

bar & lounge  
**lago maggiore**  
locarno



Food, snacks  
&  
delights

## Insalate - Salate - Salade

- ✓ **Insalata verde | Insalata mista di stagione** 9.50 | 14.00  
*Grüner Salat | Gemischter Saisonsalat*  
Salade verte | Salade mixte de saison  
con tonno - *Mit Thunfisch - Avec du thon* + 5.00

**Insalata Active** 23.00

Insalata verde, arrosto di tacchino, sesamo, melone, mozzarelline, pomodori Cherry e noci  
*Blattsalat, Truthahnbraten, Sesam, Melone, Mozzarella, Kirschtomaten und Walnüsse*  
Salade verte, rôti de dinde, sésame, melon, mozzarella, tomates cerises et noix

✓ **Mozzarella di Bufala DOP** 23.00

Su carpaccio di pomodoro cuore di bue con olio al basilico  
*Büffelmozzarella DOP auf Rinderherz-Tomaten-Carpaccio mit Basilikumöl*  
Mozzarella de buffle DOP sur carpaccio de tomate cœur de bœuf avec huile au basilic

## Panini - Sandwiches

✓ **Focaccia vegana fatta in casa** 15.00

Con verdure alla griglia, pomodoro fresco, pesto di basilico, maionese vegetale e cipolla caramellata  
*Hausgemachte Focaccia mit gegrilltem Gemüse, frischen Tomaten, Basilikum-Pesto, vegetarischer Mayonnaise und karamellisierter Zwiebel*  
Focaccia maison avec légumes grillés, tomate fraîche, pesto au basilic, mayonnaise végétale et oignon caramélisé.

**Ciabatta mediterranea** 15.00

Con prosciutto crudo San Daniele, mozzarella di bufala, rucola e pomodoro  
*Ciabatta-Brot mit San Daniele Rohschinken, Büffelmozzarella, Rauke und Tomate*  
Pain Ciabatta avec jambon cru San Daniele, mozzarella de buffle, roquette et tomate

**Bagel Royal** 15.00

Con salmone, insalata e crema d'avocado  
*Bagel mit Lachs, Salat und Avocadocrème*  
Bagel avec saumon, salade et crème d'avocat

**Pinsa d'Alba** 28.00

Con prosciutto cotto al tartufo, crema al mascarpone, champignons e rucola - Consigliato per 2 persone  
*Pinsa mit gekochtem Schinken mit Trüffel, Mascarponecreme, Champignons und Rauke - Empfohlen für 2 Personen*  
Pinsa avec jambon cuit à la truffe, crème de mascarpone, champignons et roquette - Recommandé pour 2 personnes

## Poposte Lounge

-  **Gaspacho andaluso** 15.00  
*Andalusischer Gaspacho*  
Gaspacho andalou
- Tagliere del contadino** con affettati e formaggi misti 26.00  
*Tessinerplatte mit Aufschnitt und Käse*  
Asiette tessinoise de charcuterie mixte et fromages
- Roastbeef** con verdure alla griglia, salsa tartara 29.00  
*Roastbeef mit einem Fächer von gegrilltem Gemüse, Tartare Sauce*  
Roastbeef avec un éventail de légumes grillés, sauce tartare
- Vitello tonnato** 31.00  
*Kalbfleisch mit Thunfischsauce*  
Viande de veau avec sauce au thon
- Prosciutto crudo San Daniele e melone** 28.00  
*San Daniele Rohschinken und Melone*  
Jambon cru San Daniele et melon
- Fish & chips** - Filetti di pesce persico in pastella con salsa tartara e patatine fritte 29.50  
*Frittierte Barschfilets mit Tartarsauce und Pommes Frites*  
Filets de perche en pâte à frire, sauce tartare et frites
- Hamburger Lago Maggiore** - ca 200 g 31.00  
Burger di manzo e maiale con formaggio Gottardo, pomodoro, insalata, pancetta, cipolla caramellata e patatine fritte  
*Rind- und Schweinefleisch-Burger mit mit Gotthard-Käse, Salat, Tomate, Speck, karamellisierten Zwiebeln und Pommes Frites*  
Burger de bœuf et de porc avec fromage Gotthard, salade, tomate, bacon, oignon caramélisé et pommes frites
-  **Burger 100% vegetale** 26.00  
Burger di fagioli neri e ceci, maionese vegetale, insalata, pomodoro, cipolle caramellate e patatine fritte  
*Burger aus schwarzen Bohnen und Kichererbsen, Gemüse-mayonnaise, Salat, Tomate, karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites*  
Burger aux haricots noirs et pois chiches, mayonnaise végétale, salade, tomate, oignon caramélisé et frites
- Frittura mista di mare** 32.00  
Calamari, seppioline, gamberi e piccola insalata mista  
*Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Tintenfisch, Sepia, Garnelen und kleinem gemischten Salat*  
Mélange de fruits de mer frits avec calamar, seiche, crevettes et une petite salade mixte

## Aperitivo Lago Maggiore

34.00

**Misto | Vegano** - Consigliato per 2 persone

*Gemischt | Vegan - Empfohlen für 2 Personen*

Mixte | Vegan - Recommandé pour 2 personnes

Porzione extra gnocco fritto

+ 7.00

**It's Apero  
Time!**



## Dolci - Desserts

- ✓ **Macedonia di frutta fresca** 10.00  
*Frischer Fruchtsalat*  
Salade de fruits frais
- ✓ **Tiramisù fatto in casa** 12.00  
*Hausgemachtes Tiramisù*  
Tiramisù maison
- ✓ **Pannacotta alla vaniglia** 12.00  
*Vanille-Pannacotta*  
Pannacotta à la vanille

**Per i gelati vi preghiamo di richiedere la carta dedicata.**

*Für Eiscreme fragen Sie bitte nach der entsprechenden Karte.*

*Pour les glaces, veuillez demander la carte dédiée.*

03.23 | 200P

Per informazioni sulla provenienza della carne e allergeni,  
vi preghiamo di rivolgervi ai nostri collaboratori.

*Für Auskünfte über Herkunftsländer und Allergene, bitte  
wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.*

Pour des informations sur l'origine de la viande et des allergènes,  
veuillez consulter nos collaborateurs.

- ✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens
- ✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte* - Plats véganes

Tutti i prezzi sono in CHF - IVA 7.7% inclusa.

*Preise in CHF - MwSt 7.7% inklusive.*

Prix en CHF - TVA 7.7% incluse.

# Proposte dello Chef

## Pasta & Risotto

**Risotto ai funghi misti di bosco** ✓ 26.00

mantecato con formaggio d'alpe ticinese

*Risotto mit gemischten Waldpilzen und mit  
Tessiner Alpkäse verfeinert*

Risotto aux champignons forestiers mixtes avec  
fromage d'alpage tessinois

**Tagliolini all'uovo fatti in casa alla bolognese** 28.00

*Hausgemachte Eiernudeln mit Hackfleischsauce*

*“alla bolognese”*

Nouilles aux œufs maison avec sauce à la viande  
hachée “alla bolognese”

½ 22.50

## Piatti principali - Hauptspeisen - Plats principaux

**Tagliata di tofu grigliata** ✓ 28.00

marinata alla salsa barbecue, servita con ratatouille  
di verdure alla mediterranea, cipolla confit e patata  
americana speziata

*Gegrilltes Tofu-Steak mit Barbecue-Sauce mariniert,  
serviert mit mediterranem Gemüse-Ratatouille, Zwiebel-  
confit und gewürzter amerikanischen Kartoffel*

Tranche de tofu grillé, mariné avec une sauce barbecue,  
servi avec ratatouille de légumes Méditerranéens,  
oignons confit et pomme de terre américaine épicée

**Ossobuco di vitello brasato al Merlot** 38.00

con risotto allo zafferano

*In Merlot geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto*

Jarret de veau braisé au Merlot avec risotto au safran

**Entrecôte di manzo alla griglia - 200 g** 46.00

su letto di rucola, scaglie di Grana, pomodorini  
cherry e patate arrosto

*Gegrilltes Rindsentrecôte (200 g) auf einem Raukebett  
mit Grana-Käsesplittern, Kirschtomaten und Bratkartoffeln*

Entrecôte de bœuf grillé (200 g), sur un lit de roquette  
avec écailles de fromage Grana, tomates cerises  
et pommes de terre rôties

**Gamberoni alla griglia con patatine fritte** 36.00

*Gegrillte Riesengarnelen mit Pommes frites*

Gambas grillées avec pommes frites

✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte* - Plats véganes

Tutti i prezzi sono in CHF - IVA 7.7% inclusa.

*Preise in CHF - MwSt 7.7% inklusive. - Prix en CHF - TVA 7.7% incluse.*