

Gran Caffè VERBANO

Piazza Grande 5, 6600 Locarno Tel. 091 752 0015

info@bar-verbano.ch www.grancaffeverbano.ch

ASSORTIMENTO FINGERFOOD

Da scegliere per comporre il proprio aperitivo, i prezzi sono da intendersi al pezzo. Chiedeteci un'offerta personalizzata!

PESCE:

• carpaccio di polipo e crema di patate alla paprika affumicata (gluten free/no latt).....	5.
• rotolino svedese di salmone affumicato, salsa gravlaks alla senape e aneto (no latt).....	4.-
• gamberetti, guajamole, arancia e salsa rosa (gluten free/no latt).....	4.80
• canapé multistrato al salmone, formaggio fresco al basilico, lattuga croccante.....	4.50
• mini burger di branzino, zuccina marinata, mayo alla curcuma.....	5.-
• mini vasetto di biette piccanti e salmone scottato (gluten free/no latt).....	4.80
• pomodorino ripieno di mousse al tonno e origano fresco (gluten free/no latt).....	2.-
• capasanta scottata su verdure asiatiche (gluten free/no latt).....	5.-
• ceviche di orata su gazpacho di peperoni arrostiti, cipolla di tropea marinata.....	4.80
• cozza gratinata alla mediterranea (no latt).....	3.50
• bruschetta con baccalà mantecato alla veneziana.....	3.80
• lucioperca in carpione, polenta dei terreni alla Maggia (gluten free/no latt).....	4.20
• trota marinata in casa all'anice stellato e arancia, focaccia croccante e burro.....	4.30
• filetto di pesce persico marinato "en leche de tigre" su crostino (no latt).....	4.-
• insalatina classica di mare (gluten free/no latt).....	4.-
• polipetto in umido alla livornese (gluten free/no latt).....	4.50
• gambero e cocco (no latt).....	4.80
• mini vuol et vent con mousse salmone e pepe rosa.....	3.50

VEGETARIANO:

• olive e chips (gluten free/no latt).....	2.-
• mini involtino primavera su salsa al curry Madras.....	3.50
• taboule di verdure e formaggio di capra.....	3.-
• bocconcini di pizza margherita.....	3.-
• piccola insalatina greca.....	3.40
• pizzette di pasta sfoglia.....	2.50
• involtino di melanzana, mozzarella, pomodoro secco e basilico (gluten free).....	3.60
• felàfel di ceci su salsa tatziki, yogurt, lime, menta e cetriolo.....	3.80
• spiedino cherry e mozzarella con pesto al basilico (gluten free).....	3.50
• quiche ricotta e spinaci.....	3.20
• formaggi mix ticinesi con frutta e noci c.a. 50g (gluten free).....	4.20
• grana padano in scaglie (gluten free).....	2.30
• mousse al gorgonzola e sedano croccante.....	3.30
• büscion di mucca impanato alle erbette su crostino.....	3.70
• bruschetta con mousse di formaggio fresco, lime e menta.....	2.90
• bocconcino di tortilla di patate alla "valenciana" (gluten free).....	3.50
• verdure grill e feta (gluten free).....	3.90
• torta salata delle alpi, cipolle, Gruyere, maggiorana, creme fraiche.....	3.30
• sfogliatina porri e formaggio dell'alpe.....	3.20
• frittatina agli asparagi (primavera) (gluten free).....	3.50
• rice pakora vegetariana (polpetta di riso indiana).....	3.20
• mini burger di ceci, mayo alla barbabietola, biette piccanti.....	5.-

CARNE:

• mini pollo "masala" al curry madras, mele e riso basmati.....	4.50
• polpette di pollo e verdure, dip ai peperoni.....	3.50
• grissino avvolto con prosciutto crudo ticinese.....	3.-
• crostone di polenta dei terreni alla Maggia e luganighetta.....	4.-
• mini tartare di manzo condita alla piemontese, cialde di pane croccante e burro.....	4.50
• mini panino al roast-beef, lattuga croccante, salsa tartara (no latt).....	4.50
• affettati mix ticinesi 40g (gluten free).....	4.-
• mini croissant burro e salame dei castelli di Bellinzona.....	3.-
• focaccina farcita con prosciutto cotto ticinese, insalata e salsa rosa.....	3.-
• bruschetta lardo e miele delle terre di Pedemonte (no latt).....	3.50
• mini panino mortadella, crema pistacchi e caprino della Vallemaggia.....	4.-
• piadina con carne secca, rucola e formaggio fresco.....	4.20
• mini burger di manzo "Verbano" (no latt).....	6.-
• tramezzino multistrato al prosciutto cotto e funghi.....	2.90
• involtino prosciutto crudo e rucola su focaccia croccante.....	3.70
• mini buns ai semi, prosciutto cotto, carciofini, spicy mayo alla curcuma.....	4.-
• mini vitello tonnato, capperi e acciughe (gluten free/no latt).....	4.30
• mini tartare "giapponese" con salsa di soia, sesamo, e wasabi (gluten free).....	4.50
• mini hot dog con salsa alla senape e cipolle caramellate.....	3.80
• pizza salame e gorgonzola.....	3.50
• focaccia croccante con humus di noci, uvetta e tahina.....	3.70
• yakitori di pollo e salsa teriaki (gluten free/no latt).....	3.80
• spiedino di luganighetta e dip al whisky affumicato (gluten free).....	3.90
• mini bresaola, rucola e grana (gluten free).....	4.80

VEGANO: (tutti senza lattosio)

• humus di lenticchie al curry su crostone.....	3.50
• tartare di pomodoro, crema di sedano rapa, basilico (gluten free).....	3.90
• croudites in pinzimonio (gluten free).....	3.60
• crema multicolore in bicchiere.....	3.50
• crema di carote e zenzero su crostone della Vallemaggia.....	3.-
• cous-cous di verdure "Marrakech style".....	3.20
• cubetto di pizza in teglia alla romana.....	2.90
• olive e chips (gluten free).....	2.-
• classica quiche lorraine.....	2.80
• involtino primavera su salsa al curry Madras.....	3.50
• riso saltato all'orientale (gluten free).....	3.30
• quinoa e verdure di stagione (gluten free).....	3.40
• mini vasetto di fagioli alla mexicana (gluten free).....	3.20
• curry di carote e cocco con papaya in insalata.....	3.60
• polpetta di tofu alla mediterranea con yogurt vegano (gluten free).....	3.80
• catalogna saltata su purea di ceci (gluten free).....	3.20
• sushi vegano (gluten free).....	3.90
• mini panino all'indiana, mele, cocco, e lenticchie al curry.....	4.-

CALDO:

• risotto di stagione dello chef (gluten free).....	8.-
---	-----

DOLCI:

• mini mousse cioccolato/frutta (gluten free).....	2.70
• tartellette mignon alla frutta e crema pasticceria.....	2.70
• torta di pane ticinese.....	2.50
• torta di mele e cannella.....	2.70
• mini panna cotta ai frutti di bosco (gluten free).....	2.70
• spiedino di frutta (in base alla stagione).....	2.90
• mini cheese cake tropicale.....	3.-