

Che il piacere  
del buon cibo  
accompagni il vostro  
convivio.

# Locale storico di Lugano dal 1907

## La Sera all'Orologio

### L'Esperienza Degustazione

Ogni sera, apriamo le porte a un  
percorso culinario  
pensato per chi cerca qualcosa di più  
di una semplice cena.

Un'esperienza  
curata nei minimi dettagli a fantasia  
dello chef Francesco Visi,  
che esprime tutta la sua creatività  
con piatti ispirati dal territorio e  
dalla stagionalità.

Menu inteso per tutto il tavolo / For the whole  
table

#### Proposta 1

Amuse bouche

\*

Antipasto

\*

Piatto principale

\*

Dessert

\*

Friandises

CHF. 85.-

#### Proposta 2

Amuse bouche

\*

Antipasto

\*

Piatto primo

\*

Secondo

\*





























Dessert

\*

Friandises

CHF. 100.-

Un invito a lasciarsi sorprendere.  
Ogni sera, un racconto diverso  
da gustare.

GASTRO-TICINO		RESERVE		bioethica	
Ristorante storico di Lugano		Ristorante storico di Lugano		Ristorante storico di Lugano	
Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate Ingrédients 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 Inhalt / Contenu	Contenuto / Content Inhalt / Contenu	Più contenute Elevati contenuti Elevated contents	Contenuto / Content Inhalt / Contenu	Contenuto / Content Inhalt / Contenu	Più contenute Elevati contenuti Elevated contents
1.2	1.2  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	1.2  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	8.6	8.6  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	8.6  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.
2.4	2.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	2.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	9.4	9.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	9.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.
3.4	3.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	3.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	10.4	10.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	10.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.
4.2	4.2  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	4.2  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	11.4	11.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	11.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.
5.4	5.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	5.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	12.4	12.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	12.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.
6.4	6.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	6.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	13.4	13.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	13.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.
7.4	7.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	7.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	14.4	14.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.	14.4  Semi di sesame, Anacardi, Mandorle.
<a href="#">(s)gastrogig.it/vegg/86</a>		<a href="#">(s)gastrogig.it/vegg/86</a>	<a href="#">(s)gastrogig.it/vegg/86</a>		<a href="#">(s)gastrogig.it/vegg/86</a>
© giornale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.      Copyright © 2019 bioethica food safety engineering sngl.					

\*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



# Proposte di stagione

Insalata puntarelle e valeriana con pomodorini e dressing  
all'acciuga

Puntarelle and lamb's lettuce salad with cherry tomatoes and anchovy dressing

CHF 16.-/22.-

Insalata di carciofi freschi, pomodorino confit e grana con  
dressing al limone

Fresh artichoke salad, arugula, confit cherry tomatoes, and parmesan with lemon  
dressing

CHF 18.-/24.-

Caesar salade di Pollo

CHF 28.-

Carciofi alla giudia

(2 PEZZI) CHF 22.-

Risotto merlot con la sua riduzione, fonduta Zincarlin (Valle di  
Muggio) e parmiggiano croccante

Merlot risotto with its reduction, Zincarlin chocolate sauce (Valle di Maggio) and crispy  
Parmesan cheese

CHF 30.-

Crema di carota, latte di cocco e lemon  
grass con riso sfoffiato e germogli

Carrot cream, coconut milk, and lemongrass with puffed rice and sprouts

CHF 18.-

Costoletta d'agnello in crosta verde, crema di Topinanbur e  
carciofi grigliati

Lamb chop in green crust, Jerusalem artichoke cream, and grilled artichokes

CHF 50.-



# Gli Antipasti

Parmigiana di melanzana Orologio

Eggplant Parmigiana Orologio

CHF 18.- / CHF26.

Uovo croccante su crema di patate e tartufo bianco  
(2 Grammi )

Crispy egg on potato and truffle cream

CHF 36.-

Tartare di tonno, melograno, avocado e insalatina  
riccia

Tuna tartare, pomegranate, avocado, and curly endive salad

CHF 29/38

Tartare di manzo con burrata, sedano e nocciole

Beef Tartare with Burrata, celery and hazelnuts

CHF 30.- / 39.

# I Primi

Tagliolini fatti in casa al ragù bianco  
di Vitello e Coniglio  
cotto lentamente per 24 ore, con soffiato parmigiano  
Homemade tagliolini with white veal and rabbit ragout  
CHF 32.-

Spaghetti fresco, cime di rapa, vongole e bottarga  
Fresh spaghetti with broccoli rabe, clams, and cured fish  
CHF 32.-

Spaghetti fresco alla carbonara e crumble di pecorino  
Fresh spaghetti alla carbonara with pecorino crumble  
CHF 29.-

Calamarata con ragu di scampi, salsa pomodorino e  
basilico  
Calamarata pasta with scampi ragù, cherry tomato sauce and  
basil  
CHF 32.-

Ravioli di faraona, crema di broccoli e pomodorini  
saltati  
Guinea fowl ravioli, broccoli cream and sautéed cherry  
tomatoes  
CHF 32.-

Risotto ai carciofi, topinambur e salsa al prezzemolo  
Risotto with artichokes, Jerusalem artichokes and parsley  
sauce  
CHF 32.-

Risotto alla crema di barbabietola e Roquefort  
Risotto with beetroot cream and Roquefort cheese  
CHF 32.-

# I Secondi di Pesce

Salmone Confit all'olio al limone ,crema di patate dolce ,broccoli e crumble di pinoli

Confit salmon in lemon oil,  
sweet potato cream,broccoli and pine nut crumble

CHF 39.-

Black cod 51, su crema di sedano, finocchio e salsa al vino rosso

Black cod 51 on celery and fennel cream with red wine  
sauce

CHF 45.-

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

Tuna tataki glazed with Ponzu,  
lemon and ginger mayonnaise  
with crunchy vegetables

CHF 45.-

Sogliola alla Mugnaia con patate al forno e spinacino  
Sole Meuniere with potatoes and french spinach

CHF 50.-

# I Secondi di Carne

Suprema di pollo, salsa al curry rosso con le sue  
verdurine

Chicken supreme, curry sauce red with vegetables  
CHF 34.-

Ossobuco di Vitello su Risotto alla Milanese  
una nostra specialità

Veal ossobuco

on Milanese risotto

CHF 45.-

Fegato alla Veneziana con riso basmati e spinacino  
Venetian style veal liver with basmati rice and baby  
spinach

CHF 48.-

l'Orecchia d'elefante con rucola, pomodorini e  
patatine fritte

Elephant ear with arugula and cherry tomatoes

CHF 55.-

Filetto Rossini con patata morbida, broccolo e Jus  
al Porto

Beef Fillet Rossini Style with soft potatoes, tenderstem  
broccoli and Porto Jus

CHF 60.-

# I Dessert

## Sinfonia ai quattro cioccolati

Four Chocolate Symphony

CHF 14.-

## Crème brulée con frutti di bosco

Crème Brulée with berries

CHF 12.-

## Tortino morbido al pistacchio Gel Arancia

Servito con gelato alla vaniglia

Soft pistachio and orange gel cake

served with vanilla ice cream

CHF 15.-

## Mousse di mandarino, caco vaniglia e spugna alla menta

Mandarin, persimmon, vanilla, and mint sponge mousse

CHF 15.-

## Tiramisu'

CHF 12.-