

SAPORI PRIMAVERA

HOTEL
DELFINO
LUGANO

Antipasti

Prosciutto crudo tipo Parma, pomodorini secchi e perle di burrata 26. -

Cestino di patate Rösti con uovo poché su pesto cremoso di zucchine 22. -

Salmone affumicato "Swiss Lachs" servito con spuma al rafano e toast 26. -

Parmigiana di melanzane con passata di pomodorini Pachino e olio al basilico 22. -

Pasta e risotto

Raviolo ripieno d'asparagi mantecato al tuorlo al profumo di limone 26. -

Spaghettoni AOP con gamberoni saltati e pane grattugiato speziato al timo 25. -

Risotto alla luganiga ticinese e aglio orsino 25. -

Pennette all'amatriciana con pecorino DOP 23. -

Per i nostri piccoli ospiti

Pasta corta in salsa pomodoro o bolognese 12. -

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

Dessert & formaggi

Tiramisù classico di nostra produzione 10. -

Brownies alle noci pecan con gelato al caramello salato 10. -

Crème brulée alla fava Tonka fatto in casa 10. -

Macedonia di frutta fresca con gelato 9. -

Gelati o sorbetti a scelta (2 palline) 6.-

Dessert del giorno 8. -

Secondi piatti

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

Suprema di faraona (cotta a bassa temperatura) con cremoso Jus alle erbe e senape di Dijon 38. -

Ossobuco di vitello alla ticinese con risotto allo zafferano e gremolata 38. -

Pesce del giorno (secondo disponibilità) 42. -

I piatti vengono accompagnati dai contorni del giorno

Vege / Vegan

Composizione d'insalate e crudità dell'orto all'olio EVO, noci e fleur de sel 6.50 / 9. -

Pennette al pesto rosso, olive e crema di basilico 22. -

Minestrone alla ticinese 16. -

OFFERTA MENU SERALE

Menu del giorno 3 portate 45. -

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