

ESTATE 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 zucchine servito sulla loro crema e pomodorini confit CHF 19
Zucchini-Flan auf Spargelcreme und kandierten Kirschtomaten

Vitello tonnato alla piemontese servito col frutto del capperò CHF 25.50 / 31.50

Kalbfleisch tonnato nach piemontesischer Art, serviert mit Kapernbeeren

Prosciutto di fiocco nostrano e melone CHF 26
Fiocco crudo Rohschinken mit Melone

PRIMI PIATTI

Garganelli al ragù ticinese con manzo e luganiga CHF 21
Garganelli 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

Spaghettoni con battuta di gambero Rosso cotti nella sua bisque CHF 26
Spaghettoni mit Garnelen in ihrer Bisque gekocht

Risotto alla barbabietola e formaggio fresco ticinese CHF 24
Risotto mit Roter Bete und Tessiner Frischkäse



Come piatto principale + CHF 6
Als Hauptgang

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

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

Suprema di pollo allevata al mais con salsa alla senape CHF 30
Maisgefüttertes Pereluhn-Supreme mit Senfsauce

Saltimbocca alla romana con salsa al Marsala CHF 42
Saltimbocca alla romana mit Marsala-Sauce

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.

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

Caprese di bufala con crema al basilico CHF 23
Büffel-Caprese Salat mit Basilikumcreme

DESSERT & Co.

Tiramisù classico CHF 10
Klassisches Tiramisù

Crème caramel fatto in casa con crema Chantilly CHF 12
Hausgemachte Crème caramell mit Chantilly

Bavarese alla vaniglia con salsa a scelta CHF 12
Bayerische Vanillecreme mit Sauce Ihrer Wahl

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



ESTATE 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 de courgettes servi sur leur crème et tomates confites CHF 19

Zucchini flan served on their puree and confit cherry tomatoes

Veau tonnato à la piémontaise servi avec baies de câpres CHF 25.50 / 31.50

Vitello tonnato alla piemontese served with caper fruit

Jambon cru Fiocco nostrano avec melon CHF 26

Prosciutto di fiocco nostrano and melon

PRIMI PIATTI

Garganelli tessinois au ragout de bœuf et luganiga CHF 21

Garganelli 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 Chard with creamy Gottard butter and fresh Sage

Spaghettoni aux crevettes, cuits dans leur bisque CHF 26

Shrimp spaghettoni cooked in its bisque

Risotto à la betterave et au fromage frais du Tessin CHF 24

Risotto with beet and fresh cheese from Ticino



Comme plat principal + CHF 6
As a main course



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

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

Suprême de poularde nourrie au maïs avec sauce à la moutarde CHF 30

Corn-fed chicken supreme with mustard sauce

Saltimbocca alla romana à la sauce au Marsala CHF 42

Saltimbocca alla romana with Marsala sauce

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

Panfried Seabass fillet served with homemade Dill mayonnaise

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.

INSALATE

Composition de salade mêlée et crudités du potager CHF 9.50

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

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 caprese de buffle avec crème au basilic CHF 23

Buffalo Caprese salad with basil cream

DESSERT & Co.

Tiramisù classique CHF 10

Classic Homemade Tiramisù

Crème caramel maison avec Chantilly CHF 12

Homemade Crème caramell with Chantilly

Panna cotta aux baies CHF 9

Pannacotta with mixed berries

Crème bavaroise à la vanille avec sauce de votre choix CHF 12

Vanilla Bavarian cream with your choice of sauce

Choix de glaces ou sorbets (2 boules) CHF 6

Icecreams and sorbets selection

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

