

# movie

menu journal

PALACINEMA LOCARNO

---

# MOVIE

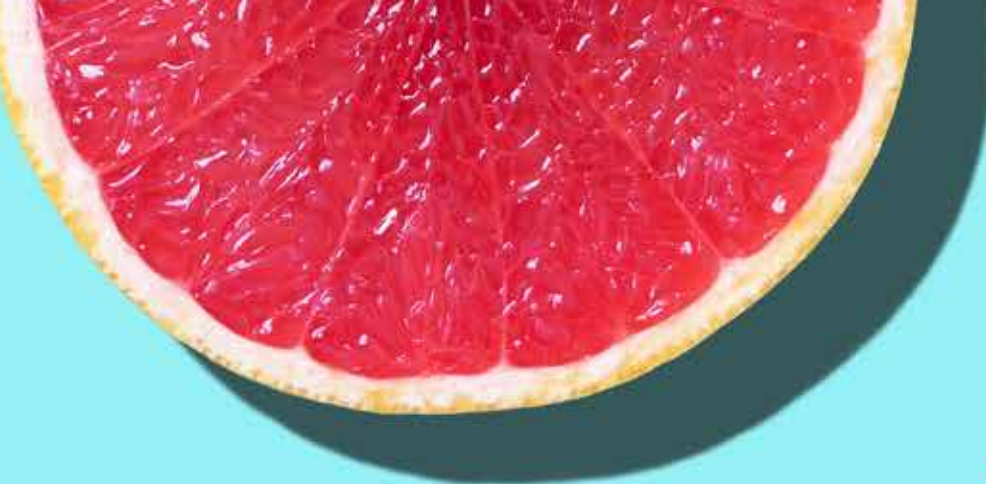
---

RESTAURANT, JAPANESE & LOUNGE






*viaggia con*

Garage Rivapiana  
Minusio



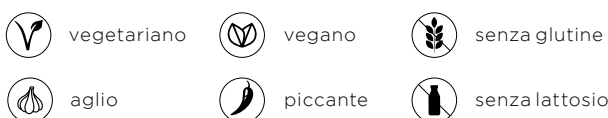
**Il nostro Ristorante & Lounge MOVIE ti permette di godere di una cucina internazionale con un tocco mediterraneo sulla suggestiva piazza del PalaCinema. Sperimenta un ristorante come nessun altro, con DJ che forniscono un'allegra colonna sonora per il vostro pasto, aperitivo o serata di festa tra amici.**

Il nostro ampio menu comprende insalate salutari, succulenti paste, i nostri speciali Burgers, specialità affumicate, fragranti Pinse Romane e le nostre specialità di cucina Giapponese. Non perdetevi le nostre combinazioni di Sushi e gli Uramaki firmati Movie, perfetti da abbinare a uno dei nostri selezionati Gin.











# Per cominciare...

	Allergeni Allergene	CHF	
<b>Hummus di barbabietola</b> Purea di Ceci e barbabietola con melograno, olio di oliva e pane pita Rote Bete Hummus mit Granatapfel, Olivenöl und Pita Brot	11	<b>12.90</b>	  
<b>Ceviche di Hamachi</b> Ceviche di ricciola con latte di cocco, jalapeno, coriandolo, zenzero e succo di lime Bernsteinmakrele Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit Kokosmilch, Jalapenos, Koriandel, Ingwer und Lime Saft	2,4,6,9,11	<b>23.50</b>	  
<b>Tempura Kakiaghe</b> Tempura di julienne di verdure miste con salsa tentuyu e salsa agrodolce Gemüsestreifen im Tempurateig mit Tentuyu Sauce und Sweet Chili Sauce	1,5,6,11	<b>12.90</b>	 
<b>Takoyaki, Street Food di Osaka con ventaglio di avocado</b> Polpettine di polpo grigliato in pastella a base di grano con avocado fresco e salsa agrodolce giapponese Knusprig gebackene Oktopus-Bällchen mit Avocado und japanischer Sweet&Sour Sauce	1,3,4,5,6,11	<b>13.90</b>	
<b>Gyoza</b> 6 pz. di ravioli giapponesi saltati in padella ripieni di maiale e cavolo con salsa Tare 6 Stück gebratene japanische Schweinefleisch-Kohl-Ravioli mit Tare Sauce	1,6,11,14	<b>14.90</b>	 
<b>Arancino siciliano</b> Antipasto composto da 3 classiche polpette di riso siciliane con mozzarella, prosciutto e piselli 3 Stück sizilianische Reiskällchen mit Mozzarella, Schinken und Erbsen	1,5,7	<b>12.90</b>	
<b>Edamame &amp; Wakame</b> Fagioli di soya con sale rosa dell'Himalaya e insalata di alghe con condimento giapponese Sojabohnen mit rosa Himalaya-Salz und japanischem Algensalat	6,11	<b>9.90</b>	



Credits:  
Concept & Layout **ferrise.ch**  
Contenuto: **enjoyARENA**

# Healthy and raw...

	Allergeni Allergene	CHF	
<b>Insalata dell'orto</b> Insalatona ricca con verdure fresche e semi di girasole e zucca Grosser Salat mit frischem Gemüse und Sonnenblumen- und Kürbiskernen	1,9,10	<b>13.50</b>	  
<b>Movie Tropical Salad</b> Insalatona di stagione con gamberoni selvatici, avocado, mango, tobiko e condimento asiatico Saisonaler Salat mit Wildfang Krevetten, Avocado, Mango, Tobiko und Asia-Dressing	2,7	<b>22.-</b>	 
<b>Japanese Karaage Caesar Salad</b> Pollo marinato alla giapponese e fritto, servito con maionese al wasabi e una piccola Caesar salad Knusprig gebackenes Poulet Karage-Style, mit Wasabi-Mayonese und einem kleinen Ceasar Salat	1,3,5,6,7,11	<b>19.-</b>	
<b>Poké salmone</b> Salmone norvegese, edamame, insalata di alghe, avocado, carota, germogli di soia, cavolo rosso e riso Norwegischer Lachs, Edamame, Algensalat, Avocado, Karotten, Sojasprossen, roter Kohl und Reis	4,6,11	<b>21.-</b>	
<b>Prosciutto e melone</b> Insalata di melone con prosciutto crudo nostrano e melissa Melonen Salat mit Tessiner Rohschinken und Zitronenmelisse		<b>21.-</b>	 

# Movie Color Burgers

	Allergeni Allergene	CHF	
<b>Movie Red Burger</b> Pane al pomodoro con semi di sesamo, carne di manzo (Fassona piemontese), formaggio cheddar, insalata iceberg e salsa barbecue. Servito con patate fritte, vasetti di maionese e ketchup Tomatenbrot mit Sesamsamen, Fassona Rindfleisch, Cheddar Käse, Eisbergsalat und Barbecue Sauce Serviert mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup	1,3,4,5,6, 7,10,11	<b>29.-</b>	
<b>Movie Green Burger</b> Pane agli spinaci e semi di zucca, burger di verdura, pesto di rucola fresco, ricotta, insalata e pomodoro. Servito con insalata della casa o con patate fritte, vasetti di maionese e ketchup Spinatbrot mit Kürbiskernen, Vegan Burger, frischem Rucola-Pesto, Ricotta, Salat und Tomaten. Serviert mit unserem Haussalat oder Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup	1,3,7	<b>28.-</b>	🌱
<b>Movie Black Burger</b> Pane al carbone con semi di papavero, carne di manzo (Fassona piemontese), cipolla caramellata, bacon, formaggio Gruyère e salsa allo yogurt Servito con patate fritte, vasetti di maionese e ketchup Schwarzes Brot mit Mohnsamen, Piemonteser Fassona Rindsfleisch, karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Gruyère Käse und Joghurt Sauce. Serviert mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup	1,3,5,7,11	<b>32.-</b>	

# I principali...



	Allergeni Allergene	CHF	
<b>Penne all'Amatriciana</b> Penne di Gragnano con pomodoro, guanciale e pecorino Mit Tomaten, Guanciale Speck und Pecorino Käse	1,7,9	<b>21.-</b>	
<b>Spaghetti alle vongole</b> Spaghetti di Gragnano con vongole veraci, prezzemolo, aglio e pomodori Mit Venusmuscheln, Petersilie, Knoblauch und Tomaten	1,4,9,14	<b>29.-</b>	 
<b>Risotto al limone e gamberoni selvatici</b> Risotto al vino bianco con gamberoni selvatici profumato al limone, bisque e aneto. Weisswein Risotto mit Wildfang Krevetten, Zitrone, Bisque und Dill	2,4,7,9	<b>28.-</b>	
<b>Orecchio d'elefante</b> Impanatona di maiale servita con patate fritte, maionese e ketchup Paniertes Schweinskotelett serviert mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup	1,3,5,7	<b>39.-</b>	
<b>Vitello tonnato</b> Vitello servito con salsa tonnata, fiori di capperi e patate fritte Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapernäpfel und Pommes frites	3,4,5,10	<b>29.-</b>	
<b>Curry Khang dang con tofu e citronella</b> Curry rosso al latte di cocco con tofu, bambu, basilico Thai e citronella, servito con riso Jasmine Rotes Curry mit Kokosmilch, Tofu, Bambus, Thai Basilikum und Zitronengras, serviert mit Jasmine Reis		<b>27.-</b>	
<b>Yakisoba</b> Spaghetti tradizionali giapponesi al salto con Traditionelle japanische Spaghetti gebraten mit verdure / Gemüse	1,6,11	<b>17.-</b>	 
verdure e gamberi / Gemüse und Krevetten	1,2,6,11	<b>20.-</b>	
verdure e macinato di manzo / Gemüse und Rind Hackfleisch	1,6,11	<b>20.-</b>	
<b>Sapporo Rich Miso ramen</b> Spaghetti giapponesi con brodo di ramen a base di miso, maiale arrosto Char siu, verdure e uovo marinato Ramen Miso Suppe mit japanischen Spaghetti, gebratenes Schweinefleisch Char siu, Gemüse und ein mariniertes Ei	1,3,6,11	<b>29.-</b>	


## Provenienza della carne e del pesce

Provenienza della carne e del pesce, Prosciutto cotto: Svizzera, Prosciutto crudo: Svizzera, Salame dolce: Svizzera, Salame piccante: Italia  
Pancetta: Italia, Svizzera, Bresaola: Italia, Speck: Italia, Svizzera, Lardo: Italia, Pollo: Svizzera, Manzo: Svizzera, Vitello: Svizzera, Maiale: Svizzera  
Roast Beef: Italia, Francia, Fassona: Italia, Gamberetti: Vietnam, Vongole: Italia, Gamberoni: Vietnam, Salmone: Norvegia, Ricciola: Australia  
Tonno: Sri Lanka, Polpo: Marocco, Branzino: Grecia

## Herkunft Fleisch und Fisch

Gekochter Schinken: Schweiz, Rohschinken: Schweiz, Salami: Schweiz, Scharfe Salami: Italien, Speck: Italien, Schweiz,  
Bresaola: Italien, Lardo: Italien, Geflügel: Schweiz, Rind: Schweiz, Kalb: Schweiz, Schwein: Schweiz, Roast Beef: Italien, Frankreich,  
Fassona: Italien, Garnelen: Vietnam, Thunfisch: Sri Lanka, Vongole: Italien, Riesen Garnelen: Vietnam, Lachs: Norwegen,  
Bernsteinmakrele: Australien, Wolfsbarsch: Griechenland, Oktopus: Marokko

# Gli affumicati...

	Allergeni Allergene	CHF
<b>Movie Smoked Maki</b> Uramaki affumicato al legno di faggio, con gambero fritto, avocado, tartare di tonno e Furikake, servito con sorbetto di wasabi Im Buchenholz geräuchertes Uramaki mit frittierten Garnelen, Avocado, Thunfischtartar und Furikake, serviert mit Wasabi Sorbet	1,2,4,6,7,11	<b>29.-</b>
<b>Parmigiana di melanzana affumicata</b> Sformato gratinato di melanzane, pomodoro e scamorza affumicata Auberginenauflauf mit Tomaten und geräuchertem Scamorza	1,3,5,7,9	<b>24.-</b> 
<b>Secreto Iberico Teriyaki affumicato</b> Maiale Patanegra cotto sulla piastra e affumicato al legno di faggio con salsa teriyaki, verdure saltate e riso Gebratenes Patanegra Secreto im Buchenholzrauch mit Teriyaki Sauce, gebratenem Gemüse und Reis	6,11	<b>33.-</b>
<b>Filetto svizzero affumicato</b> Filetto di manzo Svizzero affumicato con legno di faggio in campana di vetro, servito con salsa ai porcini, patate fritte e verdura di stagione Schweizer Rindfilet geräuchert mit Buchenholz und serviert unter einer Glasglocke begleitet mit Steinpilz Sauce, Pommes frites und saisonales Gemüse	1,3,5,7,9	<b>52.-</b>

# Pinsa

## LA STORIA DELLA PINSA ROMANA

Quella che potremmo più giustamente chiamare “Pinsa Romana moderna” è una rivisitazione di un’antica ricetta che risale al tempo dell’ Antica Roma, rielaborata grazie a ingredienti e tecniche di lavorazione odierne.

La ricetta come idea originaria prende forma da un prodotto antico che proveniva dalle popolazioni contadine fuori le mura di Roma, le quali grazie alla macinazione di cereali (miglio, orzo e farro) e con l’aggiunta di sale ed erbe aromatiche, cucinavano queste schiacciatine o focacce.

Il termine Pinsa deriva appunto dal latino Pinsere: allungare-schiacciare. Questa ricetta classica nel corso dei secoli ha subito diverse rivisitazioni, fino ad arrivare ai giorni nostri.

Le caratteristiche principali della Pinsa Romana sono:

La forma ovale

La friabilità (croccante nei bordi e morbida all’interno)

La digeribilità (grazie a diverse tecniche di lievitazione-maturazione)

L’unico ed originale mix di farine utilizzato: farina di frumento, farina di riso, farina di soia e pasta madre

La fragranza (dovuta alle 72 ore di lievitazione e maturazione e dall’utilizzo della pasta madre).



	Allergeni Allergene	CHF	
<b>Bufalina</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori cherry, basilico e origano Tomaten, Büffelmozzarella, Cherry Tomaten, Basilikum und Oregano	1,7	22.-	🌱
<b>Mari e Monti</b> Pomodoro, mozzarella, funghi porcini trifolati, gamberetti e rosmarino Tomaten, Mozzarella, getrüffelte Steinpilze, Krevetten und Rosmarin	1,2,7	23.-	🌱
<b>Tonno e Cipolle</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di tropea, fiocchi di mascapone e origano Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Tropea Zwiebeln, Mascarpone und Oregano	1,4,7	24.-	
<b>Crudo e grana</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo nostrano, pesto di rucola e grana Tomaten, Mozzarella, Tessiner Rohschicken, Rucola Pesto	1,7	24.-	
<b>Diavola</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante e Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Gorgonzola	1,7	26.-	🌱



#bornelectric



# THE ALL-NEW iX

**Garage Rivapiana SA**  
6648 Minusio  
[bmw-rivapiana.ch](http://bmw-rivapiana.ch)

# Movie Japanese Experience

**SAPPORO**  
RICH MISO / SHIO  
RAMEN

**FUKUSHIMA**  
RICH SHOYOU  
RAMEN

**TOKYO**  
GYOZA  
KAARAGE

**OSAKA**  
TAKOYAKI  
YAKISOBA

# Hosomaki (6 pz)



	Allergeni Allergene	CHF
<b>Hosomaki con avocado</b> Hosomaki mit Avocado		<b>6.50</b>
<b>Hosomaki con cetriolo</b> Hosomaki mit Gurken		<b>6.50</b>
<b>Hosomaki con salmone</b> Hosomaki mit Lachs	4	<b>7.90</b>
<b>Hosomaki con granchio e avocado</b> Hosomaki mit Krabben und Avocado	2	<b>7.90</b>
<b>Hosomaki con tonno</b> Hosomaki mit Thunfisch	4	<b>8.50</b>
<b>Hosomaki spicy tonno</b> Hosomaki mit scharfem Thunfisch	3,4	<b>8.50</b>
<b>Hosomaki con anguilla</b> Hosomaki mit Aal Fisch	4	<b>9.00</b>

# Sashimi (6 pz)



	Allergeni Allergene	CHF
<b>Sashimi di salmone</b> Lachs Sashimi	4	<b>12.90</b>
<b>Sashimi di tonno</b> Thunfisch Sashimi	4	<b>15.90</b>
<b>Sashimi di ricciola giapponese</b> Japanischer Bernsteinmakrele Sashimi	4	<b>13.90</b>
<b>Sashimi di polipo</b> Oktopus Sashimi	14	<b>13.90</b>
<b>Sashimi omakase (12pz)</b> <i>Degustazione a cura dello chef</i> <i>Degustation von unserem Küchenchef</i>	4,14	<b>23.90</b>

# Signature Uramaki (8pz)

Allergeni  
Allergene

CHF



## California Roll

2,3,6,10,11

18.90

Granchio, gamberi, avocado, insalata e maionese Giapponese  
Krabben, Garnelen, Avocado, Salat und Japanisch Mayonnaise



## Crispy Salmone

1,4,5,6,11

18.90

Tartare di salmone, avocado, scorza di yuzu e fiocchi di tempura  
Lachstartar, Avocado, Yuzu-Schale und Tempura Flocken



## Spicy Tonno

1,4,5,6,11

18.90



Tartare di tonno, avocado e salsa spicy  
Thunfischtartar, Avocado und scharfe Sauce



## Salmone Philadelphia

4,6,7,11

18.90

Salmone, avocado e Philadelphia  
Lachs, Avocado und Philadelphia



## Ebiten

1,2,5,6,8,11

19.90

Gambero fritto, avocado, salsa Teriyaki e granella di pistacchio  
Frittierte Garnelen, Avocado, Teriyaki Sauce und gehackte Pistazien



---

**Aburi**

1,2,4,5,6,11

**22.90**

Gambero fritto, avocado, salmone scottato e mango  
Frittierte Garnelen, Avocado, gebratener Lachs und Mango

---

---

**Vegimaki**

1,2,4,5,6,11

**22.90**

Avocado, carote, cetriolo, peperone, salsa Teriyaki  
e scaglie di mandorle  
Avocado, Karotten, Gurke, Peperoni, Teriyaki Sauce  
und Mandelspäne

---

---

**Spring Uramaki**

1,3,4,5,6,10

**24.90**

Asparagi in tempura, tobiko nero, tartare di tonno  
e maionese al Wasabi  
Tempura frittierte Spargel, schwarzer Tobiko,  
Thunfischtartar und Wasabi-Mayonnaise

---

---

**Tuna Tempura**

1,4,5,6,11

**26.90**

Uramaki fritto con tonno, avocado e salsa Teriyaki  
Frittiertes Uramaki mit Thunfisch, Avocado und Teriyaki Sauce

---

---

**Salmon Tempura**

1,4,5,6,11

**25.90**

Uramaki fritto con salmone, avocado e coulis di mango  
Frittiertes Uramaki mit Lachs, Avocado und Mango Coulis

---

# Combinazioni

A cena con...	Allergeni Allergene	CHF	
<b>Demi Moore</b> Bento box vegetariano Vegetarische Bento Box	1,3,5,6,7,8,10,11	<b>25.-</b>	🍷
<b>Robert De Niro</b> 8 pz sashimi, 8 pz uramaki, 4 pz tempura roll, 4 pz nighiri misti, 3 pz hosomaki, tartare 8 Stk Sashimi, 8 Stk Uramaki, 4 Stk Tempura Roll, 4 Stk Nighiri mix, 3 Stk Hosomaki, Tartare	1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,14	<b>45.-</b>	



PALACINEMA  
LOCARNO

## SHABU SHABU JAPANESE FONDUE



Piazza Remo Rossi 1 / 6600 Locarno / 091 840 22 44 / [movielocarno.ch](http://movielocarno.ch)



### Su prenotazione

**Shabu Shabu** (minimo due persone)

1,6,11

**45.- p.p.**

Una fondue tipica della tradizione Giapponese. Carne affettata finemente, frutti di mare e pesce cotti in 2 brodi accompagnati da verdure accuratamente selezionate. Brodo chiaro con base di miso, brodo scuro con base di soia. La carne e le verdure vengono da voi preparate a tavola in base ai vostri gusti e preferenze personali, condite con salse tipiche a scelta (salsa di sesamo, salsa ponzu e salsa teriaki)

# Gunkan (2pz)



<b>Gunkan in love</b> Gunkan con salmone, Philadelphia e fragole Gunkan mit Lachs, Philadelphia und Erdbeeren	4,7	9.00
---	-----	------

# Nigiri



<b>Nigiri con avocado</b> Nighiri mit Avocado		5.00	🌱
<b>Nigiri con tonno</b> Nighiri mit Thunfisch	4	8.50	
<b>Nigiri con salmone</b> Nighiri mit Lachs	4	5.50	
<b>Nigiri con gamberone</b> Nighiri mit Garnelen	2	7.50	
<b>Nigiri con polipo &amp; tobiko</b> Nigiri mit Tintenfisch und Tobiko	4,14	8.00	
<b>Nigiri con ricciola scottata e lime</b> Nighiri mit Bernsteinmakrele und Limette	4	8.00	
<b>Nigiri con polpa di granchio</b> Nigiri mit Krabbenfleisch	2	8.50	

Nigiri con avocado



Nigiri con tonno



Nigiri con salmone



Nigiri con gamberone



Nigiri con polipo



Nigiri con ricciola scottata al lime



## Allergeni e intolleranze alimentari

- 1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio. Malto destrine a base di grano. Sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiari cante nella birra e nel vino.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8 Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola).
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
- 12 Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

## Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

- 1 Gluten: Glutenthaltige Getreide nementlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse.
- 2 Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse.
- 3 Eier: Eier und Eierzeugnisse.
- 4 Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse.
- 5 Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse.
- 6 Soja: Soja und Sojaerzeugnisse.
- 7 Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).
- 8 Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Nüsse, Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse.
- 9 Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse.
- 10 Senf: Senf und Senferzeugnisse.
- 11 Sesam: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse.
- 12 Schwefeldioxid und Sul te (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter).
- 13 Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse.
- 14 Weichtiere: (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse.

PALACINEMA LOCARNO

# MOVIE

RESTAURANT, JAPANESE & LOUNGE

## Movie

Restaurant, Japanese & Lounge  
Piazza Remo Rossi 1  
CH-6600 Locarno  
+41 (0)91 840 22 44

info@enjoyarena.ch

movielocarno.ch  
arena.ch  
palacinema.ch  
locarnoevents.ch

Iscriviti alle nostre pagine **Facebook** per esser sempre informato sulle nostre attività

## facebook

Movie - Locarno  
PalaCinema - enjoyARENA

Se sei stato veramente bene e non sai come ringraziarci, lasciaci una recensione su

## Tripadvisor



**Grazie per il tuo supporto,  
speriamo di rivederci presto!**



PALACINEMA  
LOCARNO



viaggia con

Garage Rivapiana  
Minusio



Locarno Film Festival  
Official supporter