

BAR LOCARNO

Cocktails & Restaurant dal 1925

Starters



- Uova alla Benedettina,
salmone norvegese, salsa olandese 25€
- Bruschetta, ricotta di bufala,
pomodorini e zest di arancia 🌿 18€
- Carciofi fritti e maionese al tabasco* 🌿 20€
- Avocado toast con hummus di ceci 🌿 18€
- Gamberoni in pasta fillo "sweet & sour"* 19€
- Pinsa romana con bufala
e Capocollo di Martina Franca° 16€
- Parmigiano Reggiano 24 mesi 10€
- Prosciutto di Parma 24 mesi 22€
- Mozzarella di bufala
e pomodori di stagione 18€
- Paleta di Pata Negra Cinco Jotas 25€
- Carpaccio di manzo, carciofo arrosto,
salsa senape e miele 23€

Sandwiches

- Hamburger Old Fashion* 25€
- Club Sandwich Masterpiece* 32€
- Veggie burger* 🌿 23€

Salads

- Caesar salad "My Way" 24€
- Domingo Salad 24€
- Noodles crudisti di zucchine, pesto di avocado
pomodorini e mandorle 🌿 18€

° 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%

Main

- Amatriciana Grand Cru° 24€
- Cacio e pepe° 19€
- Arrabbiata 2.0° 24€
- Spaghetti datterino fresco,
basilico e limone 🌿 24€
- Tagliolini al gambero rosso
di Mazzara del Vallo° ** 29€
- Tataki di filetto friulano e salsa chimichurri 45€
- Petto di faraona, carote e zenzero 26€
- "Fettina" di broccolo romano alla griglia,
miso e chili oil 🌿 24€
- Spigola alla griglia e cicoria ripassata° 27€
- Vitello tonnato in vigna, capperi e uva° 26€

Desserts

- Tiramisù 12€
- NY 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.

🌿 Vegano

📍 KM Zero / IGP / DOP / DOL

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.