

PALACINEMA LOCARNO

# MOVIE

RESTAURANT & LOUNGE

# PER COMINCIARE...







	Allergeni Allergene	CHF	
<b>Sushi Starter</b> 2 Nigiri al salmone, 2 Hosomaki tonno e 2 Uramaki dello chef <i>2 Lachs-Nigiri, 2 Thunfisch-Hosomaki und 2 Chef's Uramaki</i>	<b>1,2,3,4,5,6,11</b>	<b>13.50</b>	
<b>Edamame &amp; Wakame</b> Fagioli di soia con sale rosa dell'Himalaya e insalata di alghe con condimento giapponese <i>Sojabohnen mit rosa Himalaya-Salz und Algensalat mit japanischer Würzung</i>	<b>6,11</b>	<b>9.50</b>	
<b>Arancino siciliano al ragù</b> Polpetta di riso siciliana con mozzarella, ragù di manzo e piselli <i>Sizilianischer Reisball mit Mozzarella, Rinds Ragù und Erbsen</i>	<b>1,5,7 1</b>	<b>8.-</b>	
<b>Hummus di ceci e zucca con Amaretto</b> Purea di ceci e zucca con scaglie di amaretto, olio di oliva e pane pita <i>Kürbis Hummus mit Amaretto-Flocken, Olivenöl und Pita Brot</i>	<b>11</b>	<b>13.50</b>	  
<b>Tempura Kakiaghe</b> Tempura di julienne con verdure di stagione, salsa tentsuyu e salsa agrodolce <i>Julienne Gemüse Tempura mit Tentsuyu Sauce und Sweet Chili Sauce</i>	<b>1,5,6,11</b>	<b>14.50</b>	 
<b>Ebi Cocktail</b> Cocktail di gamberi con avocado e salsa Aurora allo zenzero <i>Garnelen-Cocktail mit Avocado und Aurora Sauce mit Ingwer</i>	<b>2,7</b>	<b>13.50</b>	
<b>Gyoza fatti in casa</b> 4 pz. di ravioli giapponesi saltati in padella ripieni di maiale e cavolo con salsa Tare <i>4 Stück gebratene japanische Schweinefleisch-Kohl-Ravioli mit Tare Sauce</i>	<b>1,6,11,14</b>	<b>11.-</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, Spagna, Francia, Fassona: Italia, Gamberetti: Vietnam, Salmone: Norvegia, Ricciola: Australia, Tonno: Mediterraneo, Polpo: Marocco, Branzino: Grecia

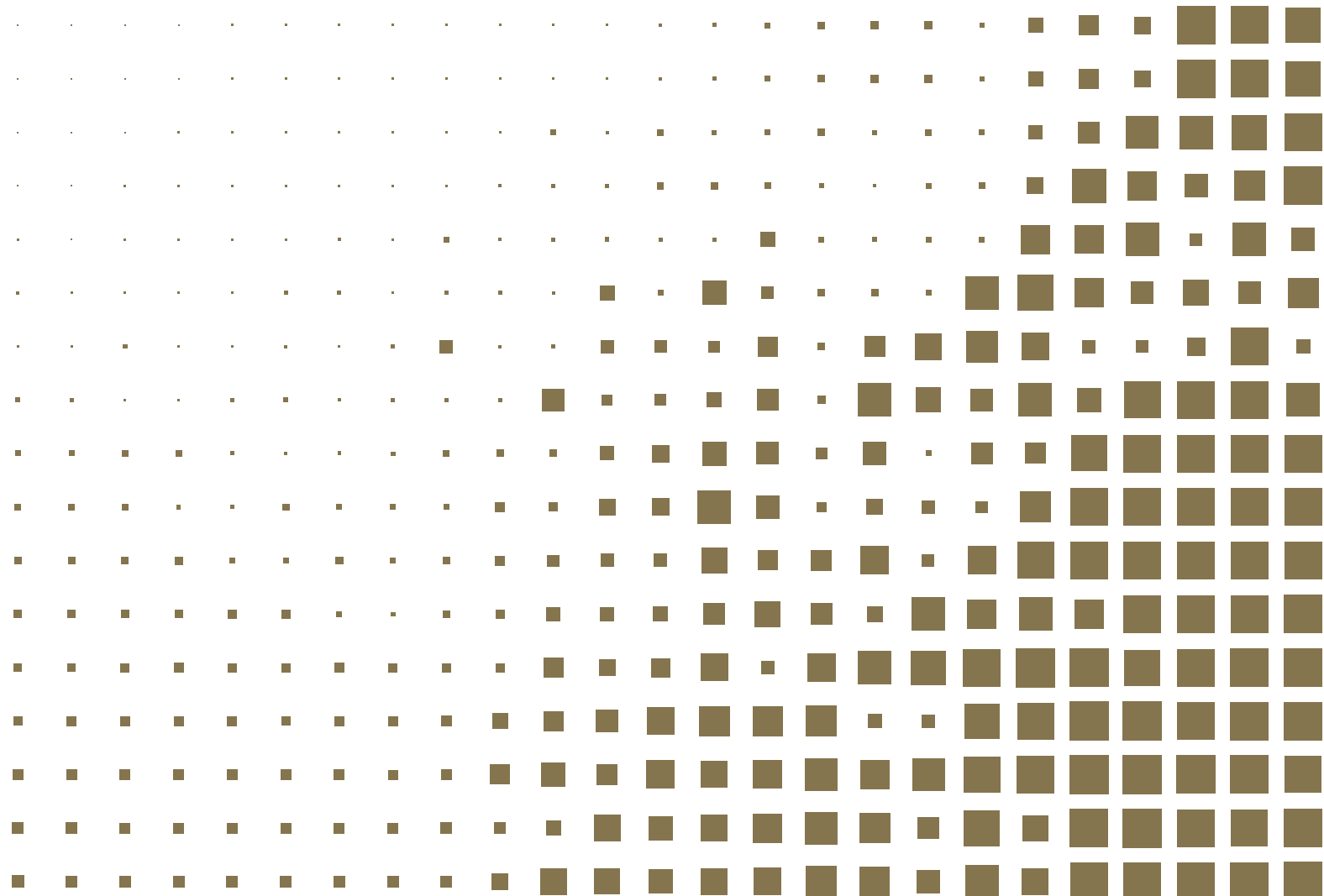
## Herkunft Fleisch und Fisch

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, Frankreich, Fassona: Italien, Garnelen: Vietnam, Thunfisch: Mittelmeer, Riesen Garnelen: Vietnam, Lachs: Norwegen, Bernsteinmakrele: Australien, Wolfsbarsch: Griechenland, Oktopus: Marokko

-  vegetariano
-  vegano
-  senza glutine
-  aglio
-  piccante
-  senza lattosio

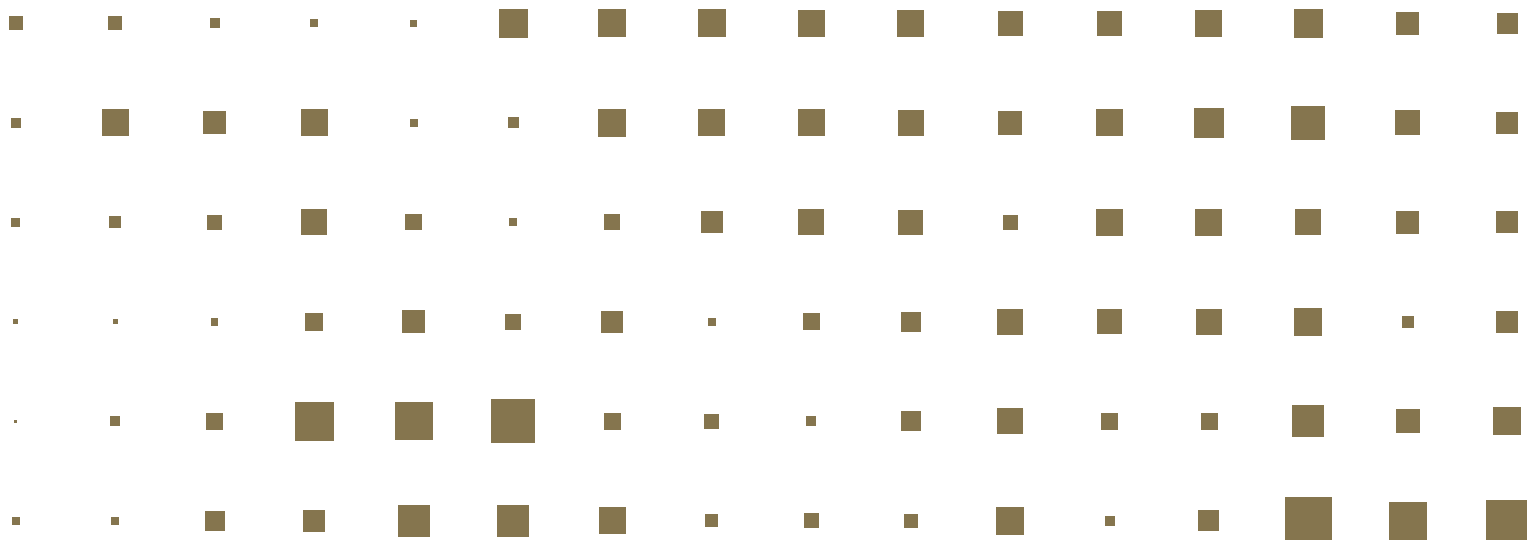
# HEALTHY AND RAW...

	Allergeni <i>Allergene</i>	CHF	
<b>Insalata dell'orto</b> piccola / <i>Klein</i> grande / <i>Gross</i> Insalatona ricca con verdure fresche, semi di girasole e zucca <i>Grosser Salat mit frischem Gemüse und gemischten Kernen</i>	<b>1,9,10</b> <b>1,9,10</b>	<b>8.50</b> <b>15.50</b>	🌱🌾🚫
<b>Insalatona con tonno</b> Insalatona con tonno, uova, pomodorini datteri, capperi e olive taggiasche <i>Grosser Salat mit Thunfisch, Ei, Datteltomaten, Kapern und Taggiasca-Oliven</i>	<b>3,4,9,10</b>	<b>19.50</b>	🌱🚫
<b>Poké salmone / Poké tonno</b> Salmone norvegese o tonno del mediterraneo, edamame, insalata di alghe, avocado, carota, germogli di soia, cavolo rosso e riso <i>Norwegischer Lachs oder mit Mittelmeer-Thunfisch, Edamame, Algensalat, Avocado, Karotten, Sojasprossen, roter Kohl und Reis</i>	<b>4,6,11</b>	<b>19.-</b>	🚫
<b>Chirashi Sushi-bowl</b> Ciotola di riso giapponese servita con sashimi di tonno, salmone, gambero, branzino e avocado <i>Japanische Reisschale serviert mit Thunfisch-und Lachs Sashimi, Garnelen und Wolfsbarsch</i>	<b>2,4,6,11</b>	<b>25.-</b>	🚫
<b>Caesar Salad and Japanese Karaage</b> Pollo marinato alla giapponese e fritto, servito con maionese al wasabi e una piccola Caesar salad <i>Mariniertes und frittiertes Poulet nach japanischer Art, mit Wasabi-Mayonese und einem kleinen Caesar Salat</i>	<b>1,3,5,6,7,11</b>	<b>20.-</b>	



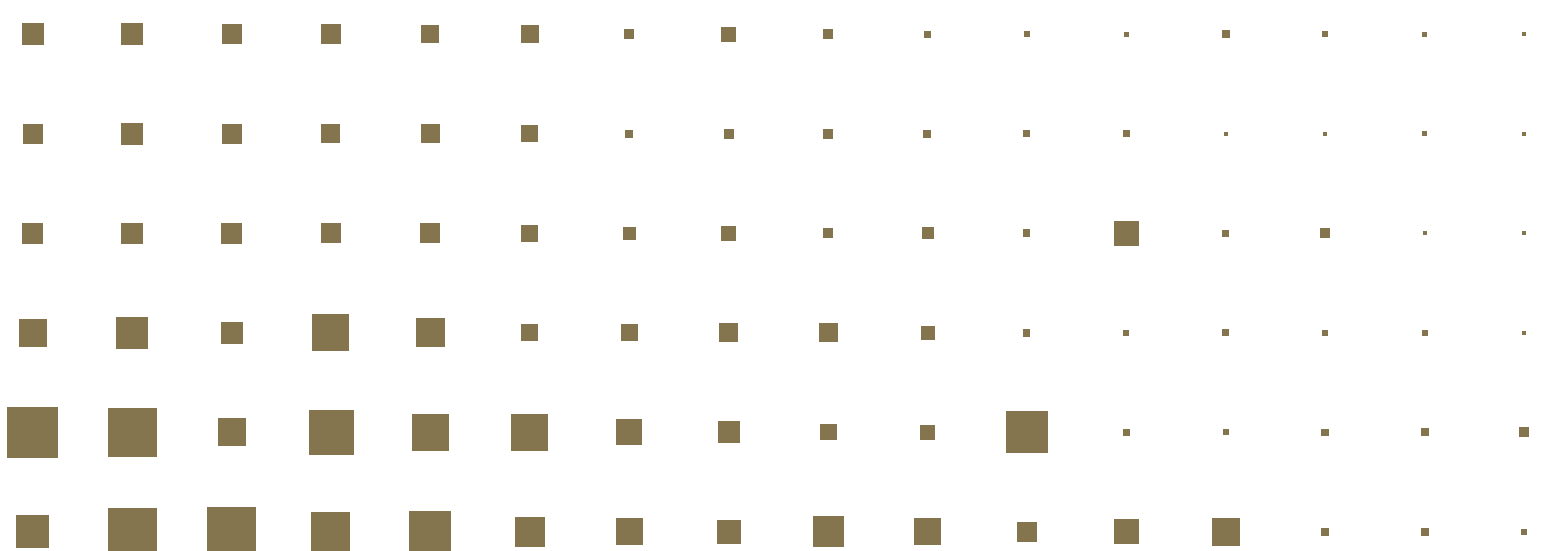
# MOVIE COLOR BURGERS

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



# PINSA...

	Allergeni <i>Allergene</i>	CHF	
<b>Bufalina</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori cherry, basilico e origano <i>Tomaten, Büffelmozzarella, Cherry Tomaten, Basilikum und Oregano</i>	1,7	22.-	🌱
<b>Tonno e Cipolle</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di tropea, fiocchi di mascapone e origano <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Tropea Zwiebeln, Mascarpone und Oregano</i>	1,4,7	23.-	
<b>Crudo e grana</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo nostrano, pesto di rucola e grana <i>Tomaten, Mozzarella, Tessiner Rohschicken, Rucola Pesto</i>	1,7	25.-	
<b>Diavola</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante, Gorgonzola e rosmarino <i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola und Rosmarin</i>	1,7	24.-	🌱
<b>Prosciutto e funghi</b> Pomodoro, mozzarella, Prosciutto cotto e funghi <i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze</i>	1,7	24.-	





**SHABU SHABU**

JAPANESE  
**Shabu Shabu**  
HOT POT

# I PRINCIPALI...

	Allergeni Allergene	CHF	
<b>Shabu Shabu</b> <b>(minimo due persone - su prenotazione)</b> 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) <i>Ein traditionelles japanisches Fondue. Fein geschnittenes Fleisch, Meeresfrüchte und Fisch, gekocht in 2 Brühen, serviert mit sorgfältig ausgewähltem Gemüse. Helle Brühe mit Miso-Basis, dunkle Brühe mit Sojabasis. Das Fleisch und das Gemüse werden von Ihnen am Tisch nach Ihrem persönlichen Geschmack und Ihren Vorlieben zubereitet und mit den typischen Saucen Ihrer Wahl (Sesamsauce, Ponzu-Sauce und Teriaki-Sauce) gewürzt.</i>	1,6,11	45.- p.p.	🌱
<b>Penne all'Amatriciana</b> Penne di Gragnano con pomodoro, guanciale e pecorino <i>Mit Tomaten, Guanciale Speck, und Pecorino Käse</i>	1,7,9	21.-	
<b>Pappardelle ai funghi porcini</b> Pappardelle all'uovo con funghi porcini, aglio e prezzemolo <i>Pappardelle-Nudeln mit Steinpilzen, Knoblauch und Petersilien</i>	1,3	24.-	🌱
<b>Gnocchetti di castagne sul letto di crema ai gallinacci</b> <i>Kastanien-Gnocchi mit Pfifferlingencreme</i>	1,3,7	23.-	🌱
<b>Risotto al Merlot con luganighetta</b> Risotto al Merlot con luganighetta della macelleria Frey di Gordola. <i>Merlot Risotto mit Luganighetta Wurst von der Metzgerei Frey von Gordola</i>	7,12	28.-	🌱
<b>Yakisoba</b> Spaghetti tradizionali giapponesi al salto con <i>Traditionelle Japanische Spaghetti gebraten mit</i> <b>verdure / Gemüse</b> <b>verdure e gamberi / Gemüse und Krevetten</b> <b>verdure e macinato di manzo / Gemüse und Rind Hackfleisch</b>	1,6,11 1,2,6,11 1,6,11	17.- 20.- 20.-	🌱🌱🌱🌱 🌱🌱
<b>Sapporo Rich Miso Ramen</b> Spaghetti giapponesi con brodo di ramen a base di Miso, maiale arrosto Char siu, verdure e uovo marinato <i>Ramen Miso Suppe mit Japanische Spaghetti, gebratenes Schweinefleisch Char siu, Gemüse und mariniertes Ei</i>	1,3,6,11	27.-	
<b>Curry Massaman con pollo / Quorn</b> Curry massaman al latte di cocco con pollo o Quorn, con cipolle, patate e arachidi, servito con riso Jasmin <i>Massaman Curry mit Kokosmilch, Poulet, oder Quorn, mit Zwiebeln, Kartoffeln und Erdnüssen. Xserviert mit Jasmin Reis</i>	2,5,7	27.-	🌱🌱
<b>Cordon Bleu dello Chef</b> Fesa francese di maiale, ripiena di formaggio dell'alpe e prosciutto cotto nostrano, servita con patate fritte, maionese e ketchup <i>Schweinerücken gefüllt mit Alpenkäse und gekochtem Tessiner Schinken. Serviert mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup</i>	1,3,5,7	43.-	
<b>Sella di capriolo alla Baden Baden</b> <b>(min 2 persone, solo su prenotazione)</b> Servita con spätzli, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles e castagne caramellizzate <i>Rehrücken Baden-Baden mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni</i>	1,7	65.- p. p.	



# 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 granello 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*



**Autumn 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*



**Fotomaki tuna tempura**

**1,4,5,6,11**

**25.90**

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)



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

# Nigiri (2pz)



<b>Nigiri con avocado</b> Nighiri mit Avocado		5.00	
<b>Nigiri con tonno</b> Nighiri mit Thunfisch	4	7.50	
<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> Nighiri mit Tintenfisch und Tobiko	4,14	8.00	
<b>Nigiri con ricciola scottata e lime</b> Nighiri mit Bernsteinmakrele und Limette	4	8.50	
<b>Nigiri con polpa di granchio</b> Nighiri 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 Allergene	CHF	
<b>Hosomaki con avocado</b> <i>Hosomaki mit Avocado</i>		<b>6.50</b>	🌿
<b>Hosomaki con cetriolo</b> <i>Hosomaki mit Gurken</i>		<b>6.50</b>	🌿
<b>Hosomaki con tonno</b> <i>Hosomaki mit Thunfisch</i>	<b>4</b>	<b>8.50</b>	
<b>Hosomaki con salmone</b> <i>Hosomaki mit Lachs</i>	<b>4</b>	<b>7.90</b>	
<b>Hosomaki con granchio e avocado</b> <i>Hosomaki mit Krabben und Avocado</i>	<b>2</b>	<b>7.90</b>	
<b>Hosomaki spicy tonno</b> <i>Hosomaki mit scharfem Thunfisch</i>	<b>3,4</b>	<b>8.50</b>	🌶️
<b>Hosomaki con anguilla</b> <i>Hosomaki mit Aal Fisch</i>	<b>4</b>	<b>9.00</b>	

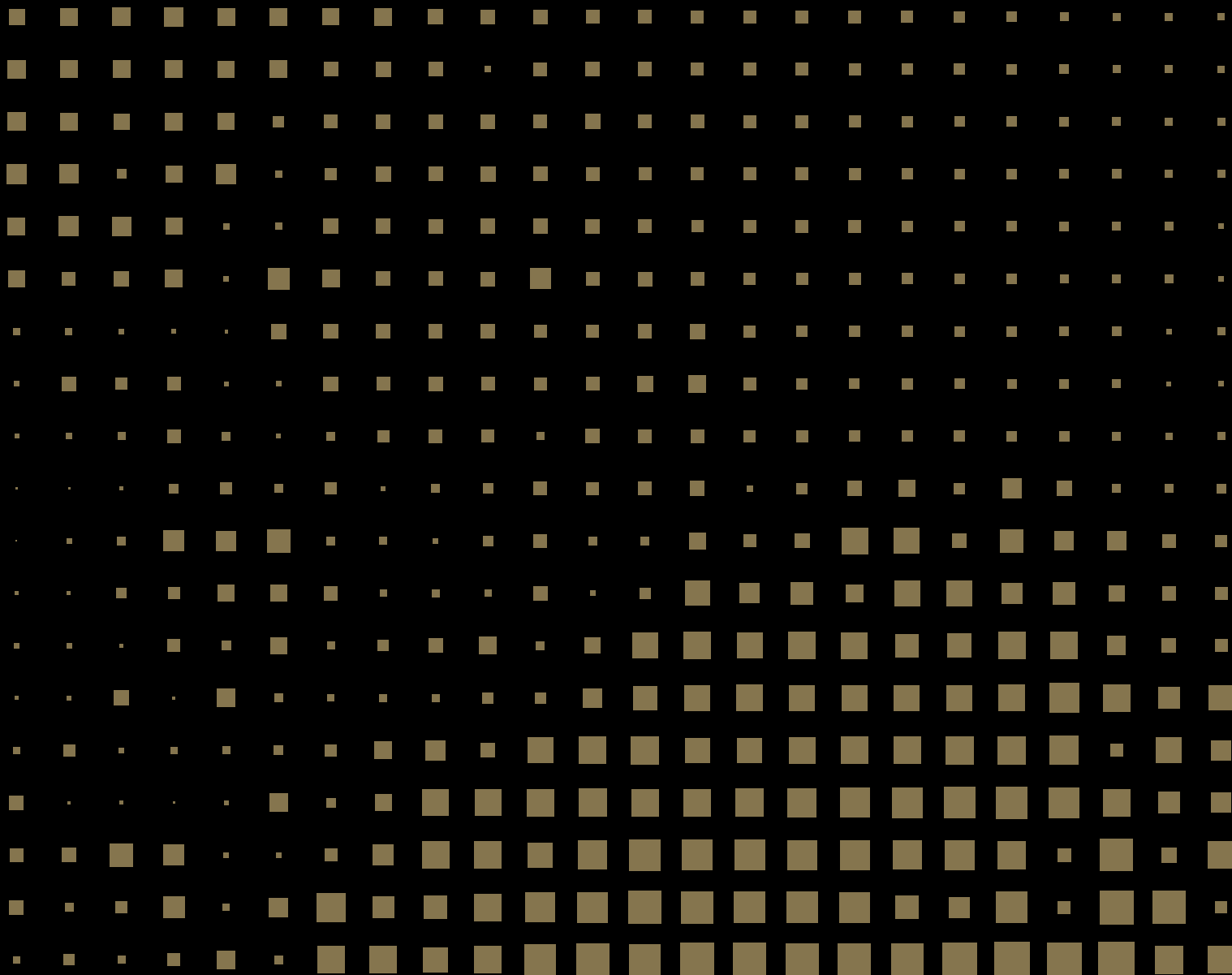
# Sashimi (6pz)



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

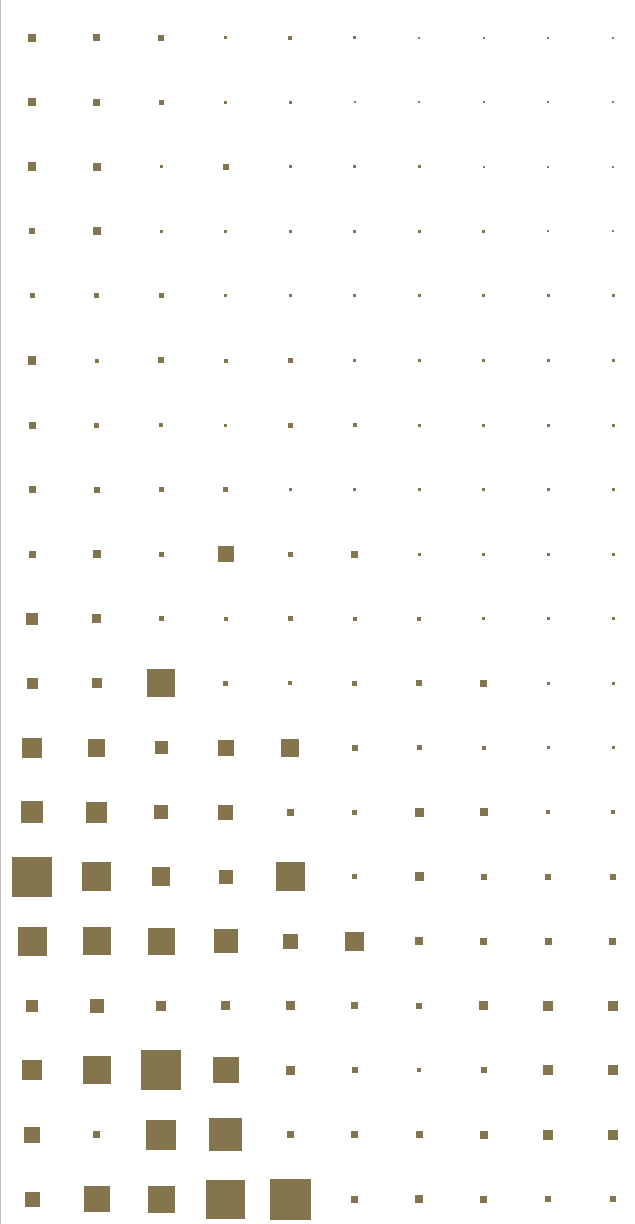


Le immagini sono inserite a scopo illustrativo.



# COMBINAZIONI

	Allergeni <i>Allergene</i>	CHF	
<b>Demi Moore</b> Bento box vegetariano <i>Vegetarische Bento Box</i>	<b>1,3,5,6,7,8,10,11</b>	<b>25.-</b>	🌱
<b>Robert De Niro</b> 8 pz sashimi, 8 pz uramaki, 4 pz tempura roll, 4 pz nigiri misti, 3 pz hosomaki, tartare 8 Stk Sashimi, 8 Stk Uramaki, 4 Stk Tempura Roll, 4 Stk Nigiri mix, 3 Stk Hosomaki, Tartare	<b>1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,14</b>	<b>49.-</b>	





#bornelectric



# THE i4

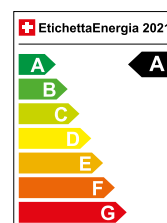
TOTALMENTE ELETTRICA

## Garage Rivapiana SA

6648 Minusio

[bmw-rivapiana.ch](http://bmw-rivapiana.ch)

BMW i4 eDrive40, 250 kW (340 CV), 19,1–16,1 kWh/100 km, 0 g CO<sub>2</sub>/km, categoria di efficienza energetica A. Prezzo di listino CHF 69 900.–. Il modello raffigurato è dotato di equipaggiamenti speciali: Mineralweiss metallizzato CHF 1290.–, cerchi aerodinamici da 19" 855 Bicolor e pneumatici misti CHF 3410.–, luce laser BMW CHF 1900.– e oscuramento dei vetri CHF 550.–.



## 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: Glutenhaltige 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 Senf: Senf und Senferzeugnisse.
- 10 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 Weichtierererzeugnisse.

Iscriviti alle nostre pagine **Facebook** per essere 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!**



