

Inverno Ticinese

HOTEL
DELFINO
LUGANO

Antipasti

Salmone "Swiss Lachs" marinato secondo ricetta della casa
alla senape e miele di montagna 23.00

"Swiss Lachs" mit Haus-Marinade aus Berghonig und Senf

Saumon « Swiss Lachs" avec notre marinade spéciale au miel de montage et moutarde

Girandola di salumeria nostrana con cipolle in aceto rosso 20.00

Tessiner Aufschnittspezialitäten mit eingelegten Roten-Zwiebeln

Choix de charcuterie tessinoise avec oignons rouges au vinaigre

Composizione d'insalata mista e crudità dell'orto  9.50

Saisonale Salate und Rohrkost aus dem Gemüsegarten

Composition de salade mêlée et crudités du potager

Pasta e risotto

Risotto alle pere mantecato con formaggio "Blu Ticino" 20.00

Risotto mit Birnenstücke und Flocken von «Blu Ticino» -Käse

Risotto aux poires affiné au fromage « Blu Ticino»

Ravioloni di formaggio fresco e bietole al burro di montagna e salvia 20.00

Gefüllte Frischkäse-Mangold Ravioli an weisser Salbei-Bergbutter

Ravioloni de fromage frais et bettes au beurre de montage à la sauge

Come piatto principale /als Hauptgang/ comme plat principal + CHF 6.00

Kids

Pasta corta in salsa di pomodoro o alla Bolognese 12.00

Pasta mit frischer Tomatensauce oder Bolognese

Pâtes à la tomate ou bolognese

Fettina impanata o bastoncini di pesce con patate fritte 12.00

Paniertes Schnitzel oder Fisch-Sticks mit Pommes Frites

Escalpe panée ou bâtonnets de poissons avec pommes frites

Inverno Ticinese

HOTEL
DELFINO
LUGANO

Piatti principali

Delicato salmì di cervo al Merlot con gnocchetti al burro,
verdure invernali e frutta decorativa 29.00

Delikates Hirsch-Pfeffer am Merlot mit Spätzli, Saison-Gemüse und Fruchtdecoration

Délicat civet de cerf au Merlot avec Spätzli au beurre, légumes de saison et decoration de fruits

Fracosta «Black Angus» 200gr. con riduzione al Balsamico
servita con contorni del giorno 44.00

Entrecôte «Black Angus» 200gr mit Balsamico-Reduktion serviert mit Tagesbeilagen

Entrecôte «Black Angus» 200gr avec réduction au Balsamico servi avec garnitures du jour

Filetto di luccio perca sfumato al Merlot bianco con cipolline 36.00

Zanderfilet aus den Tessiner Seen mit weissem Merlot abgelöscht, und Perlzwiebeln

Filet de sandre des lacs tessinois déglacé au Merlot blanc et petits oignons

Dessert

Tiramisù alla crema di Baileys e pistacchi 10.00

Tiramisù mit Baileys Creme und Pistazien

Tiramisù à la crème de Baileys et pistaches

La Catalana «estil clàssic» 10.00

Mousse al fondente bianco e castagne 10.00

Weisse «Fondant» Schokoladencreme mit Kastanien

Mousse au fondant blanc et châteignes

Degustazione di formaggi ticinesi con mostarda ai fichi Vanini 12.00

Tessiner Käse Degustation mit Feigen-Mostarda Vanini

Dégustation de fromages tessinois avec mostarda aux figues Vanini

Segnalate ai nostri collaboratori di servizio casi di allergie alimentari

Tutti i prezzi in CHF e con iVA inclusa



Carta dei vini

TICINO Bianchi&Rosati

Terre di Gudo, Merlot Bianco del Ticino Doc 75cl.	CHF 42.00
Vallombrosa, Bianco del Ticino Doc 75cl.	CHF 45.00
Osè, Rosato del Ticino 75cl.	CHF 44.00

TICINO Rossi

Passo di Tambo, Ticino Doc 75cl.	CHF 46.00
San Domenico, Ticino Doc 75cl.	CHF 56.00
Poggio Solivo, Ticino 75cl.	CHF 42.00
San Zeno, Ticino Doc Riserva 50cl.	CHF 39.00

ITALIA Bianchi&Rossi

Hashtag Sauvignon Blanc DOC, 3Rockets 75cl.	CHF 44.00
Barbera d'Alba Mara, DOC, D. Rivetti 75cl.	CHF 44.00
Chianti Classico DOCG, S. Jacopo 75cl.	CHF 43.00

Chiedete ai collaboratori in servizio per la nostra selezione di vini al bicchiere, 1dl	CHF 7.00
--	----------

Tutti i prezzi in CHF e con IVA inclusa



“INVERNO TICINESE”

