



# BAR LOCARNO

Cocktails & Restaurant dal 1925



*Each dish embodies a meticulous selection of ingredients, sourced according to criteria of quality, traceability, and sustainability, with a particular focus on regional produce and responsible fishing and farming practices.*

---

*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.*

**ALL YOU CAN READ**  
Gentile ospite, durante il suo soggiorno potrà godere dell'accesso gratuito a migliaia di giornali e riviste. Basterà connettersi alla nostra rete Wi-Fi, scaricare l'App PressReader e iniziare a leggere!



 **pressreader**

**ALL YOU CAN READ**  
Dear Guest, during your stay you can enjoy free access to thousands of newspapers and magazines. Simply connect to our Wi-Fi network, download the PressReader App and start reading!

The bread used in our preparations and served as an accompaniment is strictly of local origin. Organic olive oil from Azienda Agricola Montemelino is offered to enhance the flavor of our dishes.

Il pane utilizzato nelle preparazioni e servito in accompagnamento è rigorosamente di origine locale. L'olio biologico dell'Azienda Agricola Montemelino viene proposto per esaltare il gusto delle nostre pietanze.

Italian style  
breakfast

Breakfast  
experience

35€ (per person)

*Coffee & Beverages*

55€ (per person)

Espresso 5€ | Cappuccino 6€ | Locarno Coffee 5€  
Americano 8€ | Selection of Fine Teas  
& Herbal Infusions 10€ | Golden Milk 8€  
Freshly Squeezed Juices 10€ | Soft drinks 10€

Champagne Brut Premier Cru Traditional Nicolas Gueusquin 18€  
Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG  
"Rive San Michele" Sommariva 10€  
Bloody Mary 15€

*Cold-Pressed Juices* 12€

**Lilac**

Beetroot, apple, carrot, lemon, ginger

**Green**

Green apple, celery, fennel, lime,  
spinach, mint green tea

**Orange**

Carrot, apple, turmeric, lemon, ginger

**Yellow**

Pear, pineapple, yellow apple, ginger

**Red**

Raspberry, blond orange, pineapple, yellow apple,  
cherry and peach blossom infusion

*Young Explorers' Breakfast* 20€

A delightful start to the day for our little guests:  
Basket with fruit juice, milk and cocoa, biscuits, croissant  
and a selection of cereals.

---

## Eggs

---

Omelette 16€ | Poached 14€ | Scrambled 14€ | Fried 14€

Served with a choice of:  
Mushrooms, Baked beans, Sautéed tomatoes,  
Chicken sausage, Smoked salmon, Braised bacon

---

## Our Benedict 20€

---

Smoked salmon  
Braised bacon  
Nero Lucano cooked ham 📍  
Butter-sautéed baby spinach

Served with hollandaise sauce and a savoury muffin\*

---

## Yogurt 10€

---

Greek yogurt | Natural yogurt | Kefir | Soy yogurt 🌿

Served with a choice of:  
Homemade granola | Fresh berries | Honey | Chia seeds  
Cornflakes | Dark chocolate shaving

---

## Porridge 🌿 10€

---

## Special Extras

---

Eggs with seasonal black truffle 27€

Mini Locarno Masterpiece Club Sandwich\* 20€

Rye bread, grilled vegan cheese, orange blossom honey,  
citrus and toasted almonds 🌿 20€

Soft-boiled eggs with white sturgeon caviar 36€

Please note: the fixed-price breakfast does not include the "Special Extras" section.

---

## Savoury

---

Selection of Italian cheeses  
Caciotta di Civitonica, Viterbo goat's milk Candidum and Blùbrulè  
served with Tarocco orange compote  
and fruit mostarda 📍 22€

Smoked salmon with sliced avocado 18€

Toast with Prague ham and Edamer cheese 10€

Tomato, cucumber and feta salad 🌿 16€

Prosciutto di Parma 24 months aged 22€

Nero Lucano cooked ham, salted butter and brioche 📍 22€

Toasted bread with guacamole and poached eggs 20€

Croque-Monsieur 24€

Savoury croissant with Capocollo from Martina Franca  
and Stracchinato cheese from Viterbo 14€

Avocado toast with chickpea hummus 🌿 18€

Bruschetta with buffalo ricotta,  
datterino tomatoes and orange zest 📍 18€

---

## Sweet

---

French toast with banana, strawberries and maple syrup 18€

Tarte Tatin with vanilla ice cream 12€

Waffle with raspberry coulis and mascarpone cream 16€

Pancakes with fresh berries and maple syrup 14€

Seasonal fruit selection 🌿 18€

Crêpes with hazelnut cream, whipped cream,  
crunchy caramel banana and Tuscia hazelnut 🌿 14€

Thank you for carrying forward  
the legend of the Hotel Locarno,  
breakfast after breakfast.

Dear customer, if you have any food allergies or intolerances, please inform  
the dining room staff. We will be happy to recommend suitable gluten-free,  
vegetarian, or vegan alternatives.

*\* Internally blast frozen to keep the product healthy.*

Italian style  
breakfast

Breakfast  
experience

35€ (a persona)

*Caffetteria e Bevande*

55€ (a persona)

Espresso 5€ | Cappuccino 6€ | Caffè Locarno 5€  
Caffè Americano 8€ | Selezione di tè e tisane 10€  
Golden Milk 8€ | Spremute 10€ | Soft drinks 10€

Champagne Brut Premier Cru Traditional Nicolas Gueusquin 18€  
Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.  
"Rive San Michele" Sommariva 10€  
Bloody Mary 15€

*Estratti 12€*

**Lilla**  
Barbabetola, mela,  
carota, limone, zenzero

**Verde**  
Mela verde, sedano, finocchio, lime,  
spinaci, tè verde alla menta

**Arancione**  
Carota, mela, curcuma, limone, zenzero

**Giallo**  
Pera, ananas, mela gialla, zenzero

**Rosso**  
Lampone, arancia bionda, ananas, mela gialla,  
infuso di fiori di ciliegio e pesco

*Young Explorers' Breakfast 20€*

Un delizioso inizio di giornata per i nostri piccoli ospiti:  
Cestino con succo di frutta, latte e cacao, biscotti, cornetto  
e selezione di cereali.

## Uova

Omelette 16€ | Pochè 14€ | Strapazzate 14€ | Fritte 14€

Servite con a scelta:

Funghi, Fagioli, Pomodori saltati, Salsiccia di pollo,  
Salmone affumicato, Bacon stufato

## Benedict 20€

Salmone affumicato  
Bacon stufato  
Prosciutto cotto Nero Lucano 📍  
Spinacino saltato al burro

Servite con salsa olandese e muffin salato\*

## Yogurt 10€

Greco | Naturale | Kefir | Soia 🌱

Servito con a scelta:

Homemade granola | Frutti di bosco | Miele | Semi di chia  
Cornflakes | Cioccolata fondente in scaglie

## Porridge 🌱 10€

## Special Extra

Uova e tartufo nero di stagione 27€

Mini club sandwich Locarno masterpiece\* 20€

Pane di segale, formaggio vegan grigliato,  
miele di zagara e arance  
e granella di mandorle tostate 🌱 20€

Uova à la coque e caviale di storione bianco 36€

N.B. La colazione a prezzo fisso non include la sezione "Special extra"

## Gastronomia

Selezione di formaggi italiani  
Caciotta di Civitonica, Candidum di capra del viterbese e Blùbrulé  
serviti con composta di arance Tarocco  
e mostarda di frutta 📍 22€

Salmone affumicato e tagliata di avocado 18€

Toast con cotto di Praga e Edamer 10€

Insalata di pomodori, cetrioli e feta vegana 🌱 16€

Prosciutto di Parma 24 mesi 22€

Prosciutto cotto Nero Lucano, burro salato e pan brioche 📍 22€

Pane tostato con guacamole e uova pochè 20€

Croque-Monsieur 24€

Cornetto salato con Capocollo di Martina Franca  
e stracchinato viterbese 14€

Avocado toast con hummus di ceci 🌱 18€

Bruschetta con ricotta di bufala,  
pomodoro datterino e zest di arancia 📍 18€

## Dolci

French toast con banana, fragole e sciroppo d'acero 18€

Tarte Tatin e gelato alla crema 12€

Waffle, coulis di lamponi e panna al mascarpone 16€

Pancakes con frutti di bosco e sciroppo d'acero 14€

Tagliata di frutta stagionale 🌱 18€

Crêpes con crema alla nocciola, panna,  
croccante di banana e nocciola della Tuscia 🌱 14€

# BAR LOCARNO

Cocktails & Restaurant dal 1925

Grazie per continuare a dare vita,  
colazione dopo colazione,  
alla leggenda dell'Hotel Locarno.

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.

\* Prodotto abbattuto internamente per preservare la salubrità.

---

 Vegano

 KM Zero / IGP / DOP / DOL