

PRINTEMPS

HOTEL
DELFINO
LUGANO

Entrées

Jambon cru de type Parme, tomates séchées et perles de burrata 26. -

Panier de rösti de pommes de terre avec œuf poché sur un pesto crémeux de courgettes 22. -

Saumon fumé «Swiss Lachs» servi avec une crème au raifort et toasts 26. -

Parmigiana d'aubergines avec mousse de tomates cerises de Pachino et huile au basilic 22. -

Pasta et risotto

Ravioli farcis aux asperges, maniés au jaune d'œuf et parfum de citron 26. -

Spaghettoni AOP aux crevettes géantes sautées et chapelure épicée au thym 25. -

Risotto à la Luganiga tessinoise à l'ail oursin 25. -

Pennette all'amatriciana au Pecorino AOP 23.-

Pour nos petits clients

Pasta avec sauce tomate ou bolognaise 12. -

Nuggets de poulet avec frites 16. -

Dessert

Tiramisu classique fait maison 10. -

Brownies aux noix de pécan avec glace au caramel salé 10. -

Crème brûlée à la fève tonka faite maison 10.-

Salade de fruits frais avec glace 9. -

Glaces ou sorbets au choix (2 boules) 6,-

Dessert du jour 8. -

Plats de résistance

Tagliata de bœuf « Black Angus » (200 g) au beurre parfumé aux herbes 48. -

Suprême de pintade (cuite à basse température) avec un jus crémeux aux herbes et à la moutarde de Dijon 38. -

Ossobuco de veau à la tessinoise avec risotto jaune au saffran et gremolata 38. -

Poisson du jour (selon disponibilité) 42. -

**Les plats sont servis
avec accompagnements du jour**

Vege / Vegan

Salades et crudités à l'huile d'olive extra vierge, noix et fleur de sel 6,50 / 9, -

Pennette au pesto rouge de tomates, olives et crème de basilic 22, -

Minestrone à la tessinoise 16, -

OFFRE DU SOIR

Menu du jour 3 plats 45. -

**Origine de la viande/
poisson :**

CH / IT / GR / HRV

Le pain servi à table est
de production locale

**Veillez signaler toute
allergie ou intolérance
à notre personnel.**

Prix en CHF, TVA comprise