



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.

Insalate

	Insalata verde <i>Green salad</i>	7.00
	Insalata mista <i>Mixed salad</i>	8.00

Antipasti

	Tagliere di salumi nostrani <i>Cold cuts platter</i>	23.00
	Battuta di manzo al coltello (90g) maionese all'aglio nero e nuvola di riso <i>Beef-tartare, black garlic mayo and rice-cloud</i>	29.00
	Gazpacho di pomodorini gialli, burrata e crumble al timo <i>Yellow tomatoes gazpacho with burrata and thyme crumble</i>	18.00

Primi

	Tagliolini al limone con tartare di salmone "Swiss Lachs" <i>Tagliolini with lemon and swiss salmon tartare</i>	24.00
	Gnocchi aromatizzati al rosmarino su crema di zucchine <i>Flavored gnocchi with rosemary on courgette's creme</i>	20.00
	Garganelli con coda di bue fonduta di formagella e polvere di crudo <i>Oxtail garganelli with formagella fondue and crudo powder</i>	24.00

Secondi

Filetto di manzo su crema di mais rosso del Ticino e verdure
Beef fillet on red corn cream from Ticino and vegetables 48.00

Suprema di pollo allevato a mais, pesche grigliate
ciuffi di patate e pop corn 36.00
Corn-fed chicken supreme, grilled peaches, potatoes puree and pop corn

Trancio di lucioperca delle alpi saltato
zabaione alle erbe dell'orto e patate naturali 38.00
Alpine pike-perch fillets, sabayon with garden herbs and potatoes

Per i bimbi

Kids menu

Pennette panna e prosciutto 14.00
Pasta ham and cream

 Gnocchi al pomodoro 13.00
Gnocchi with tomato sauce

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, aubergine, 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, rocket	

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



Vegano / *Vegan*



Vegetariano / *Vegetarian*



Piccante / *Spicy*

- 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
Pollo	Svizzera
Pesce lucioperca e salmone	Svizzera

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