

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.

*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, fondata 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, Cappero

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 ragù 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 ragù di seppia e salsa
prezzemolo**

Celeriac risotto served with cuttlefish ragù and parsley
sauce

CHF 34.-

Risotto mirtilli con fondata 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 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

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.-