



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
Green salad

7.00



Insalata mista
Mixed salad

8.00

Insalata caprese
Caprese salad

18.00

✓ Condimenti insalata: salsa italiana, salsa francese

Antipasti

Tartare di manzo Wagyu svizzero 140g
accompagnato da selezione di burro e pane toast
Swiss beef-wagyu tartare with toast bread and a selection of butter

35.00

Affettato misto
Cold cuts platter

23.00

✓ Gazpacho di melone e prosecco con crumble al rosmarino
Melon and prosecco gazpacho with rosemary crumble

14.00

Primi

✓ Ravioli alla ricotta ed erbe con crema di pecorino ticinese
Ricotta and herbs ravioli on pecorino cream from Ticino

24.00

Paccheri alla crema di piselli e guanciale
Paccheri with peas cream and guanciale

22.00

Gnocchi di patate con funghi porcini e luganighetta
Gnocchi with porcini mushrooms and luganighetta

24.00



Gnocchi di patate con pesto di rucola e pistacchio
Gnocchi with pesto of pistachio and rocket

22.00

Secondi

Puntine di maiale BBQ e miele, insalata di cavolo e patatine fritte 38.00
Honey and bbq spare ribs, coleslaw and chips

Carrè di agnello Irlandese al burro alla vaniglia 42.00
patate arrosto e verdure
Irish lamb rack with vanilla butter, roasted potatoes and vegetables

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

Hamburger di manzo, cipolle caramellate, formaggella, 29.00
prosciutto crudo, salsa della casa e patatine fritte
Beef burger, caramelized onions, formagella cheese, crudo, and chips

Roast-beef con salsa tartare, patate arrosto e verdure 32.00
Roast-beef with tartare sauce, roasted potatoes and vegetable

Per i bimbi

Impanata di maiale con patatine fritte 18.00
Breaded pork with chips

Tortiglioni panna e prosciutto 14.00
Tortiglioni pasta ham and cream

✓ Gnocchi al pomodoro 12.00
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, Grana Padano, origano
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, alp cheese, Grana Padano 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, rucola, origano
Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, bell peppers, caramelized onions, pistachio and rocket pesto, pine nuts, rocket, 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 Grana Padano, rucola, origano	
<i>Mozzarella, mushroom, Grana Padano 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
Manzo	Svizzera
Agnello	Irlanda

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