



50
BEST
Discovery

BAR
LOCARNO
Cocktails & Restaurant dal 1925



Starters

Pane soffiato, battuta di Fassona,
salsa olandese e tartufo di stagione 18€

Un uovo 14€

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

Frittura di mare e mayo al lime* 18€

Spring roll e soia allo zenzero 🌿 18€

Carciofi fritti e maionese al tabasco* 🌿 20€

Parmigiano Reggiano 24 mesi 📍 10€

“Pizza e Mortazza” 📍 8€

Prosciutto di Parma 24 mesi 📍 22€

Paleta di Pata Negra Cinco Jotas 25€

Mini cheeseburger 10€

Gamberoni in pasta fillo
con salsa “sweet and sour”* 19€

Pollo fritto e mayo smoked 20€

Cozze del Tirreno gratinate 📍 16€

Pinsa romana con bufala
e Capocollo di Martina Franca* 📍 16€

Crudités di verdure 🌿 18€

Sandwiches

Hamburger Old Fashion** 25€

Club Sandwich Masterpiece** 35€

Veggie burger** 🌿 23€

Salads

Caesar salad “My way” 24€

Domingo salad 24€

Noodles crudisti di zucchine, pesto di avocado
pomodorini e mandorle 🌿 18€

Main

Amatriciana Grand Cru° 📍 24€

Tagliatelle di pollo alla cacciatora,
pinoli e uvetta 28€

Spaghetti datterino fresco,
basilico e limone 🌿 📍 25€

Tubetti “Benedetto Cavalieri” agli scampi,
salsiccia di Cinta Senese e coriandolo° 📍 34€

Arrabbiata 2.0° 24€

Anatra confit, baby verdure e frutti di bosco 30€

Tataki di filetto friulano e salsa chimichurri 45€

“Fettina” di cavolfiore alla griglia,
miso e chili oil 🌿 24€

Vitello tonnato in vigna° 26€

Sogliola alla mugnaia capperi e limone° 35€

Desserts

Tiramisù 12€

Cheesecake ai limoni della Costiera 14€

Crostata ricotta e visciole 14€

Gianduia, tartufo nero di stagione
e sale Maldon 16€

Passeggini 14€

Tagliata di ananas, “rum” e spezie 🌿 18€

*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.*

*** 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.*

*° Prodotto abbattuto negativamente, internamente
o dal fornitore per preservare la salubrità.*

** Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati.*

Per le mezze porzioni il costo del piatto è del 70%

🌿 Vegano

📍 KM Zero / IGP / DOP

Ogni piatto racchiude la ricerca attenta di materie prime selezionate secondo criteri di qualità,
tracciabilità e sostenibilità, con particolare attenzione ai prodotti regionali e alle pratiche di pesca e allevamento responsabili.
Il nostro pane è rigorosamente di origine locale e l’olio biologico dell’Azienda Agricola Montemelino esalta il gusto delle nostre pietanze.