

BISTROT
PALACINEMA
LOCARNO
FOOD

INSALATE, VERDURE,
PIATTI FREDDI

Insalata PalaCinema Misticanza di stagione – bùscion ticinese – carciofi – pomodorini confit – crema di anacardi 🌱🌾🌿 – 7a 8a 9b	18.-
Caesar salad Insalata baby romana – crostini di pan Brioche al rosmarino – salsa Caesar – scaglie di parmigiano – pancetta – pomodori secchi 1a 3a 4a 7a 8b 10a	18.-
Con spiedino di pollo croccante al rosmarino 3a	+ 5.-
Con gamberi marinati al lemongrass e timo limonato – 2a	+ 6.-
Con tofu Bio ticinese marinato alla salsa di soia, zenzero ed erbe aromatiche 🌱 – 6a	+ 4.-
Festival Bowl Riso venere – Tempeh Bio ticinese – cavolo rosso marinato – edamame – hummus di ceci Bio alla curcuma 🌱🌿 – 1b 6a	15.-
Quiche Crostatina salata alla farina Bona – funghi porcini – broccoli – crumble alle castagne 🌱🌾🌿 – 3a 7a	14.-
Zucca Crema di zucca al forno – panna acida – olio e semi di zucca al cacao 🌱🌿 – 7a 9a	16.-
Formaggino Formaggino fresco ticinese di capra gratinato alle erbe – trevisana – spinacino – glassa di aceto balsamico – pane carasao 🌱🌾 – 1a 7a 12a	16.-
Ricotta e fichi Cremoso di ricotta alla santoreggia – fichi – croccante di farina Bona – zucca – aceto allo yuzu cantina alla Maggia 🌱🌾🌿 – 7a 9a 12a	16.-
Barbartare Tartare di barbabietole – yogurt di soia – avocado – cerfoglio – croccante di riso venere 🌿 – 6a	20.-
Tartare di manzo classica (CH 120g) – cremoso di bagnetto verde – croccante di pane al Merlot 🌱 – 1a 3a 4a 5b 6b 7a 8b 9b 10a	25.-

Tutte le nostre salse sono
fatte in casa

PIATTI CALDI

Finferli e taleggio Tortelloni ripieni di finferli e taleggio – crema di sedano rapa – nocciole – olio di semi di zucca 🌱 – 1a 3a 7a 8a	18.-
Polenta rossa Lingotti di polenta rossa di Ascona – uovo «Onze» – funghi misti – verdure di stagione e crema al formaggio Gottardo 🌱🌾🌿 – 3a 6b 7a 9a	22.-
Riso venere Timballo di riso venere – taccole – salsa al latte di cocco e curry – code di gamberoni – cerfoglio 🌱 – 2a 5b 9a 10a	22.-
Vegan con tofu Bio Ticinese 🌱🌿 – 6a	20.-
Trota Fishcake di trota del nostro lago panato al Panko e semi di sesamo – spuma e trancio di cavolfiore – panna acida – aneto 1a 3a 4a 5b 6b 7a 8b 9b 10b 11a 12b	25.-

SANDWICH – BURGER

Vegi Club Sandwich Pane ai cereali – crema di anacardi – limone – melanzane e zucchine grigliate – radicchio alla glassa di aceto balsamico – avocado – pomodori confit – scaglie di parmigiano – rucola – patate rustiche 🌱 – 1a 3b 6b 7a 8b 10b 11b 12a	16.-
Aria «Bagel» di pane Vallemaggia – pesto di pomodori secchi – cremoso vegano al basilico – iceberg – olive taggiasche 🌱🌿 – 1a 3a 8b 9b 11b	14.-
Terra Bun al pomodoro e rosmarino – roastbeef (CH) – salsa tartara – cipolle caramellate – rucola 1a 3a 8b 9b 11b 12a	18.-
Acqua Bun al carbone vegetale – tartare di trota marinata – salsa di soia – avocado – spinacino – intingolo di pomodori, Jalapeño, coriandolo e peperoni 1a 3a 4a 6a 8b 9b 11b	17.-
Fuoco Bun ai semi di sesamo – hamburger 200g di manzo (CH) – salsa BBQ fatta in casa – formaggio Gottardo – cipolle caramellate – cetriolo – iceberg – patate rustiche 🌱 – 1a 3a 6a 7a 8b 9a10a 11a 12a	26.-

APÉRO SNACK

Olive marinate in casa Grissini - cubetti di Grana Padano 🌱 - 1a 7a	8.-
Hummus di ceci Bio Rosmarino - feta vegana 🌱	3.50
Crema di anacardi Bio Timo - fichi 🌱 - 8a	3.50
Cous cous Bio alla curcuma Ratatouille di verdure - olio al basilico 🌱 - 1a	3.50
Tartare di barbabietole Avocado - croccante di riso venere 🌱	3.50
Falafel Con salsa allo yogurt di soia - menta 🌱 - 6a	3.-
Focaccia Al pomodoro secco e rosmarino 🌱 - 1a	3.-
Mini panzerotti Pomodoro e mozzarella 🌱 - 1a 7a	4.50
Mozzarella in carrozza 🌱 - 1A 3A 7A	4.-
Gamberi al panko Con salsa sweet chily 1a 2a 3a	5.-
Focaccia della casa Con prosciutto crudo e maionese 1a 3a	4.50
Sfilatino pomodoro mozzarella - prosciutto cotto e mascarpone 1a 7a	4.-
Sfogliatina alla crema di zucca Büscion - olive taggiasche 👇🌱 - 1a 3a 6b 7a 13b	5.-
Selezione di formaggi ticinesi e italiani Accompagnati da pan brioche, chutney fatti in casa e pepe Vallemaggia 👇🌱 - 1a 3a 5a 7a 8a 12a	16.-
«Gnocco fritto» Con prosciutto crudo ticinese 1a	16.-
PalaCinema Board	28.-

PIZZA

Margherita Pomodoro - mozzarella - basilico 🌱 - 1a 7a	14.-
Cotto e mascarpone Pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto di coscia «Verdi» CH - mascarpone a crudo 👇 - 1a 7a	20.-
Tonno e cipolle Pomodoro - mozzarella - tonno - cipolle rosse saltate 1a 4a 7a	19.-
Piano Magadino Mozzarella - Pomodoro «Yoom» - ricotta alla santoreggia - olive taggiasche 🌱 - 1a 7a	16.-
Piazza Grande Pomodoro - mozzarella di bufala campana DOP - pomodorini - rucola 🌱 - 1a 7a	20.-
Locarnese Pomodoro - mozzarella - prosciutto crudo ticinese - rucola - scaglie di parmigiano 1a 3a 7a	24.-
Piazza Castello Pomodoro - mozzarella - luganighetta ticinese - peperoni arrosto - cipolle caramellate 👇 - 1a 7a 12a	20.-
PalaCinema Pizza al carbone - mozzarella vegetale - crema di zucca - funghi porcini - granella di nocciole 🌱 - 1a 9a	23.-
Festival Mozzarella - castagne - scamorza affumicata - radicchio alla glassa di aceto balsamico 🌱 - 1a 7a 12a	18.-
Calzone vegetariano Pomodoro - mozzarella - funghi porcini - uovo 🌱 - 1a 3a 7a	22.-
Flammkuchen Città vecchia Yogurt di soia - cumino - cipolle bianche - funghi porcini - miscela di spezie 🌱 - 1a 6a	15.-
Supplementi Capperi - olive - rucola	+ 1.50
Mozzarella - pomodoro - cherry	+ 2.-
Prosciutto Cotto CH - salame CH - salmone - acciuغه - mascarpone - mozzarella vegana - scaglie di grana	+ 3.-
Mozzarella di bufala - tonno	+ 4.-
Prosciutto crudo CH	+ 5.-
Base pizza senza glutine	+ 4.-
Impasto integrale - impasto al carbone	+ 3.-

MENÙ JUNIOR

Verdure dal Ticino	
Verdure di stagione	5.-
Insalata dell’orto	5.-
Carote	5.-
Cetrioli	5.-
Pomodorini	5.-
Patatine fritte	5.-

Pasta	
Spaghetti o maccheroncini	9.-
1a 3a	
Gnocchi di patate	9.-
1a 3a	

Le salse a scelta	
Pomodoro	12.-
Ragoût di verdure	13.-
Bolognese	14.-
7a 9a 12a	
Pesto di basilico	14.-
7a 8a	

Dal fuoco	
Hamburger 100g di manzo	16.-
(CH), bun BIO ai semi di sesamo – ketchup – formaggio Gottardo – iceberg – patate rustiche	
1a 3a 7a 8b 9a 11a	

Bocconcini di pollo	14.-
(CH), panati in casa ai fiocchi di mais e Panko – patate rustiche o contorno a scelta	
1a 3a	

Dall’acqua	
Filetto di pesce del giorno	14.-
dal nostro pescatore – verdure di stagione	
4a	

Fishcake di trota	14.-
del nostro lago panato al Panko e semi di sesamo – verdure di stagione	
1a 3a 4a 7a 11a	

Pizza	
Margherita	10.-
Pomodoro – mozzarella – basilico	
1a 7a	

Prosciutto cotto	14.-
Pomodoro – mozzarella – prosciutto cotto coscia «Verdi» CH	
1a 7a	

Tonno	14.-
Pomodoro – mozzarella – tonno	
1a 4a 7a	

DOLCI

Macedonia di frutta di stagione	8.-
---------------------------------	-----

Cheesecake	10.-
Cheesecake New York Style	
Mirtilli – gelato alle arachidi Bio	
🌱 – 3a 5a 7a	

Castagna	12.-
Mousse di vermicelles – marron glacé – meringa – gelato alla panna doppia e vaniglia – crumble al cacao	
🌱 – 3a 6b 7a	

Miso e matcha	10.-
Crème brûlée al miso – zucca – gelato al te matcha	
🌱🌱 – 6a 8a	

Pistacchio	12.-
Namelaka al pistacchio e cioccolato bianco – gel e sorbetto ai lamponi	
🌱 –6a 7a 8a	

Gelati artigianali per pallina	3.50
Cioccolato / Vaniglia / Espresso croccante / Caffè senza lattosio / Noce / Marron glacé / Zabaione	
Allergeni in base ai gusti	
Con panna – 7a	+ 1.-

Sorbetti artigianali per pallina	3.50
Pompelmo / Champagne rosé / Limone / Uva / Mango / Mela	
Allergeni in base ai gusti	

Per le più golose e i più golosi	
Macedonia di frutta di stagione	4.50

Palloncino di mousse al cioccolato	7.-
3a 6b 7a 8a	

Lista degli allergeni

Contiene	Può contenere	
1a Cereali, glutine	1b Cereali, glutine	🇨🇳 Prodotto ticinese
2a Crostacei	2b Crostacei	🌱 Senza glutine
3a Uova	3b Uova	🌱 Vegetariano
4a Pesce	4b Pesce	🌱 Vegano
5a Arachidi	5b Arachidi	
6a Soia	6b Soia	
7a Latte, lattosio	7b Latte, lattosio	
8a Frutta a guscio, noci	8b Frutta a guscio, noci	
9a Sedano	9b Sedano	
10a Senape	10b Senape	
11a Sesamo	11b Sesamo	
12a Anidride solforosa, solfiti¹	12b Anidride solforosa, solfiti¹	
13a Lupini	13b Lupini	
14a Molluschi	14b Molluschi	

¹ [>10 mg/kg/1 SO₂]