



Il Larice

✉ Via Lepontica 15, 6716 Leontica

☎ +41 91 880 60 78

🌐 illarice.ch



Cari Ospiti,

siamo felici di accogliervi e darvi il benvenuto presso il punto d'incontro il Larice.

Crediamo fermamente che la cucina debba raccontare la storia del territorio, la nostra filosofia culinaria si basa sulla creatività e sull'innovazione, che si traducono in piatti sfiziosi e unici, in grado di stupirvi e deliziarvi.

La nostra passione ci spinge ad evolverci ogni giorno con nuovi piatti, rispettando la tradizione e con un focus su prodotti freschi e di stagione.

A volte le parole non bastano e allora servono i colori, le forme, i profumi, i gusti, e le emozioni. E noi, ci auguriamo di trasmettervele in ogni nostro piatto.

Dear Guests,

We are happy to welcome you to the meeting point "il Larice"

We firmly believe that the cuisine should tell the story of the territory, our culinary philosophy is based on creativity and innovation, which translates into delicious and unique dishes, able to amaze and delight you.

Our passion drives us to evolve every day with new dishes, respecting tradition with a focus on fresh and seasonal products.

Sometimes words are not enough and then you need colors, shapes, aromas, tastes, and emotions. We hope to convey them to you in each of our dishes.

Antipasti

✓ Insalata verde <i>Green salad</i>	7.00
✓ Insalata mista <i>Mixed salad</i>	8.00
Tagliere di salumi nostrani <i>Cold cuts platter</i>	23.00
✓ Selezione di formaggi ticinesi <i>Selection of cheeses from Ticino</i>	18.00
Tartarina di manzo battuta a coltello (90gr.) con mousse al büscion e scaglie di tuorlo marinato <i>Beef-tartare with büscion-cheese mousse and marinated egg yolk flakes</i>	29.00

Primi

✓ Duo di gnocchi di patate e barbabietola su fonduta d'alpe e pepe aromatizzato in Vallemaggia <i>Duo of gnocchi, potatoes and beetroot on fondue alp-cheese and pepper flavored in Vallemaggia</i>	22.00
Tagliolini fatti in casa al raguletto bianco di coniglio <i>Home-made tagliolini with rabbit white ragout</i>	18.00
✓ Risotto al Merlot con fiocchi di Blue Ticinese (attesa 25 min) <i>Risotto with Merlot wine and Blue-cheese flakes</i>	24.00
Ravioli del plin con sughetto d'arrosto e crema alla formagella <i>Plin ravioli with gravy and formagella cheese cream</i>	22.00

Secondi

Stinco di maiale alla birra e miele con patate arrosto ed insalata di cavolo rosso e noci <i>Pork shank with beer and honey, roast potatoes and red cabbage salad with walnuts</i>	28.00
Filetto di manzo (180g) ai funghi porcini crema di patate e perle di verdure <i>Beef-fillet with porcini mushroom sauce, potato purée and vegetables</i>	46.00
Cordon bleu di maiale con formaggio dell'alpe, prosciutto cotto patatine fritte e verdure <i>Pork cordon bleu with alp-cheese and ham, chips and vegetable</i>	32.00
Filetti di pesce persico impanati alle mandorle spicchi di patate arrosto e verdure <i>Breaded perch fillets with almond, roast potatoes and vegetable</i>	26.00

Per i bimbi

Kids menu

Impanata di maiale con patatine fritte <i>Breaded pork flat with chips</i>	16.00
Pennette panna e prosciutto <i>Pasta ham and cream</i>	14.00
Gnocchi al pomodoro <i>Gnocchi with tomato sauce</i>	13.00

Le proposte del pizzaiolo

✓ MARGHERITA	15.00
Pomodoro, mozzarella, origano, basilico fresco <i>Tomato sauce, mozzarella, oregano, fresh basil</i>	
PROSCIUTTO	18.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	18.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi di Parigi, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, oregano</i>	
PROSCIUTTO E ZOLA	19.00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, ham, oregano</i>	
QUATTRO STAGIONI	19.00
Pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, prosciutto cotto, peperoni <i>Tomato sauce, mozzarella, artichoke, olives, ham, bell peppers</i>	
BOSCAIOLA	20.00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, pancetta <i>Tomato sauce, mozzarella, porcini mushroom, pancetta</i>	
LARICE	20.00
Pomodoro, mozzarella, burrata, rucola, pomodorini freschi, crudo, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, burrata, rocket, cherry tomato, crudo, oregano</i>	
CRUDO E MASCARPONE	19.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, crudo, mascarpone, oregano</i>	
TONNO E CIPOLLE	18.00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse caramellate, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, caramelized red onions, oregano</i>	
✓ VEGETARIANA	18.00
Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, olive, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, courgette, bell peppers, auberigine, olives, oregano</i>	

✓	QUATTRO FORMAGGI	20.00
	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, formaggio dell'alpe, parmigiano, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, alp cheese, parmesan cheese, oregano</i>	
🌶️	CALABRESE	19.00
	Pomodoro, mozzarella, nduja, salame, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, nduja, salame, oregano</i>	
	ALPINA	21.00
	Pomodoro, mozzarella, crudo, formaggio dell'alpe, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, crudo, alp cheese, oregano</i>	
✓	MARINARA	15.00
	Pomodoro, aglio, origano <i>Tomato sauce, garlic, oregano</i>	
🌶️	DIAVOLA	19.00
	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, jalapeño fresco <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh jalapeño</i>	
	GOLOSA	21.00
	Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolle caramellate, gorgonzola, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, pancetta, caramelized red onions, gorgonzola, oregano</i>	
	CONTADINA	20.00
	Pomodoro, mozzarella, luganighetta, formagella, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, luganighetta sausage, formagella cheese, oregano</i>	
	CALZONE CLASSICO	20.00
	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi di Parigi, uovo, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, egg, oregano</i>	
	LE BIANCHE	
	CALZONE BIANCO	20.00
	Mozzarella, parmigiano, prosciutto crudo, uovo, gorgonzola <i>Mozzarella, parmesan cheese, crudo, egg, gorgonzola</i>	
✓	SIMANO	18.00
	Mozzarella, funghi di Parigi, scaglie di parmigiano, rucola Mozzarella, mushroom, parmesan flakes, roket	

PER OGNI AGGIUNTA SULLA PIZZA:

cipolle, olive, scaglie di parmigiano, rucola, funghi di Parigi...	1.00
Mascarpone, tonno, prosciutto cotto, nduja...	2.00
Burrata intera...	3.00

DESSERT

Mousse al toblerone con crumble al cacao	9.00
Tiramisù della casa	10.00
Crema catalana	9.00
Torta del giorno	8.00

- In caso di allergie o intolleranze vi preghiamo di informare il personale di servizio che saprà darvi tutte le informazioni.
In case of allergies or intolerances, please inform the service staff who will be able to give you all the information.

- Tutti i prezzi sono intesi in CHF IVA del 8.1% inclusa
All prices are in CHF and include 8.1% VAT.

- Provenienza di carne, prodotti a base di carne e pesce

Manzo	Svizzera
Maiale	Ticino/Svizzera/Italia
Coniglio	Svizzera
Pesce persico	Vietnam

- Il pane viene preparato e cotto tutti i giorni dalla panetteria Valsangiacomo SA a Preonzo