

PRIMAVERA TICINESE

Prezzi IVA inclusa

ANTIPASTI

Salmone da allevamento sostenibile "Swiss Lachs" affumicato su legno di faggio e quercia con mousse di formaggio fresco al rafano servito con pane tostato CHF 25



Aus nachhaltiger Zucht "Swiss Lachs" auf Eichen und Buchenholz geräuchert mit Meerrettichschaum und Toast

Girandola di salumeria nostrana con cipollotti in aceto CHF 19 / 32 (2 persone)
Tessiner Aufschnittspezialitäten mit eingelegten Roten-Zwiebeln

Flan di asparagi servito sulla loro crema e pomodorini confit CHF 19
Spargel-Flan auf Spargelcreme und kandierten Kirschtomaten

TARTARE

Sapientemente preparato in cucina in due versioni
In der Küche gekonnt zubereitet in zwei Varianten

CLASSIC 120 gr. CHF 30 200 gr. CHF 37
PIEMONTESE 120 gr. CHF 28 200 gr. CHF 35

Servito con toast e burro salato
serviert mit Toast und gesalzener Butter

+ pommes frites CHF 3

INSALATE

Composizione d'insalate miste e crudità dell'orto CHF 9.50

Saisonale Salate und Rohkost aus dem Gemüsegarten

Caesar salad, insalata romana con petto di pollo, bacon croccante, crutons di pane, salsa Caesar fatta in casa e scaglie di Parmigiano Reggiano CHF 24

Caesar-Salat, Römersalat mit Hähnchenbrust, knusprigem Speck, Croûtons, hausgemachtem Caesar-Dressing und Parmesanspänen

Insalata ticinese con misticanza, carne secca, formaggio Büscion, noci e citronette al miele d'Acacia CHF 24

Tessiner Salat mit Misticanza, Trockenfleisch, Büscion-Käse, Walnüssen und Akazienhonig-Zitronette

PRIMI PIATTI

Tagliolini al ragù ticinese con manzo e luganiga CHF 21
Tagliolini mit deftigem tessiner Ragù aus Rindfleisch und Luganiga

Raviolone ripieno con ricotta e bietole al burro del Gottardo e salvia (6 pezzi) CHF 20 / (10 pezzi) CHF 25
Grosser Ravioli gefüllt mit Ricotta und Mangold an Bergbutter und Salbei

Gnocchetti di patate al sugo di polpo leggermente piccante CHF 24
Kartoffelgnocchi mit leicht pikanter Tintenfischsauce

Risotto con asparagi e menta, mantecato all'olio extravergine d'oliva CHF 24



Risotto mit Spargel und Minze, verfeinert mit "extravergine" Olivenöl

Come piatto principale + CHF 6
als Hauptgang

PIATTI PRINCIPALI

Fracosta "Black Angus" (200 gr.) alla griglia con burro alle erbe CHF 45
Gegrilltes 'Black Angus' Entrecôte (200 g) mit Kräuterbutter

Ossobuco di vitello della tradizione con risotto alla milanese CHF 38
Kalbs-Ossobuco nach traditioneller Art mit Mailänder Risotto

Mezzo polletto alla Diavola con olive taggiasche e capperi CHF 30
Halbes Mistkratzerli nach Teufels Art mit Taggiasca Oliven und Kapern

Tentacolo di polpo arrostito alla Gallega al profumo di paprika CHF 34
Gegratene Tintenfischtentakel nach Gallega-Art mit Paprikaduft

Branzino alla piastra servito con maionese artigianale all'aneto CHF 35
Gegrillter Wolfsbarsch, serviert mit hausgemachter Dillmayonnaise

Chiedete i nostri contorni del giorno
Fragen Sie nach den Tagesbeilagen

Rivolgetevi ai nostri collaboratori per intolleranze, allergie o altre segnalazioni.
Bitte wenden Sie sich an unser Personal, wenn Sie Unverträglichkeiten, Allergien oder andere Bedenken haben.

DESSERT & Co.

Tiramisù classico CHF 10
Klassisches Tiramisù

Tortino di cioccolato al cuore fondente con gelato alla vaniglia CHF 12
Schokoladentörtchen mit weichem Herz und Vanille Eis

Panna cotta ai frutti di bosco CHF 9
Waldbeeren Pannacotta

Trilogia di formaggi delle nostre Alpi e caseifici con noci e mostarda di frutta "Vanini" CHF 15
Tessiner Käse Degustation mit Feigen-Mostarda Vanini

Scelta di gelati o sorbetti (2 palline) CHF 6
Eis oder Sorbet Ihrer Wahl (2 Kugeln)



Via Cassarinetta 6
CH-6900, Lugano
tel: +41 (0)91 985 99 99
whatsapp: +41 (0)77 454 93 76
email: info@hoteldelfinolugano.ch
web: hoteldelfinolugano.ch



PRIMAVERA TICINESE

Prezzi IVA inclusa

ANTIPASTI

"Swiss Lachs" d'élevage durable fumé au hêtre et chêne avec mousse de raifort et toast CHF 25



Smoked "Swiss Lachs" Salmon with Horseradish, served with toast

Choix de charcuterie tessinoise avec oignons rouges au vinaigre CHF 19 / 32 (deux personnes)

Ticino Charcuterie board selection with pickled red onions

Flan d'asperges servi sur leur crème et tomates confites CHF 19

Asparagus flan served on their puree and confit cherry tomatoes

TARTARE

Habilement préparé dans la cuisine en deux versions
Expertly prepared in the kitchen in two versions

CLASSIC 120 gr. CHF 30 200 gr. CHF 37

PIEMONTESE 120 gr. CHF 28 200 gr. CHF 35

avec toast et beurre salé
served with toast and salted butter

+ pommes frites CHF 3

INSALATE

Composition de salade mêlée et crudités du potager CHF 9.50

Mixed leafs salad with fresh tomatoes, cucumbers, carrots julienne and beetrots

Salade César, salade romaine avec blanc de poulet, bacon croustillant, croûtons de pain, vinaigrette César maison et copeaux de parmesan CHF 24

Caesar salad with Romaine lettuce, tender chicken breast, crispy bacon, bread crutons, shaved Parmesan cheese and homemade Caesar dressing

Salade tessinoise avec misticanza, viande séchée, fromage de Büscion, noix et citronnette au miel d'Acacia CHF 24

Ticino Mixed salad, cured local beef meat, soft Büscion cheese, walnuts

PRIMI PIATTI

Tagliolini tessinois au ragout de bœuf et luganiga CHF 21

Tagliolini pasta served with local Ticino ragout with beef and Luganega sausage

Gros Raviolone farci à la ricotta et blettes au buerre du Gotthard et sauge (6 pièces) CHF 20 / (10 pièces) CHF 25

Ravioli stuffed by ricotta cheese and Chardwith creamy Gottard butter and fresh Sage

Gnocchis de pommes de terre avec sauce de poulpe légèrement épicée CHF 24

Homemade potatoes Gnocchi with Octopus and lighty spicy tomato sauce

Risotto aux asperges et menthe manié à l'huile d'olive extra vierge CHF 24

Asparagus Risotto with fresh mint Julienne and Evo Italian olive oil



comme plat principal + CHF 6
as a main course

PIATTI PRINCIPALI

Steak "Black Angus" grillé servi avec beurre aux herbes CHF 45

grilled «Black Angus» Steak served with homemade fresh herbs butter

Ossobuco de veau de la tradition avec risotto à la milanaise CHF 38

Traditional Ossobuco braised veal shank served with classic saffron risotto

Demi-coquelet à la diable avec olives taggiasca et câpres CHF 30

Roasted half chicken Diavola style with paprika, Ligurian olives and capers

Tentacule de poulpe rôti au paprika à la Gallega CHF 34

Roasted Octopus tentacle slow cooked and seasoned with Spanish paprika

Loup de mer grillé servi avec mayonnaise fraîche à l'aneth CHF 35

Panfried Seabass fillet served with homemade Dill mayonnaise

DESSERT & Co.

Tiramisù classique CHF 10

Classic Homemade Tiramisù

Tourtin au chocolat au cœur fondent avec glace vanille CHF 12

Dark Chocolate flan served with Vanilla icecream

Panna cotta aux baies CHF 9

Pannacotta with mixed berries

Dégustation de fromages tessinois avec mostrada aux figues Vanini CHF 15

Local cheese selection served with walnuts and chutney

Choix de glaces ou sorbets (2 boules) CHF 6

Icecreams and sorbets selection



Demandez nos accompagnements du jour
Ask for our side dishes of the day

Veuillez contacter notre personnel si vous avez des intolérances, des allergies ou d'autres préoccupations.
Please contact our staff if you have any intolerances, allergies or other concerns.

Via Cassarinetta 6
CH-6900, Lugano
tel: +41 (0)91 985 99 99
whatsapp: +41 (0)77 454 93 76
email: info@hoteldelfinolugano.ch
web: hoteldelfinolugano.ch

