

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

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 DOP / pomodori cuore di bue / 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 / ventagli 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

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 DI GRAGNANO 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

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI PAPAVERO 39

Tagliatelle di verdure / salsa di soia

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 42

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

T-BONE STEAK 55

450g

TOMAHAWK IRLANDESE 59 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 SPADELLATE 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 / basilico / 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

LUGANIGA E FUNGHI PORCINI 23

Salsa di pomodoro / provola affumicata / luganiga / funghi porcini

LA PIZZERIA

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 / tracce di San Marzano / 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

Savoardi / 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 8