

A close-up photograph of a hand sprinkling salt over several slices of cooked meat, likely pork belly, which are arranged on a wooden cutting board. The background is dark and out of focus, showing a bowl and other kitchen items. The lighting is warm and focused on the meat and the hand.

CARNI DAL MONDO

**GROTTO
BROGGINI**

LUMA®
DELIKATESSEN



LUMA Delikatessen **L'eccellenza della carne,** **senza compromessi**

Nata nel 2010 dalla passione di due amici, Lucas Oechslin e Marco Tessaro, LUMA Delikatessen è oggi un punto di riferimento per gli amanti della carne d'eccellenza. La loro avventura inizia con un'intuizione innovativa: perfezionare la frollatura della carne attraverso uno speciale processo di maturazione con muffe nobili, capace di esaltarne tenerezza e sapore.

Da questa scoperta nasce una filosofia che unisce tradizione artigianale, innovazione e ricerca della qualità assoluta. LUMA seleziona carni pregiate da produttori di fiducia, con particolare attenzione al benessere animale e alla sostenibilità.

Apprezzata dai grandi chef e premiata a livello internazionale, LUMA porta al Grotto Broggini una selezione esclusiva di carni provenienti da tutto il mondo, per un viaggio gastronomico alla scoperta di sapori, tagli e tradizioni d'eccellenza.

LUMA Delikatessen **Fleischgenuss auf** **höchstem Niveau**

2010 aus der Leidenschaft zweier Freunde, Lucas Oechslin und Marco Tessaro, gegründet, ist LUMA Delikatessen heute eine feste Grösse für Liebhaber von erstklassigem Fleisch. Alles begann mit einer innovativen Idee: der Veredelung von Fleisch durch ein spezielles Reifungsverfahren mit Edelschimmel, das Zartheit und Geschmack auf einzigartige Weise intensiviert.

Daraus entstand eine Philosophie, die traditionelles Handwerk, Innovation und höchste Qualitätsansprüche vereint. LUMA wählt erlesene Fleischspezialitäten von vertrauenswürdigen Produzenten aus und legt dabei grossen Wert auf Tierwohl und Nachhaltigkeit.

Von Spitzenköchen geschätzt und international ausgezeichnet, präsentiert LUMA im Grotto Broggini eine exklusive Auswahl an Fleischspezialitäten aus aller Welt – eine kulinarische Entdeckungsreise durch aussergewöhnliche Aromen, edle Fleischstücke und einzigartige Traditionen.

ANTIPASTI

Carne secca di Wagyu giapponese con daikon marinato, peperoni affumicati e focaccia artigianale

CHF 39

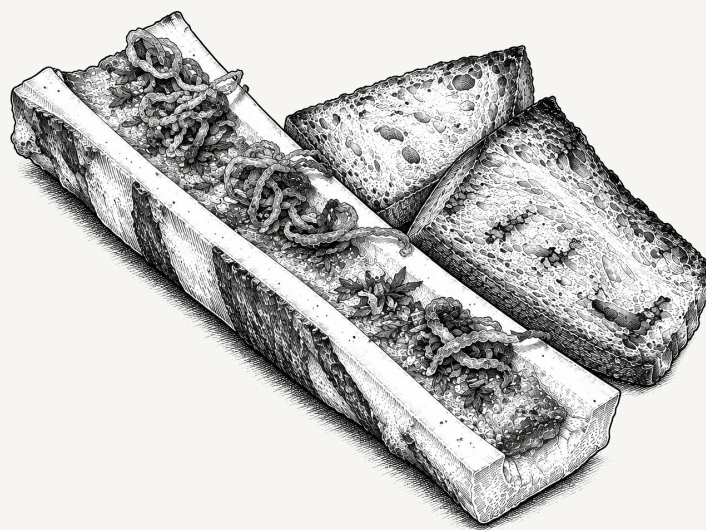
Japanisches Wagyu-Trockenfleisch mit mariniertem Rettich, geräucherten Peperoni und hausgemachter Focaccia

Tartare di manzo vallesano con puntarelle, dijonnaise, acciughe, Parmigiano e focaccia artigianale

CHF 28

CHF 39

Walliser Rindstatar mit Puntarelle, Dijon-Senfmayonnaise, Sardellen, Parmesan und hausgemachter Focaccia



Midollo di manzo alla griglia con cipolle croccanti, gremolata e pane Valle Maggia tostato

CHF 14

Gegrilltes Rindermark im Knochen mit knusprigen Zwiebeln, Gremolata und geröstetem Valle Maggia Brot

Consommé di coda di bue con ravioli di brasato, verdure e Sherry

CHF 16

Consommé vom Ochsenschwanz mit Ravioli vom geschmorten Rind, Gemüse und Sherry

Gamberoni selvatici tiepidi su avocado, mela verde e indivia belga con salsa Aurora

CHF 24

Lauwarme Wildfang-Riesencrevetten auf Avocado, grünem Apfel und Chicorée mit Aurora-Sauce

LA VETRINA

Grandi tagli selezionati

**Vi invitiamo a scoprire la nostra vetrina delle carni
e a lasciarvi consigliare dal nostro team**

Wir laden Sie ein, unsere Fleischvitrine zu entdecken
und sich von unserem Team beraten zu lassen



Morucha Beef

Razza della regione di Salamanca, allevata in estensivo nella dehesa spagnola. Una carne rossa dalla spiccata sapidità, profumo intenso e carattere deciso, apprezzata per la sua qualità e autenticità.

Eine Rinderrasse aus der Region Salamanca, die in extensiver Weidehaltung in der spanischen Dehesa gezüchtet wird. Ein rotes Fleisch mit ausgeprägter Würze, intensivem Aroma und charaktervollem Geschmack – geschätzt für seine Qualität und Authentizität.

Côte de Boeuf

Spagna

100 g

CHF 18

(min. 700 g)



Old Cow

Le vacche anziane appartengono alle razze bovine iberiche Rubia Gallega, Retinta e Asturiana de los Valles. La carne si distingue per la sua marezzatura, il sapore intenso e persistente e la straordinaria tenerezza, caratteristiche che derivano dalla lunga maturazione dell'animale e dalla sua alimentazione naturale al pascolo.

Die älteren Kühe gehören zu den iberischen Rinderrassen Rubia Gallega, Retinta und Asturiana de los Valles. Das Fleisch zeichnet sich durch seine ausgeprägte Marmorierung, seinen intensiven und lang anhaltenden Geschmack sowie seine aussergewöhnliche Zartheit aus – Eigenschaften, die auf das lange Leben der Tiere und ihre natürliche Ernährung auf der Weide zurückzuführen sind.

Entrecôte

Spagna

100 g

CHF 23

(min. 350 g)

UMI Beef



Black Angus uruguayano di alta qualità, proveniente dalle incontaminate praterie dell'Uruguay, dove i bovini crescono in allevamenti estensivi, senza l'utilizzo di ormoni o antibiotici. Più volte premiato alla World Steak Challenge, si distingue per il gusto intenso, la straordinaria tenerezza e la raffinata marezzatura, che garantisce una carne succosa e saporita.

Hochwertiges uruguayisches Black Angus aus den unberührten Weidelandschaften Uruguays, wo die Rinder in extensiver Haltung ohne den Einsatz von Hormonen oder Antibiotika aufwachsen. Mehrfach bei der World Steak Challenge ausgezeichnet, überzeugt es durch seinen intensiven Geschmack, seine aussergewöhnliche Zartheit und die feine Marmorierung, die für besonders saftiges und aromatisches Fleisch sorgt.

Rib Eye

Uruguay

100 g

CHF 21

(min. 300 g)

Wagyu 6-9



Il meglio del Wagyu australiano, selezionato da Jack's Creek, uno dei più rinomati produttori di Wagyu a livello internazionale. Allevato in Australia secondo elevati standard qualitativi, questo pregiato manzo si distingue per la straordinaria marezzatura, la tenerezza, la succosità e l'intenso gusto di carne.

Das Beste vom australischen Wagyu, ausgewählt von Jack's Creek, einem der renommiertesten Wagyu-Produzenten weltweit. In Australien nach höchsten Qualitätsstandards gezüchtet, zeichnet sich dieses edle Rindfleisch durch seine aussergewöhnliche Marmorierung, Zartheit, Saftigkeit und seinen intensiven Fleischgeschmack aus.

Bavetta

Australia

100 g

CHF 29

(min. 250 g)

Tutte le carni sono servite con un contorno ed una salsa a scelta

Alle Fleischgerichte werden mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl serviert.

Salse

Salse extra | Saucen extra + CHF 6

Dip ai peperoni affumicati e zafferano

Dip aus geräucherten Peperoni und Safran

Dijonaise - maionese alla senape di Digione

Dijon-Senfmayonnaise

Salsa Bernese | Bérnaise Sauce

Jus al vino rosso e timo

Kalbsjus mit Rotwein und Thymian

Contorni

Contorni extra | Beilagen extra + CHF 8

Gratin di patate | Kartoffelgratin

Patate fritte «Parmigiano e Porcini»

Pommes frites mit Parmesan und Steinpilzpulver

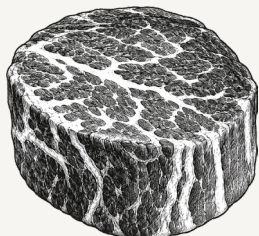
Broccoli | Brokkoli

Risotto ai funghi porcini o zafferano

Steinpilz- oder Safranrisotto + CHF 6

LE SPECIALITÀ

US Black Angus



Il Black Angus di Creekstone Farms è un pregiato US Beef di categoria USDA Prime, apprezzato per la perfetta marezzatura, la straordinaria tenerezza e la succosità. Una carne d'eccellenza, dal gusto intenso e dalla qualità costante, perfetta per valorizzare ogni taglio e regalare un'esperienza unica al palato.

Das Black Angus von Creekstone Farms ist ein hochwertiges US Beef der Kategorie USDA Prime, geschätzt für seine perfekte Marmorierung, seine aussergewöhnliche Zartheit und Saftigkeit. Ein Fleisch von höchster Qualität mit intensivem Geschmack und gleichbleibender Exzellenz, das jeden Cut optimal zur Geltung bringt und ein einzigartiges Geschmackserlebnis verspricht.

Filetto

180 g CHF 58

Swiss Walliser Eringer



Carne di razza Eringer, originaria del Vallese, apprezzata per il suo carattere deciso e la spiccata personalità gastronomica. Una carne saporita, succosa e intensa, con una buona marezzatura e una consistenza compatta, che alla brace sviluppa profumi profondi e una piacevole nota tostata.

Fleisch der Walliser Eringer-Rinderrasse, ursprünglich aus dem Wallis, geschätzt für seinen ausgeprägten Charakter und seine besondere gastronomische Persönlichkeit. Ein aromatisches, saftiges und intensives Fleisch mit guter Marmorierung und fester Textur, das auf dem Grill tiefe Aromen und eine angenehme Röstnote entwickelt.

Filetto

180 g CHF 56

LUMA Swiss Black Angus



Il Swiss Black Angus della selezione LUMA unisce qualità, benessere animale e sostenibilità, grazie all'allevamento naturale al pascolo in Svizzera. Servito sotto forma di spiedo di Chain Steak, un taglio ricavato dall'entrecôte, si distingue per la sua marezzatura, la tenerezza e il gusto intenso e succulento.

Das Swiss Black Angus aus der LUMA-Selektion vereint Qualität, Tierwohl und Nachhaltigkeit dank natürlicher Weidehaltung in der Schweiz. Als Chain-Steak-Spiess serviert, einem Zuschnitt aus dem Entrecôte, überzeugt es durch seine schöne Marmorierung, Zartheit und seinen intensiven, saftigen Geschmack.

Chain Steak - spiedino

200 g CHF 46

LUMA Swiss Beef



Il Swiss Beef di LUMA rappresenta il meglio della carne svizzera, selezionata secondo criteri rigorosi di qualità e proveniente da produttori attentamente scelti. L'Entrecôte si distingue per la sua marezatura, tenerezza e succosità, offrendo un gusto intenso e raffinato, all'altezza delle migliori carni internazionali.

Das Swiss Beef von LUMA steht für beste Schweizer Fleischqualität, sorgfältig ausgewählt nach höchsten Qualitätsstandards und von ausgewählten Produzenten. Das Entrecôte überzeugt durch seine feine Marmorierung, Zartheit und Saftigkeit und bietet einen intensiven, raffinierten Geschmack auf höchstem Niveau.

Entrecôte

200 g

CHF 69

LUMA Swiss Pork



LUMA Pork rappresenta una carne di maiale svizzera di alta qualità, stagionata per oltre cinque settimane con l'osso, sviluppando così un aroma intenso e unico. Che sia servita come succulento steak di collo o come gustosa salsiccia, LUMA Pork conquista con il suo sapore distintivo e la sua qualità eccezionale.

LUMA Pork steht für hochwertiges Schweizer Schweinefleisch, das über fünf Wochen am Knochen gereift wird und dadurch ein einzigartiges, intensives Aroma entwickelt. Ob als saftiges Halssteak oder als herzhafte Wurst – LUMA Pork überzeugt durch seinen besonderen Geschmack und seine aussergewöhnliche Qualität.

Steak di collo

200 g

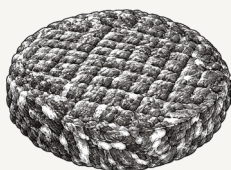
CHF 39

Salsiccie

3× 60g

CHF 36

LUMA Swiss Black Angus



Il LUMA Swiss Black Angus rappresenta una selezione di carne svizzera di alta qualità, proveniente da allevamenti naturali e attenti al benessere animale. Nel Burger esprime tutta la sua qualità attraverso un gusto intenso, una consistenza succosa e una straordinaria ricchezza di sapore.

Das LUMA Swiss Black Angus steht für höchste Schweizer Fleischqualität aus natürlicher, tiergerechter Haltung. Im Burger kommt seine Qualität besonders zur Geltung: saftig, aromatisch und mit einem intensiven, unverwechselbaren Geschmack.

Burger

160 g

CHF 39

**Bun di patate, rucola, salsa Dijonaise,
pomodoro e cipolle in agrodolce**

Kartoffel-Bun mit Rucola, Dijon-Senfmayonnaise,
Tomaten und süss-sauren Zwiebeln



**Settimane
Thailandesi**
*con la chef
Orathai Sukthongngam*

**18 novembre —
6 dicembre 2026**
dal mercoledì alla domenica

L'Ospitalità by **FF**

ristorante
Sensi
LOCARNO-MURALTO

Viale Verbano 9
6600 Locarno-Muralto

+41 91 743 17 17
ristorante-sensi.ch



Fred Feldpausch

L'OSPITALITÀ

PR 10.2026 150



@ff.ristoranti

