

movie
menu journal

**FEST
IVAL
2021**

YOUR FESTIVAL SOUNDTRACKS
DAILY-29TH JULY TILL 15TH AUGUST



Check our Menu, Drink
and Party Offering









CAMPARI

AVI ARENA
LOCARNO

**PALACINEMA
LOCARNO**

MOVIE
A LIFESTYLE EXPERIENCE

Per cominciare...

	Allergeni Allergene	CHF	
Edamame & Wakame Fagioli di soia con sale rosa dell'Himalaya e insalata di alghe con condimento giapponese Sojabohnen mit rosa Himalaya-Salz und Algensalat mit japanischer Würzung	6,11	9.90	
Arancino siciliano Antipasto composto da 3 classiche polpette di riso siciliane con mozzarella, prosciutto e piselli 3 Stück sizilianische Reiskügelchen mit Mozzarella, Schinken und Erbsen	1,5,7	13.50	
Hummus di barbabietola Purea di Ceci e barbabietola con melograno, olio di oliva e pane pita Rote Bete Hummus mit Granatapfel, Olivenöl und Pita Brot	11	12.50	  
Tempura Kakiaghe Tempura di julienne di verdure miste con salsa tentsuyu e salsa agrodolce Julienne Gemüse Tempura mit Tentsuyu Sauce und Sweet Chili Sauce	1,5,6,11	13.-	 
Gyoza 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	15.-	 



vegetariano



vegano



senza glutine



aglio



piccante










senza lattosio

Credits:



Concept & Layout **ferrise.ch**

Contenuto: **enjoyARENA**





Healthy and raw....

	Allergeni Allergene	CHF	
Insalata dell'orto Insalatona ricca con verdure fresche e semi di girasole e zucca Grosser Salat mit frischem Gemüse und gemischten Kernen	1,9,10	13.50	  
Poké salmone 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	19.-	
Prosciutto e melone Insalata di melone con prosciutto crudo nostrano e melissa Melonen Salat mit Tessiner Rohschinken und Zitronenmelisse		21.-	
Caesar Salad and Japanese Karaage Pollo marinato alla giapponese e fritto, servito con maionese al wasabi e una piccola Caesar salad Mariniertes und frittiertes Poulet nach japanischer Art, mit Wasabi-Mayonese und einem kleinen Caesar Salat	1,3,5,6,7,11	20.-	
Ceviche di Salmone Ceviche di salmone con latte di cocco, jalapeno, coriandolo, zenzero e succo di lime Lachs Ceviche mit Kokosmilch, Jalapenos, Koriander, Ingwer und Limetten Saft	2,4,6,9,11	24.-	  

Movie Color Burgers

	Allergeni Allergene	CHF	
Movie Red Cheese Burger Pane al pomodoro con semi di sesamo, carne di manzo (Fassona piemontese), formaggio cheddar, insalata iceberg e salsa barbecue. Servito con patate fritte Tomatenbrot mit Sesamsamen, Piemonteser Fassona Rindfleisch, Cheddar Käse, Eisbergsalat und Barbecue Sauce Serviert mit Pommes frites	1,3,5,6,7,10,11	29.-	
Movie Green Vegan Burger Pane agli spinaci e semi di zucca, Beyond meat, rucola, Salsa di senape e agave e pomodoro. Servito con patate fritte Spinatbrot mit Kürbiskernen, Beyond Meat, Rucola, Senf -Agave Sauce und Tomaten Serviert mit Pommes frites	1,3,5,7	28.-	 
Movie Black Burger 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 Schwarzes Brot mit Mohnsamen, Piemonteser Fassona Rindsfleisch, karamellisierte Zwiebeln, Bacon, Gruyère Käse und Joghurt Sauce. Serviert mit Pommes frites	1,3,5,7,11	32.-	
Movie Original Australian Wagyu Burger Pane bianco , carne di manzo Wagyu australiano, insalata, pomodoro e cipolle di Tropea fresche Servito con patate fritte Weissbrot, australisches Wagyu Rindfleisch, Salat, Tomate und frischen Tropea Zwiebeln. Serviert mit Pommes frites	1,3,5	39.-	

I principali...

	Allergeni Allergene	CHF	
Roast beef Peru-Style Ventaglio di carne di manzo con salsa Chimichurri, patate dolci e maionese al lime Dünn aufgeschnittenes Roast beef mit Chimichurri Sauce, Süsskartoffeln und Limetten-Mayonnaise	3	29.-	 
Moules-frites Cozze fresche con Vino bianco, aglio e prezzemolo. Servito con patate fritte Frische Miesmuscheln mit Weisswein, Knoblauch und Petersilien. Serviert mit Pommes frites	14	24.-	  
Penne all'Amatriciana Penne di Gragnano con pomodoro, guanciale e pecorino Mit Tomaten, Guanciale Speck, und Pecorino Käse	1,7,9	21.-	
Vitello tonnato Vitello cotto a bassa temperatura servito con salsa tonnata, fiori di capperi e patate fritte Kalbsfleisch gegart in Niedrigtemperatur serviert mit Tonnato Sauce, Kapernäpfel und Pommes frites	3,4,5,10	29.-	
Orecchio d'elefante Impanatona di maiale di 300 grammi servita con patate fritte, maionese e ketchup Paniertes Schweineschnitzel von 300 gr. Serviert mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup	1,3,5,7	39.-	
Risotto al Merlot con luganighetta Risotto al Merlot con luganighetta della macelleria Frey di Gordola. Merlot Risotto mit Luganighetta Wurst von der Metzgerei Frey von Gordola	7,12	28.-	
Parmigiana di melanzane affumicata Sformato gratinato di melanzane, pomodoro e scamorza affumicata Auberginenauflauf mit Tomaten und geräucherte Scamorza	1,3,5,7,9	24.-	
Yakisoba Spaghetti tradizionali giapponesi al salto con Traditionelle Japanische Spaghetti gebraten mit verdure / Gemüse	1,6,11	17.-	 
verdure e gamberi / Gemüse und Krevetten	1,2,6,11	20.-	
verdure e macinato di manzo / Gemüse und Rind Hackfleisch	1,6,11	20.-	
Curry Massaman con pollo Curry massaman al latte di cocco con pollo, cipolle, patate e arachidi, servito con riso Jasmin Massaman Curry mit Kokosmilch, Poulet, Zwiebeln, Kartoffeln und Erdnüssen, serviert mit Jasmin Reis	2,5	27.-	 

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, Spagna
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, Spanien: 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

BBQ and Green Egg....

Maiale iberico Pata Negra

Questa prelibatezza dalla Spagna è conosciuta in tutto il mondo come la carne di maiale più raffinata. Il prodotto conquista con il suo colore scuro, le venature raffinate e il sapore che ricorda la nocciola.

In autunno, quando in Estremadura le ghiande cadono dagli alberi, questi maiali aumentano di 60-80 kg. Influenzata da questa speciale dieta nella natura, la carne sviluppa un aroma molto delicato con un leggero sentore di nocciola e la sua tipica venatura. In linea generale, più a lungo gli animali vivono all'aperto e più ghiande mangiano, più marcato sarà il caratteristico aroma di nocciole.

Questa razza autoctona della Spagna e del Portogallo si differenzia nettamente dal suino domestico anche nell'aspetto, presentando infatti numerose caratteristiche tipiche della specie dovute allo sviluppo sulla penisola iberica: la sua carne è più scura e più striata rispetto ai comuni maiali e la pelle è per lo più ricoperta di macchie scure o persino completamente nera. L'animale ha il muso più allungato, così da riuscir meglio a sgusciare e mangiare le ghiande. E, come già svela il nome «Pata Negra», anche gli zoccoli sono neri.

Eventuali remore per la salute legate alla carne di maiale sono del tutto immotivate: il Pata Negra non solo è ottimo, ma anche sano e va a integrare una dieta equilibrata. Il grasso è costituito da acidi grassi semplici e polinsaturi, più facilmente impiegabili dall'organismo.



IL SEGRETO DEL BIG GREEN EGG

I giapponesi, gli americani, gli italiani: chiunque gusti i piatti preparati nel Big Green Egg ne diventa appassionato per il sapore ineguagliabile che ne conferisce. Qual è il segreto dell'EGG? È in realtà una combinazione di diverse cose. È la ceramica che conduce il calore, generando un flusso d'aria che rende gli ingredienti e i piatti eccezionalmente morbidi.

	Allergeni Allergene	CHF
Costine di Patanegra Patanegra Spareribs		42.-
Patanegra Secreto		34.-
Filetto di manzo Svizzero Rindfilet		47.-
Swiss Beef Chain Steak		39.-
Collo di maiale marinato Mariniertes Schweinehals Steak		29.-
Viene servito con Burro alle erbe, salsa chimichurri e salsa BBQ Serviert mit Kräuterbutter, Chimichurri Sauce und BBQ Sauce		
Contorni/Beilagen Patate fritte / Pommes frites Risotto al Merlot Verdure estive al salto / Gedünstetes Sommergemüse Insalata / Salat Riso Jasmin / Jasmin Reis	7	5.-

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	
Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori cherry, basilico e origano Tomaten, Büffelmozzarella, Cherry Tomaten, Basilikum und Oregano	1,7	22.-	ⓧ
Tonno e Cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di tropea, fiocchi di mascapone e origano Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Tropea Zwiebeln, Mascarpone und Oregano	1,4,7	24.-	
Crudo e grana Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo nostrano, pesto di rucola e grana Tomaten, Mozzarella, Tessiner Rohschicken, Rucola Pesto	1,7	24.-	
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante, Gorgonzola e rosmarino Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola und Rosmarin	1,7	26.-	ⓧ
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, Prosciutto cotto e funghi Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze	1,7	24.-	



xTRA-PERFORMANCE.

LE BMW M3 E M4 ORA CON M xDRIVE.

Garage Rivapiana SA
6648 Minusio
bmw-rivapiana.ch

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, cipollotti, fiocchi
di Katsubushi e salsa spicy
Thunfischtartar, Avocado, Frühlingszwiebeln,
Katsubushi Flocken 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

Allergeni
Allergene

CHF



Aburi

1,2,4,5,6,11

22.90

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



Vegimaki

11

22.90



Avocado, mango, insalata e sesamo
Avocado, Mango, Salat und Sesam



Summer Uramaki

1,2,6,11

26.90

Gamberi, Furikake, chips di gamberi e salsa spicy
con ananas e mango
Garnelen, Furikake, Garnelen Chips und Spicy Sauce
mit Ananas und Mango



Tuna Tempura

1,4,5,6,11

26.90

Uramaki fritto con tonno e salsa miso
Frittiertes Uramaki mit Thunfisch und Miso 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

Gunkan (2pz)



Gunkan in love

Gunkan con salmone, Philadelphia e fragole
Gunkan mit Lachs, Philadelphia und Erdbeeren

Allergeni
Allergene

CHF

4,7

9.00

Nigiri



Nigiri con avocado

Nighiri mit Avocado

5.00



Nigiri con tonno

Nighiri mit Thunfisch

4

7.50

Nigiri con salmone

Nighiri mit Lachs

4

5.50

Nigiri con gamberone

Nighiri mit Garnelen

2

7.50

Nigiri con polipo & tobiko

Nigiri mit Tintenfisch und Tobiko

4,14

8.00

Nigiri con ricciola scottata e lime

Nighiri mit Bernsteinmakrele und Limette

4

8.50

Nigiri con polpa di granchio

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



Hosomaki (6pz)



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

Sashimi (6pz)



Sashimi di salmone Lachs Sashimi	4	12.90	
Sashimi di tonno Thunfisch Sashimi	4	15.90	
Sashimi di ricciola giapponese Japanischer Bernsteinmakrele Sashimi	4	15.90	
Sashimi di polipo Oktopus Sashimi	14	13.90	
Sashimi omakase (12pz) Degustazione a cura dello chef Degustation von unserem Küchenchef	2,4,14	23.90	

Combinazioni

	Allergeni Allergene	CHF	
Demi Moore Bento box vegetariano Vegetarische Bento Box	1,3,5,6,7,8,10,11	25.-	Ⓜ
Robert De Niro 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	49.-	



SHABU SHABU JAPANESE FONDUE

Piazza Remo Rossi / 6600 Locarno / 091 840 22 44 / movielocarno.ch

Su prenotazione

Shabu Shabu (minimo due persone)

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)

1,6,11

45.- p.p.

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, inclusio 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* Wangerh 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: Glutenhaltige Getreide nementlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
- 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, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse.
- 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, Tintensche, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

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!**



design: ferrise.ch