

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 e piatti fitness, 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.

GASTRO TICINO Ristorante storico dal 1907		RESERVE	bioethica food safety engineering
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			
Contiene / Contain Enthält / Contains	Non contiene / Does not contain Nicht enthält / Does not contain	Contiene / Contain Enthält / Contains	Non contiene / Does not contain Nicht enthält / Does not contain
1a) <b>Glutine</b> Cereali, pasta, pane, dolci, prodotti da forno	1b) <b>Glutine</b> Cereali, pasta, pane, dolci, prodotti da forno	8a) <b>Uova</b> Uova, pasta, dolci, prodotti da forno	8b) <b>Uova</b> Uova, pasta, dolci, prodotti da forno
2a) <b>Latticini</b> Latte, burro, formaggio, panna, yogurt, gelato	2b) <b>Latticini</b> Latte, burro, formaggio, panna, yogurt, gelato	9a) <b>Arachidi</b> Arachidi, pasta, dolci, prodotti da forno	9b) <b>Arachidi</b> Arachidi, pasta, dolci, prodotti da forno
3a) <b>Soia</b> Soia, pasta, dolci, prodotti da forno	3b) <b>Soia</b> Soia, pasta, dolci, prodotti da forno	10a) <b>Senape</b> Senape, pasta, dolci, prodotti da forno	10b) <b>Senape</b> Senape, pasta, dolci, prodotti da forno
4a) <b>Frutti di mare</b> Frutti di mare, pasta, dolci, prodotti da forno	4b) <b>Frutti di mare</b> Frutti di mare, pasta, dolci, prodotti da forno	11a) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno	11b) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno
5a) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno	5b) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno	12a) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno	12b) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno
6a) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno	6b) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno	13a) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno	13b) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno
7a) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno	7b) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno	14a) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno	14b) <b>Albicorno</b> Albicorno, pasta, dolci, prodotti da forno

\*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

CHF 16.-/22.-

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

CHF 18.-/24.-

Caesar salade di Pollo

CHF 28.-

Vellutata di zucca, yogurt greco, Disaronno e semi misti croccanti

CHF 18.-

Risotto merlot, fonduta castelmagno e parmigiano croccante

CHF 30.-

Entrecote di cervo, con carciofi grigliati, cabis, castagne glassate e mele verde

CHF 49.-



# Gli Antipasti

Parmigiana di melanzana Orologio

Eggplant Parmigiana Orologio

CHF 18.- / CHF 26.-

Insalata di Polpo alla mediterranea  
con Sedano, Oliva taggiasca, Patata, Capperi

Cipolla agro dolce, Rucola

Mediterranean Octopus Salad  
with celery, taggiasca olive, potato, caper,  
sweet and sour onion and rocket

CHF 26.- / CHF 38.-

Tartare di manzo con burrata, sedano e nocciole

Beef Tartare with Burrata, celery and hazelnuts

CHF 30.- / 39.-

Uovo cotto a 64°, con carciofi trifolati e spuma di  
patata tiepida

Egg cooked at 64°C with sautéed artichokes and warm  
potato foam

CHF 29.-

# I Primi

Gnocchi di zucca al ragu' di cinghiale e pistacchio  
Pumpkin gnocchi with wild boar ragout and crushed  
pistachios  
Chf 30.-

Mezzo pacchero all'Amatriciana  
Mezzo pacchero pasta in traditional Amatriciana sauce  
CHF 28.-

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.-

Raviolo al brasato di manzo con il suo fondo, salsa  
pomodorino e riduzione di porto  
Braised beef raviolo served with its own jus, cherry tomato  
sauce, and port reduction  
CHF 32.-

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

Risotto al sedano rapa, su ragu di seppia e salsa  
prezzemolo  
Celeriac risotto served with cuttlefish ragù and parsley  
sauce  
CHF 34.-

Risotto mirtili con fonduta di castelmagno e porri fritti  
Blueberry risotto served with Castelmagno fondue and  
crispy leeks  
CHF 26.-

# 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

Paillard di tacchino con spinacino fresco  
Turkey escalope with fresh spinach

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 45.-

l'Orecchia di elefante con rucola, pomodorini e  
patatine fritte  
Elephant ear with arugula and cherry tomatoes

CHF 49.-

Filetto Rossini con patata morbida, broccolo  
selvatico 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 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 uva americana, fichi freschi e spugna alla menta

American grape mousse, fresh figs and mint sponge

CHF 15.-

## Tiramisu'

CHF 12.-