



MENU À LA CARTE

La cucina del ristorante Polo è sicuramente caratterizzata, in gran parte, dall'unione di materie prime offerte dal nostro splendido Canton Ticino e dalla stagionalità dei prodotti.

Il nostro menù è una combinazione bilanciata di classicità, originalità, semplicità e anche un pizzico di cucina tradizionale, dando così vita ad una cucina creativa.

Il risultato... una carta che non dimentica la tradizione e che allo stesso tempo si rinnova creando un menu fresco, dinamico e moderno.



INSALATE E ZUPPE

SALAT UND SUPPE

🍃 Insalata verde Grüner Blattsalat	10
🍃 Insalata mista Bunter gemischter Salat	12
🍃 Insalata di formentino con pomodori cherry e mais Nüsslisalat mit saftigen Cherrytomaten und Mais	13
🍃 Insalata di pomodori e cipolla Tomatensalat mit feinen Zwiebelstreifen	13
🍃 Insalata di pomodori cherry e origano Cherrytomatensalat mit aromatischem Oregano	13
La nostra zuppa del giorno Tagessuppe des Küchenchefs	15
Vellutata di pomodoro con panna e crostini dorati Tomatencremesuppe mit Rahm und goldbraunen Croûtons	15

Le nostre insalate sono condite con salse fatte in casa
Unsere Salate werden mit hausgemachten Saucen serviert

Salsa italiana (Olio di oliva, olio semi, aceto balsamico di Modena, erbe aromatiche, sale e pepe)
Italienische Sauce (Olivenöl, Sonnenblumenöl, Aceto balsamico di Modena, Kräuter, Salz und Pfeffer)

Salsa francese (Olio di semi, aceto di vino bianco, tuorlo d'uovo pastorizzato, senape, spezie, sale e pepe)
Französische Sauce (Sonnenblumenöl, Weissweinessig, pasteurisiertes Eigelb, Senf, Gewürze, Salz und Pfeffer)

ANTIPASTI VORSPEISEN

Tartare di manzo classica con capperi e cipolla rossa servita con pane toast e burro	
Klassisches Tatar vom Rind, fein abgestimmt mit Kapern und roter Zwiebel, begleitet von knusprigem Toast und Butter	
	90 gr. 27
	180 gr. 38
☞ Mozzarella di bufala alla caprese con olive taggiasche e origano	24
Büffelmozzarella „Caprese“ mit sonnenverwöhnten Taggiasca-Oliven und duftendem Oregano	
Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di grana e pomodorini	29
Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Rucola, zarten Spänen von Grana und aromatischen Cherrytomaten	
Salmone affumicato con burro all`aneto, cipolla rossa, frutto del capperi e pane toast	27
Zart geräucherter Lachs, serviert mit Dillbutter, roter Zwiebel, Kapernfrucht und knusprigem Toast	

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG

- Paccheri di pasta fresca allo scoglio con calamari, seppie, gamberi, cozze, vongole e pomodori cherry** 30
Frische Paccheri mit einer Auswahl edler Meeresfrüchte – Calamari, Sepia, Garnelen, Miesmuscheln und Venusmuscheln – verfeinert mit Cherrytomaten
- Spaghetti alla carbonara con uovo, pancetta e grana padano** 25
Spaghetti Carbonara in cremiger Emulsion aus Ei, veredelt mit Pancetta und Grana Padano
- 👨 **Lasagne alla bolognese** 26
Hausgemachte Lasagne nach traditioneller Bologneser Art, geschichtet und langsam gebacken
- 🍴 **Penne all`arrabbiata con salsa di pomodoro, peperoncino piccante e prezzemolo** 18
Penne all'Arrabbiata mit fruchtiger Tomatensauce, feiner Schärfe von Peperoncino und frischer Petersilie
- 👨 **Tagliatelle di pasta fresca al ragù di manzo** 26
Frische Tagliatelle mit aromatischem, langsam geschmortem Rinderragout
- Risotto allo zafferano e luganighetta** 27
Cremiges Safranrisotto, verfeinert mit Luganighetta – einer typischen Tessiner Wurstspezialität

👨 **Tutte le nostre paste fresche sono fatte in casa**
Alle unsere frischen Teigwaren sind hausgemacht



SECONDI PIATTI HAUPTGERICHTE

Entrecôte di manzo 220 gr. servito alla pioda con salse fatte in casa, patatine fritte e verdure di stagione	45
Saftiges Entrecôte vom Rind (220 g) auf der heissen Steinplatte serviert, begleitet von hausgemachten Saucen, knusprigen Pommes frites und saisonalem Gemüse	
Filetto di manzo 200 gr. servito alla pioda con salse fatte in casa, patate al forno e verdure di stagione	52
Zartes Rinderfilet (200 g) auf der Steinplatte gegart, mit feinen Saucen, Ofenkartoffeln und ausgewähltem Marktgemüse	
Tagliata di Black Angus 220 gr. con rucola, pomodorini e patatine fritte	45
Tagliata vom Black Angus (220 g) tranchiert und serviert auf Rucola, mit Kirschtomaten und knusprigen Pommes frites	
Surf & Turf	60
Filetto di manzo 200 gr. alla griglia con gamberoni, patatine fritte e verdure saltate	
Surf & Turf – gegrilltes Rinderfilet (200 g) vereint mit saftigen Riesengarnelen, dazu Pommes frites und sautiertes Gemüse	
Pesce persico croccante con salsa tartare e verdure saltate al burro	38
Knusprig gebratene Egli-Filets, serviert mit klassischer Sauce Tartare und in Butter geschwenktem Gemüse	
Brasato di manzo al Merlot del Ticino con polenta nostrana	38
In Tessiner Merlot geschmortes Rindfleisch, aromatisch und zart, begleitet von traditioneller Polenta	
Gamberoni alla griglia 4 pezzi con verdure al vapore e patate al forno	48
Gegrillte Riesengarnelen (4 Stück), serviert mit gedämpftem Gemüse und Ofenkartoffeln	

NOSTRI DESSERT DELLA CASA UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

- | | |
|--|----|
| 👩🍳 Tortino al cioccolato con cuore caldo e pallina di gelato
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Glace | 12 |
| 👩🍳 Tiramisù al pistacchio
Pistazien-Tiramisu | 12 |
| 👩🍳 Semifreddo ai frutti di bosco
Beeren-Semifreddo | 12 |
| 👩🍳 Zabaione al Marsala (a scelta con o senza gelato)
Marsala-Zabaione (mit oder ohne Glace, nach Wahl) | 12 |

SORBETTO SORBET

- | | |
|---|----|
| Sorbetto al pompelmo rosa e gin Malfy
Grapefruit Sorbet mit Gin Malfy (Grapefruit Gin) | 11 |
| Sorbetto al limone e vodka Absolute
Zitronensobet mit Absolut Vodka | 11 |
| Sorbetto all'uva e grappa di Merlot Castelrotto
Trauben Sorbet mit Merlot-Grappa Castelrotto | 11 |



GELATI GLACE



**Vi presentiamo i nostri gelati della gelateria Fiordipanna a Locarno,
il buon gelato artigianale da oltre 20 anni**

**Wir präsentieren Ihnen unsere Glaces der traditionellen Gelateria Fiordipanna in
Locarno - feine hausgemachte Glace seit über 20 Jahren**

Vaniglia - Cioccolato - Pistacchio - Fragola - Limone - Uva 3.50
Pompelmo - Caffè - Amarena
Vanille – Schokolade – Pistazie – Erdbeere – Zitrone – Traube
Grapefruit – Kaffee – Amarenakirsche

COPPE COUPE

Coppa chiedimi se sono felice 12
**Gelato al cioccolato, pistacchio, vaniglia, salsa al cioccolato, crumble di meringa e panna
montata**

Schokolade-, Pistazien- und Vanilleeis, Schokoladensauce, Meringue-Crumble und Schlagrahm

Coppa Lago Maggiore 12
Gelato alla fragola, vaniglia, salsa ai frutti rossi, frutta fresca e panna montata

Erdbeer- und Vanilleeis, Sauce aus roten Früchten, frisches Obst und Schlagrahm

Coppa della casa 12

Gelato al caffè, vaniglia, caffè espresso, amaretti sbriciolati e panna montata

Kaffee- und Vanilleeis, frischer Espresso, zerbröselte Amaretti und Schlagrahm

CARTA PIZZA

PIZZAKARTE

LA NOSTRA PIZZA NAPOLETANA VIENE PREPARATA DA ESPERTI PIZZAIOLI ESCLUSIVAMENTE DI ORIGINE E SCUOLA CAMPANA ATTRAVERSO L'UTILIZZO DI FARINE DI QUALITÀ, ATTENZIONE ALLA LIEVITAZIONE E ACCURATEZZA NELLA FARCITURA

UNSERE NEAPOLITANISCHE PIZZA WIRD VON FACHKUNDIGEN PIZZAIOLI AUS KAMPANIEN ZUBEREITET, WELCHE HOCHWERTIGE MEHLE VERWENDEN, AUF DIE HEFE ACHTEN UND DEN BELAG SORGFÄLTIG AUSWÄHLEN

- 🍷 **MARGHERITA** 16
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olio E.V.O e basilico
Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl «Extra vergine» und Basilikum
- 🍷 **MARINARA** 16
Salsa di pomodoro, origano, pomodorini e aglio
Tomatensauce, Origano, Tomaten und Knoblauch
- NAPOLI** 19
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe e origano
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Oregano
- PROSCIUTTO COTTO** 20
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto
Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken
- DIAVOLA** 21
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e salamino piccante
Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami
- SALAME DOLCE** 20
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e salame dolce
Tomatensauce, Mozzarella und Salami
- SICILIANA** 20
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olio E.V.O, olive nere, capperi, acciughe e origano
Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl «Extra vergine», schwarze Oliven, Kapern, Sardellen und Oregano

PROSCIUTTO CRUDO	24
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini e rucola Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Tomaten und Rucola	
QUATTRO STAGIONI	24
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi alla romana e olive Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven	
PROSCIUTTO E FUNGHI	22
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons	
SALMONE AFFUMICATO	24
Mozzarella fior di latte, capperi, cipolla e salmone affumicato Mozzarella fior di latte, Kapern, Zwiebeln und geräuchertem Lachs	
TONNO E CIPOLLE	20
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno sott'olio e cipolla Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Thunfisch in Öl und Zwiebeln	
CALZONE CLASSICO	21
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella und gekochtem Schinken	
CALZONE FARCITO	24
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi alla romana e olive nere Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken, Champignons, Artischocken und schwarzen Oliven	
PIZZA HOTEL POLO	24
Chiedi allo staff la nostra pizza stagionale! Fragen Sie das Personal nach unserer saisonalen Pizza!	

Ogni aggiunta ingredienti extra da CHF 1.00 a 3.00
Aufpreis für zusätzliche Zutaten CHF 1.00 bis 3.00

Per informazioni sugli allergeni nelle singole pietanze contattare il nostro personale
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal

ORIGINE DELLA CARNE E DEL PESCE **DEKLARATION FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT**

Salumi: Svizzera/Italia
Manzo: Svizzera/Uruguay/Paraguay
Pesce persico: Svizzera/Russia
Salmone: Norvegia
Calamari/Gamberi: Zona Fao 41
Sepie: Zona Fao 71
Cozze/Vongole: Spagna/Vietnam
Gamberoni Black Tiger: Vietnam
Luganighetta di maiale: Svizzera
Pane: Svizzera

Salami: Schweiz/Italien
Rind: Schweiz/Uruguay/Paraguay
Egglifilet: Schweiz/Russland
Geräucherter Lachs: Norwegen
Calamari/Garnelen: Zone Fao 41
Sepia: Zone Fao 71
Mies,uscheln/Venusmuscheln: Spanien/Vietnam
Garnelen Black Tiger: Vietnam
Schweins- Luganighetta: Schweiz
Brot: Schweiz

Tutti i prezzi sono espressi in franchi svizzeri CHF, compresi IVA, servizio e tasse.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF inklusive MwSt., Service und Taxen.

 vegetariano | vegetarisch  fatto in casa | hausgemacht