

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.

*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 Zinclarlin (Valle di Muggio) e parmiggiano croccante

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

CHF 30.-

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

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

CHF 18.-

Costoletta d'agnello in crosta verde, crema di Topinambur 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.-

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

Spaghetto 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 brûlée con frutti di bosco

Crème Brûlée 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

L V G A N O
CHF 15.-

Mousse di mandarino, cacao vaniglia e
spugna alla menta

Mandarin, persimmon, vanilla, and mint sponge mousse

CHF 15.-

Tiramisu'

CHF 12.-