

RISTORANTE OROLOGIO "DA SAVINO"

MENU ESTATE 2017



INSALATE

INSALATA MISTA, GAMBERI, FRUTTA E SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE
MIXED SALAD WITH PRAWNS, FRUIT AND PASSION FRUIT SAUCE

18.-

INSALATA MISTA
(LOLLO VERDE E ROSSO, RUCOLA, SONGINO, BARBABIETOLA,
CAROTE, FINOCCHIO E POMODORO)
MIXED SALAD

10.-/6.-

INSALATA VERDE (LOLLO VERDE, RUCOLA E SONGINO)
GREEN SALAD

8.-/4.-



ANTIPASTI

SELEZIONE DI CRUDO DI MARE:

TARTARE DI TONNO, CARPACCIO DI SALMONE, RICCIOLA, OMBRINA, SCAMPO,
GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, OSTRICA KISS E FINES DE CLAIRES

40.-

TARTARE DI TONNO CON POMODORINI E OLIVE
TUNA TARTARE WITH CHERRIES TOMATOES AND OLIVES

25.-

PROSCIUTTO E MELONE
CURED HAM AND MELON

23.-

SALMONE E ACCIUGHE MARINATE CON POMODORINI,
RUCOLA E ACETO BALSAMICO
MARINATED SALMON AND ANCHIOVIES WITH CHERRIES TOMATOES,
ROCKET SALAD AND BALSAMIC VINEGAR

25.-

MOZZARELLA DI BUFALA O BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI E BASILICO
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE WITH CHERRIES TOMATOES AND BASIL

22.-

TARTARE SAVINO
SAVINO'S TARTARE

30.-



PRIMI PIATTI

PACCHERO ALL'ASTICE, POMODORINI E BASILICO
PACCHERO PASTA WITH LOBSTER, CHERRIES TOMATOES AND BASIL

35.-

LINGUINE ALLE VONGOLE
LINGUINE WITH CLAMS

25.-

PICI CON RAGÙ DI AGNELLO ESTIVO CON POMODORINI
PICI PASTA WITH LAMB RAGOUT AND CHERRIES TOMATOES

22.-

SPAGHETTI CACIO & PEPE
SPAGHETTI PASTA "CACIO & PEPE"

24.-



SECONDI PIATTI

ORATA ALLA GRIGLIA CON VERDURE
GRILLED SEA BREAM WITH VEGETABLES

36.-

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA CON PATATE
SEA BASS FILLET WITH MEDITERRANEAN SAUCE AND POTATOES

36.-

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA,
POMODORINI E PATATE AL FORNO
SLICED BEEF WITH ROCKET SALAD, CHERRIES TOMATOES AND POTATOES

37.-

GUANCETTA DI VITELLO CON PURÈ DI PATATE
CHEEK VEAL WITH MASHED POTATOES

37.-

FIorentina ALLA GRIGLIA CON PATATE E VERDURE GRIGLIATE
GRILLED T-BONE STEAK WITH POTATOES AND GRILLED VEGETABLES

10.-/HG



DESSERT

RIVISITAZIONE BUFFA DELLA CASSATA SICILIANA
CON GELATO DI ALBICOCCA E PISTACCHI
REWORKING OF SICILIAN CASSATA WITH APRICOT ICE CREAM AND PISTACHO NUT

10.-

TARTATEN ALLE PERE
TARTATEN WITH PEARS

10.-

CREMA AL LIMONE
LEMON CREAM

10.-

CREME BRULÉE
SORBETTI DELLA CASA

4,50.-/9.-



RISTORANTE OROLOGIO "DA SAVINO"

VIA GIOVANNI NIZZOLA 2
6900 LUGANO

WWW.RISTORANTEOROLOGIO.CH
[EMAIL: RISTORANTEOROLOGIO@BLUEWIN.CH](mailto:RISTORANTEOROLOGIO@BLUEWIN.CH)

GRAPHIC COMMUNICATION: WWW.AIMAPROJECT.COM