

# ANTIPASTI

---

## SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 32

Zucchine in agro / gnocco fritto

## BATTUTA DI MANZO SCOMPOSTA 26

Tuorlo marinato / acciuga / misticanza di cipollotto  
capperi in fiore / pan brioche / senape in granuli

## POLPO GRIGLIATO 24

Crema di cannellini / crumble di pane all'arrabbiata / pomodorini confit / cicoria stufata

## VITELLO TONNATO 29

Ricetta tradizionale / capperi in fiore

## TARTARE DI SALMONE 23

Panna acida / uova di pesce / agrumi

## L'UOVO DEL SOLE 24

Uovo impanato e fritto / pan brioche / crema al blu di mucca / tartufo estivo

## TONNO DI CONIGLIO 26

Coniglio cotto a bassa temperatura / giardiniera di verdure / maionese all'aneto

# INSALATE

---

## VERDE 9.50

Lattughino / rucola

## MISTA 12

Lattughino / carote / cetrioli / pomodorini / finocchi

## CAPRESE DI ANDRIA 25

Burrata pugliese / pomodori cuore di bue e ramati / basilico

## HORIATIKI 24

Pomodoro ramato / Feta / cipolla rossa / cetriolo / olive nere e verdi / origano

## CAESAR CARDINI 1920's 26

Lattuga romana / croutons di pane al Parmigiano / ballotine di pollo  
scaglie di Parmigiano / salsa Caesar

## MADAME NIÇOISE 27

Uova / pomodorini cherry / tonno sott'olio / cipollotto / fagiolini / peperoni / acciughe

*Tutte le insalate sono servite già condite, se non desiderate il condimento  
vi preghiamo di comunicarlo al personale di servizio al momento dell'ordine*

*Per qualsiasi informazione su ingredienti, la provenienza ed allergeni vi preghiamo di rivolgervi al personale di servizio*

# PRIMI

---

## UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE PASTA FRESCA

### SPAGHETTONE AI 3 POMODORI 20

Basilico fresco / chips di Parmigiano  
(porzione piccola 15)

### TAGLIATELLE AL RAGÙ D'ANATRA CONFIT 25

Funghi porcini / timo / olio all'aglio

### TORCHIETTI ALLA NÜRMA 24

Salsa di pomodoro / melanzane fritte / polpettine di luganiga / formaggio Pescium  
(Porzione piccola 19)

### GRAN RISOTTO ALLA MILANESE 27

Pistilli di zafferano / Parmigiano Reggiano / burro del Gottardo  
(Porzione piccola 22)

### PACCHERI AI FRUTTI DI MARE 32

Salsa di pomodoro / calamari / vongole / cozze / gamberi / scampi

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA 24

Guanciale / tuorlo d'uovo / pepe / Pecorino Romano

### LASAGNA TRADIZIONALE EMILIANA 22

Ragù alla bolognese / besciamella / Parmigiano Reggiano

# SECONDI CLASSICI

---

### FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE 32

Verdure spadellate

### FRITTURA DI GAMBERI, CALAMARI E VERDURE 29

Salsa agrodolce / salsa aioli

### TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI PAPAVERO 34

Tagliatelle di verdure / salsa di soia

### COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 45

Coste spadellate / patate al forno

### GUANCETTA DI MANZO AL MERLOT TICINESE 28

Cotta a bassa temperatura / Polenta Taragna

### OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE 42

Risotto con pistilli di zafferano

# CARNI ALLA GRIGLIA

---

GALLETTO NOSTRANO 28

LUGANIGHETTA NOSTRANA 25

250g

FILETTO DI MANZO SVIZZERO 49

250g

RIB EYE ARGENTINO 55

300g

TOMAHAWK DI FASSONA 65 p.p

Min. 2 persone / 1.3kg

Le nostre carni alla griglia sono accompagnate  
da patate al forno e verdure spadellate

## CONTORNI

---

PATATE AL FORNO 7

VERDURE ALLA GRIGLIA 7

PATATINE FRITTE 7

POLENTA TARAGNA 6

RISO BIANCO 6

FUNGHI PORCINI SPADELLATI 14

# LA PIZZERIA

*La pizza sottile e scrocchiarella, emblema gastronomico nato negli anni '90 all'Argentino Bistrot & Pizza, ristorante gestito dalla stessa famiglia, conquista il palato dei cittadini luganesi.*

*Caratterizzata da una base croccante, frutto di una lievitazione di 24 ore, questa prelibatezza riflette l'arte culinaria che unisce tradizione e innovazione. Con questa pizza di forma ovale, la Locanda del Sole offre un'esperienza di pizza unica, dove la leggerezza della base si fonde armoniosamente con sapori contemporanei.*

*Questo capolavoro culinario è un tributo alla pizza romana, riscritto con maestria per soddisfare i gusti moderni e preservare l'eredità culinaria del territorio.*

## **LA MARINARA 16**

Salsa di pomodoro / aglio / origano / basilico

## **BUFALA E ACCIUGA 23**

Salsa di pomodoro / aglio / mozzarella di bufala a crudo / acciughe / origano / basilico

## **LA MARGHERITA 18**

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / basilico

## **LA MARGHERITA CON BUFALA 23**

Salsa di pomodoro / mozzarella di bufala campana / basilico

## **CETARA 21**

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / capperi / acciughe / origano

## **DIAVOLA 21**

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / basilico / salame piccante

## **PROSCIUTTO COTTO 23**

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto

## **COTTO E FUNGHI 24**

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / champignons freschi

## **QUATTRO STAGIONI 24**

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / carciofini / funghi / peperoni

## **CAPRICCIOSA 24**

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / acciughe / carciofi / olive nere

## **VERDURE 23**

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / peperoni al forno / melanzane grigliate / zucchine grigliate

## **PARMIGIANA 22**

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / melanzane fritte / ricotta salata / basilico fresco

## **TONNO E CIPOLLE 21**

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / tonno sott'olio / cipolle in cottura

## **COTTO E ZOLA 24**

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / gorgonzola

# LA PIZZERIA

---

## LUGANIGA E FUNGHI PORCINI 23

Mozzarella di fior di latte / provola affumicata / luganiga / funghi porcini

## CRUDO E MASCARPONE 25

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / prosciutto crudo / mascarpone in cottura / rucola

## BRESAOLA 25

Mozzarella fior di latte / bresaola / scaglie di Parmigiano Reggiano / rucola / zest di limone

## CALZONE 24

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / funghi / uovo

## AFFUMICATA 25

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / luganiga / mozzarella di bufala affumicata / peperoni al forno

## TARTUFINA 34

Mozzarella fior di latte / prosciutto cotto / scaglie di tartufo nero sott'olio / uova / mozzarella di bufala a crudo / pepe

## NORVEGESE 27

Mozzarella fior di latte / salmone marinato / ricotta all'erba cipollina / zest di limone e arance

## ESTATE 28

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / scaglie di Parmigiano / prosciutto crudo / burrata / pomodorini / rucola / basilico

## MARITTIMA 32

Salsa di pomodoro / mozzarella fior di latte / calamari / vongole / cozze / gamberi / prezzemolo

## SUPPLEMENTI

---

IMPASTO SENZA GLUTINE 3

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO 4

BURRATA 6

MOZZARELLA DI BUFALA 4

PROSCIUTTO COTTO / CRUDO 5

VERDURE VARIE 4

# DOLCI

---

## **TORTINO DI PERA E MANDORLA 12**

Crema alla vaniglia / crema al cioccolato

## **TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE 12**

Savoiarda / mascarpone / uova / caffè

## **CLASSICO BONET PIEMONTESE 12**

Cacao / rum / latte / uova / amaretto

## **BAVARESE AL FRUTTO DELLA PASSIONE 11**

Coulis di fragole

## **LA TRILOGIA AL CIOCCOLATO 14**

Cioccolato fondente / cioccolato bianco / gianduia / composta di arance

## **SELEZIONE DI FORMAGGI 19**

Miele / marmellate / noci

# COPPE DI GELATO '80s

---

## **DOUBLE CRÈME 14**

Gelato doppia panna / gelato alla fragola / fragole caramellate / meringhe

## **CARAMELLO 14**

Gelato al caramello salato / gelato alla vaniglia / burro d'arachidi / arachidi tostate / caramello

## **BAILEYS 16**

Gelato al cioccolato / gelato alla vaniglia / crumble / panna montata / liquore Baileys

## **COFFEE 12**

Gelato alla vaniglia / gelato al caffè / doppio espresso / panna montata

# GELATI E SORBETTI

---

## **PALLINA DI GELATO 4**

Cioccolato / vaniglia / Yogurt / caramello salato / fragola / nocciola / caffè  
pistacchio / cocco / doppia panna

## **PALLINA DI SORBETTO 4**

Albicocca / uva americana / limone / pera / mela verde

## **MILKSHAKE 12**

Supplemento panna 2

Supplemento grappa / vodka / rum 6