

Che il piacere
del buon cibo
accompagni il vostro
convivio.

Locale storico di Lugano dal 1907

Il ristorante Orologio
propone una cucina
semplice e genuina, con
pasta, risotti, carne,
pesce, tutti preparati con
materie prime
selezionate. L'ambiente
accogliente e familiare
rende ogni pasto un
piacere, sia per pranzi
veloci che per cene
all'insegna della
convivialità.

Il Ristorante Orologio è la
scelta ideale per
banchetti, feste private e
celebrazioni aziendali nel
cuore di Lugano. Offriamo
menù personalizzati,
attenzione ai dettagli e un
ambiente accogliente per
rendere speciale ogni
occasione.

Il nostro staff sarà lieto di
consigliarti e
accompagnarti in ogni
fase, per garantire
un'esperienza
indimenticabile ai tuoi
ospiti.

GASTROFICINO		RESERVE	bioethica
Ristorante storico di Lugano dal 1907		by choice	food safety engineering
Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate Ingédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können Substances that may cause allergies or other undesirable reactions			
Contenuto Content Enthalte Contains	Pubblicazione Food contents Enthalte Contains	Contenuto Content Enthalte Contains	Pubblicazione Food contents Enthalte Contains
1a Pasta Pasta Pasta	1b Pasta Pasta Pasta	2a Pasta Pasta Pasta	2b Pasta Pasta Pasta
3a Pasta Pasta Pasta	3b Pasta Pasta Pasta	4a Pasta Pasta Pasta	4b Pasta Pasta Pasta
5a Pasta Pasta Pasta	5b Pasta Pasta Pasta	6a Pasta Pasta Pasta	6b Pasta Pasta Pasta
7a Pasta Pasta Pasta	7b Pasta Pasta Pasta	8a Pasta Pasta Pasta	8b Pasta Pasta Pasta
9a Pasta Pasta Pasta	9b Pasta Pasta Pasta	10a Pasta Pasta Pasta	10b Pasta Pasta Pasta
11a Pasta Pasta Pasta	11b Pasta Pasta Pasta	12a Pasta Pasta Pasta	12b Pasta Pasta Pasta
13a Pasta Pasta Pasta	13b Pasta Pasta Pasta	14a Pasta Pasta Pasta	14b Pasta Pasta Pasta
15a Pasta Pasta Pasta	15b Pasta Pasta Pasta	16a Pasta Pasta Pasta	16b Pasta Pasta Pasta
17a Pasta Pasta Pasta	17b Pasta Pasta Pasta	18a Pasta Pasta Pasta	18b Pasta Pasta Pasta
19a Pasta Pasta Pasta	19b Pasta Pasta Pasta	20a Pasta Pasta Pasta	20b Pasta Pasta Pasta
21a Pasta Pasta Pasta	21b Pasta Pasta Pasta	22a Pasta Pasta Pasta	22b Pasta Pasta Pasta
23a Pasta Pasta Pasta	23b Pasta Pasta Pasta	24a Pasta Pasta Pasta	24b Pasta Pasta Pasta
25a Pasta Pasta Pasta	25b Pasta Pasta Pasta	26a Pasta Pasta Pasta	26b Pasta Pasta Pasta
27a Pasta Pasta Pasta	27b Pasta Pasta Pasta	28a Pasta Pasta Pasta	28b Pasta Pasta Pasta
29a Pasta Pasta Pasta	29b Pasta Pasta Pasta	30a Pasta Pasta Pasta	30b Pasta Pasta Pasta
31a Pasta Pasta Pasta	31b Pasta Pasta Pasta	32a Pasta Pasta Pasta	32b Pasta Pasta Pasta
33a Pasta Pasta Pasta	33b Pasta Pasta Pasta	34a Pasta Pasta Pasta	34b Pasta Pasta Pasta
35a Pasta Pasta Pasta	35b Pasta Pasta Pasta	36a Pasta Pasta Pasta	36b Pasta Pasta Pasta
37a Pasta Pasta Pasta	37b Pasta Pasta Pasta	38a Pasta Pasta Pasta	38b Pasta Pasta Pasta
39a Pasta Pasta Pasta	39b Pasta Pasta Pasta	40a Pasta Pasta Pasta	40b Pasta Pasta Pasta
41a Pasta Pasta Pasta	41b Pasta Pasta Pasta	42a Pasta Pasta Pasta	42b Pasta Pasta Pasta
43a Pasta Pasta Pasta	43b Pasta Pasta Pasta	44a Pasta Pasta Pasta	44b Pasta Pasta Pasta
45a Pasta Pasta Pasta	45b Pasta Pasta Pasta	46a Pasta Pasta Pasta	46b Pasta Pasta Pasta
47a Pasta Pasta Pasta	47b Pasta Pasta Pasta	48a Pasta Pasta Pasta	48b Pasta Pasta Pasta
49a Pasta Pasta Pasta	49b Pasta Pasta Pasta	50a Pasta Pasta Pasta	50b Pasta Pasta Pasta
51a Pasta Pasta Pasta	51b Pasta Pasta Pasta	52a Pasta Pasta Pasta	52b Pasta Pasta Pasta
53a Pasta Pasta Pasta	53b Pasta Pasta Pasta	54a Pasta Pasta Pasta	54b Pasta Pasta Pasta
55a Pasta Pasta Pasta	55b Pasta Pasta Pasta	56a Pasta Pasta Pasta	56b Pasta Pasta Pasta
57a Pasta Pasta Pasta	57b Pasta Pasta Pasta	58a Pasta Pasta Pasta	58b Pasta Pasta Pasta
59a Pasta Pasta Pasta	59b Pasta Pasta Pasta	60a Pasta Pasta Pasta	60b Pasta Pasta Pasta
61a Pasta Pasta Pasta	61b Pasta Pasta Pasta	62a Pasta Pasta Pasta	62b Pasta Pasta Pasta
63a Pasta Pasta Pasta	63b Pasta Pasta Pasta	64a Pasta Pasta Pasta	64b Pasta Pasta Pasta
65a Pasta Pasta Pasta	65b Pasta Pasta Pasta	66a Pasta Pasta Pasta	66b Pasta Pasta Pasta
67a Pasta Pasta Pasta	67b Pasta Pasta Pasta	68a Pasta Pasta Pasta	68b Pasta Pasta Pasta
69a Pasta Pasta Pasta	69b Pasta Pasta Pasta	70a Pasta Pasta Pasta	70b Pasta Pasta Pasta
71a Pasta Pasta Pasta	71b Pasta Pasta Pasta	72a Pasta Pasta Pasta	72b Pasta Pasta Pasta
73a Pasta Pasta Pasta	73b Pasta Pasta Pasta	74a Pasta Pasta Pasta	74b Pasta Pasta Pasta
75a Pasta Pasta Pasta	75b Pasta Pasta Pasta	76a Pasta Pasta Pasta	76b Pasta Pasta Pasta
77a Pasta Pasta Pasta	77b Pasta Pasta Pasta	78a Pasta Pasta Pasta	78b Pasta Pasta Pasta
79a Pasta Pasta Pasta	79b Pasta Pasta Pasta	80a Pasta Pasta Pasta	80b Pasta Pasta Pasta
81a Pasta Pasta Pasta	81b Pasta Pasta Pasta	82a Pasta Pasta Pasta	82b Pasta Pasta Pasta
83a Pasta Pasta Pasta	83b Pasta Pasta Pasta	84a Pasta Pasta Pasta	84b Pasta Pasta Pasta
85a Pasta Pasta Pasta	85b Pasta Pasta Pasta	86a Pasta Pasta Pasta	86b Pasta Pasta Pasta
87a Pasta Pasta Pasta	87b Pasta Pasta Pasta	88a Pasta Pasta Pasta	88b Pasta Pasta Pasta
89a Pasta Pasta Pasta	89b Pasta Pasta Pasta	90a Pasta Pasta Pasta	90b Pasta Pasta Pasta
91a Pasta Pasta Pasta	91b Pasta Pasta Pasta	92a Pasta Pasta Pasta	92b Pasta Pasta Pasta
93a Pasta Pasta Pasta	93b Pasta Pasta Pasta	94a Pasta Pasta Pasta	94b Pasta Pasta Pasta
95a Pasta Pasta Pasta	95b Pasta Pasta Pasta	96a Pasta Pasta Pasta	96b Pasta Pasta Pasta
97a Pasta Pasta Pasta	97b Pasta Pasta Pasta	98a Pasta Pasta Pasta	98b Pasta Pasta Pasta
99a Pasta Pasta Pasta	99b Pasta Pasta Pasta	100a Pasta Pasta Pasta	100b Pasta Pasta Pasta

*per intolleranze e/o allergie, provenienza degli alimenti vogliate rivolgervi al nostro personale.
Il pane che serviamo è prodotto con farine svizzere e in Svizzera



Piatti freddi estivi

Gazpacho, mela verde, cipolla agro dolce e crumble di olive taggiasche

Gazpacho, green apple, sweet and sour onions, taggiasche olives crumble

CHF 18.-

Caesar salade di Pollo

CHF 28.-

Vitello Tonnato, Capperi fritti e cipolla agrodolce

Cold Sliced Veal Rump With Tuna Sauce, Fried Capers, Sweet and Sour Onions and confit cherry tomatoes

Chf 26.-/38.-

Panzanella Salad

CHF 18

Con Gamberi Grigliati Chf 30.-
(With Prawns)

Pata Negra Iberico, focaccia calda e salsa "tomate"

Pata Negra Iberico, focaccia and tomato sauce
100 g

CHF 34.-

Roastbeef salsa tartara, scaglie grana e rucola

Sliced Roastbeef, Tartara sauce, Parmesan Shavings and Rocket leaves

CHF 26/36.-



Gli Antipasti

Parmigiana di melanzana Orologio

Eggplant Parmigiana Orologio

CHF 18.- / CHF 26.-

Insalata tiepida di mare

Warm seafood salad

CHF 30.-/40.-

Uovo croccante su crema di patata

Crispy egg, potatoes cream and saltwort

CHF 24.-

Tartare tonno, avocado e melone

Tuna tartare, avocando and Cantalupe melon

CHF 28/38.-

I Primi

Tagliolino freddo alla crudaiola e cacio ricotta a scaglie
Tagliolino with cold crudaiola style sauce

CHF 26.-

Tagliolini fatti in casa al ragù bianco
di Vitello e Coniglio
cotto lentamente per 24 ore, con soffiato parmigiano
Tagliolini with veal and rabbit ragout

CHF 34.-

Spaghetto ai frutti di mare
Seafood Spaghetti
CHF 38.-

Calamarata all' amatriciana
Calamarata pasta amatriciana style

CHF 32.-

Gnocchi con ragu di scampi, salsa pomodorino e
basilico

Gnocchi with bisque, prawns and basil sauce
CHF 34.-

Risotto merlot con la sua riduzione, fonduta Zincarlin
(Valle di Mugello) e parmigiano croccante

Risotto with Merlot reduction and melted Zincarlin cheese
CHF 30.-

I Secondi di Pesce

Salmone Confit all'olio al limone ,in crosta di pinoli, Purè di patate e verdure grigliate

Confit Salmon with pinenuts, potatoes puree and grilled vegetables

CHF 40 .-

Tataki di Tonno glassato al Ponzu,
Maionese Lime e Zenzero
con Verdurine croccanti

Tuna tataki Ponzu sauce,
crispy vegetables

CHF 45.-

Branzino, salsa scapece (zucchine fritte, menta e aceto bianco), con zucchine grigliate e pomodorini confit

Grilled Seabass, scapece sauce (fried courgettes, mint and white vinegar), grilled courgettes and confit cherry tomatoes

CHF 48.-

I Secondi di Carne

Tacchino alla griglia con spinacino fresco

Grilled turkey with fresh spinach

CHF 34.-

Ossobuco di Vitello su Risotto alla Milanese

una nostra specialità

Milanese risotto with ossobuco

CHF 46.-

Rib-eye (240g), purea di patata morbida, verdure
grigliate e salsa chimchurri

Rib-eye steak (240g), potatoes, grilled vegetables and
chimichurri sauce puree

CHF 48.-

Tartare di manzo ,tuorlo, funghi e mayo alla cipollina

Beef tartare, egg yolk gel, mushrooms and spring onion
mayo

CHF 30.- /39.-

I Dessert

Granita al caffè , panna, Baileys e amaretto

Coffee, Cream, Baileys, and Amaretto Granita

CHF 12.-

Sinfonia ai quattro cioccolati

Four Chocolate Symphony

CHF 14.-

Panna cotta con salsa alle ciliegie

Panna cotta with cherry sauce

CHF 12.-

Tartelletta, mango, lemon curd e meringa

Tartlet with mango, lemon curd and meringue

CHF 14.-

Tiramisu'

CHF 12.-