



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

	Tomino alla piastra con fichi, miele e noci <i>Tomino-cheese with figs, honey and walnuts</i>	18.00
	Tartare di cervo con funghi porcini spadellati <i>Deer-tartare with porcini mushroom</i>	29.00
	Flan di zucca su pere piccanti <i>Pumpkin flan on spicy pears</i>	18.00

Primi

	Ravioli pizzoccherati al capriolo <i>Roe deer ravioli, potatoes, cabbage, cheese</i>	26.00
	Fusilli alla crema di cavolo rosso e castagne <i>Fusilli with red cabbage cream and chestnuts</i>	22.00
	Gnocchi di zucca su fonduta d'alpe <i>Pumpkin gnocchi on alp cheese fondue</i>	24.00

Secondi

Tris di filetti *cervo, capriolo e cinghiale* 48.00
su terra d'autunno con pera al vino rosso, spätzli e cavoletti di bruxelles
Trio of game fillets (deer, roe deer, wild pig) red wine pear, spätzli, brussels sprouts

Salmi di camoscio con cipolline argentate e pancetta, polenta 42.00
Chamois salmi with silver onions, bacon and polenta

Filetto ed entrecôte di renna con purè di patate, pastinaca arrosto 56.00
il suo jus e mirtilli rossi
Reindeer fillet and entrecôte with mashed potatoes, roasted pasrnip, jus and red currant

Cordon bleu con formaggio dell'alpe, patatine fritte e verdure 38.00
Cordon bleu with alp chees, chips and vegetables

Scaloppine di maiale ai funghi porcini, patate arrosto e verdure 36.00
Pork flats with porcini mushroom, roasted potatoes and vegetables

PROPOSTE DI SELLE

Sella di capriolo	p.p	72.00
Sella di camoscio	p.p	78.00
Sella di cervo	p.p	68.00

Tutte le selle vengono servite con contorno alla Baden-Baden, salsa ai
funghi porcini e salsa al cognac ed uva

Minimo 2 persone su riservazione

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
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, alp cheese, parmesan cheese, oregano
- 🌶 **CALABRESE** 19.00
Pomodoro, mozzarella, nduja, salame, origano
Tomato sauce, mozzarella, nduja, salame, oregano
- ALPINA** 21.00
Pomodoro, mozzarella, crudo, formaggio dell'alpe, origano
Tomato sauce, mozzarella, crudo, alp cheese, oregano
-  **MARINARA** 15.00
Pomodoro, aglio, origano
Tomato sauce, garlic, oregano
- 🌶 **DIAVOLA** 19.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, peperoncino jalapeño e habanero fresco
Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh jalapeño and habanero
- GOLOSA** 21.00
Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolle caramellate, gorgonzola, origano
Tomato sauce, mozzarella, pancetta, caramelized red onions, gorgonzola, oregano
- CONTADINA** 20.00
Pomodoro, mozzarella, luganighetta, formagella, origano
Tomato sauce, mozzarella, luganighetta sausage, formagella cheese, oregano
- ✓ **CAPRINO** 21.00
Pomodoro, mozzarella, formaggio di capra, peperoni, cipolle caramellate, pesto di pistacchio e rucola, pinoli, origano
Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, bell peppers, caramelized onions, pistachio pesto, pine nuts, oregano
- ✓ **FIORENTINA** 20.00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle caramellate, spinaci, uovo, origano
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, caramelized onions, spinach, egg, oregano
- NAPOLI** 19.00
Pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe, origano
Tomato sauce, mozzarella, capers, olives, anchovies, oregano

CALZONE CLASSICO	20.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi di Parigi, uovo, origano	
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, egg, oregano</i>	

CALZONE RUSTICO	22.00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, luganighetta, pancetta, uovo, origano	
<i>Tomato sauce, mozzarella, porcini mushroom, luganighetta, bacon, egg, oregano</i>	

LE BIANCHE

REGINA	19.00
Mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto, rucola, origano	
<i>Mozzarella, gorgonzola, ham, rocket, oregano</i>	

CALZONE BIANCO	20.00
Mozzarella, parmigiano, prosciutto crudo, uovo, gorgonzola, origano	
<i>Mozzarella, parmesan cheese, crudo, egg, gorgonzola, oregano</i>	

✓ SIMANO	18.00
Mozzarella, funghi di Parigi, scaglie di parmigiano, rucola, origano	
<i>Mozzarella, mushroom, parmesan flakes, rocket, oregano</i>	

 TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI CON MOZZARELLA SENZA 
LATTOSIO

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

Maiale

Ticino/Svizzera/Italia

Cervo, capriolo, cinghiale

Europa/ Nuova Zelanda

Camoscio

Austria

Renna

Svezia

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