

SAPORI ESTIVI

HOTEL
DELFINO
LUGANO

Antipasti e Primi

Crudo di Parma con ventaglio di melone, burrata e acciuga del Cantabrico 26. -

* Pomodorini multicolori, tonno, cipolla rossa, taggiasche e olio al basilico 22. -

* Gazpacho all'Andalusa con cetrioli in osmosi e crostini al timo 20. -

* Formaggino fresco ticinese con pesto di zucchine, pomodori e pepe della Valle Maggia 19. -

* Risotto al Prosecco e rosmarino con crema di Burrata profumata al limone 25. -

Spaghetti con gamberoni saltati e pane grattugiato speziato alla provenzale 27. -

Preferiti dell'estate (piatto principale)

* Tenero di vitello con salsa tonnata, frutto del capperio e condimenti classici 38. -

Tartare di manzo (150 gr.) con olio EVO, sale della Camargue, Toast e burro 38. -

Dessert

* Morbido Cheesecake fatto in casa, al mango e menta 10. -

* Tiramisù classico fatto in casa 10. -

Semifreddo al pistacchio siciliano con arance candite 10. -

* Macedonia di frutta con gelato 10. -

* Gelati o sorbetti a scelta (2 palline) 7.50

Secondi piatti

Tagliata di manzo "Black Angus" (200 gr.) con burro profumato alle erbe 48. -

* Suprema di pollo rosolata "puro mais" con rucola e pomodorini 38. -

* Steak di maiale nostrano con cremosa salsa ai grani di senape di Dijon 36. -

Specialità di pesce (sec. disponibilità) con condimento mediterraneo 40. -

I piatti vengono accompagnati dai contorni del giorno

Vege / Vegan

* Ravioli ripieni alle verdure su crema di zucchine e mentuccia 24. -

* Composizione d'insalate e crudità dell'orto 6.50 / 9. -

Proposta serale (3 portate) 48.-

Componi il tuo menu con i piatti recanti un **asterisco ***

Per i nostri piccoli ospiti

Pasta corta in salsa di pomodoro o bolognese 12. -

Nuggets di pollo (6 pz.) con patate fritte 16. -

Provenienza della carne/pesce:
CH / IT / GR / HRV

Il pane servito in tavola è di produzione locale

Segnalate eventuali allergie e intolleranze ai nostri collaboratori.

Prezzi in CHF, IVA inclusa