

Amatriciana Grand Cru 24€

Arrabbiata 2.0** 24€

Noodles crudisti di zucchine,
pesto di basilico, avocado e mandorle 22€

Tataki di filetto friulano
extra marezzato 45€

Anatra confit, baby verdure
e frutti di bosco 30€

Polpo rosticciato, cuore di lattuga
e salsa unagi* 28€

Maccarello brulé, shiitake
e cavolo fermentato° 25€

## SALADS

Caesar salad 24€

Domingo salad 24€

Misticanza, aringa marinata
e falernum 26€

## SANDWICHES

Hamburger Old Fashion 25€

Club sandwich masterpiece 32€

Roll di salmone, avocado,
gamberoni in tempura° 24€

## DESSERTS

Tiramisù 12€

Pinguini 14€

NY Cheesecake 14€

Lemon tart 15€

* Il Prodotto potrebbe essere 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.