



Locanda Turisti

Antipasti:

Causa rellena con mayo all'ajii, cipollina e polpa di granchio	CHF 16. -
Veli di petto d'anatra affumicato su crudité carciofi arance a vivo e pinoli tostati	CHF 18. -
Mini battuta di manzo "a coltello" old style con Pane tostato e burro al pepe della Val Bavona	CHF 23.- mini CHF 34.- normale

Primi:

Ravioli scomposti alla carbonara	CHF 19. -
Risotto nostrano ai carciofi e gratuggiata di bottarga sarda	CHF 18.-
Paccheri ripieni di ricotta e radicchio con lamelle di mandorle tostate e zabaione salato	CHF 17.-

Secondi:

Entrecôte di manzo "affumicato" al legno di ciliegio con spirale croccante di patate e marmellata di cipolle rosse all'anice stellato	CHF 35.-
Filetto di maiale sfumato al olio di sesamo con funghi shitaky, bambù e bok-choi	CHF 28. -
Trancio di Baccalà con crumble alle erbe su crema di arachidi, sformatino di broccoli e pomodorino confit	CHF 30.-

Dessert:

Caprese con frosting al burro di arachidi, tartufini al cioccolato, sabbia di cacao e caramello salato	CHF 9. -
Mousse al formaggino di capra e miele, crumble al lime, mousse al ciocco bianco e passatina di more	CHF 8. -
Tarte tatin di mele con gelato alla macadania	CHF 7. -

Piccola Carta

Cheese Burger	CHF 16. -
Cheese Burger con manioca fritta	CHF 18. -
Caesar salad	CHF 16. -
Insalata mista	CHF 10. -
Club Sandwich	CHF 12.-