

≡ ELEMEN TI

IL RISTORANTE DI CASINÒ  LUGANO

"Scopri l'armonia dei 5 elementi"

Chef Manzini

ANTIPASTO 
STARTER 
VORSPEISEN 

	Martini cocktail	26.-
	Gamberi, insalata Iceberg, spuma salsa rosa al Martini	
	Prawns, Iceberg salad, mousse with Martini pink sauce	
	Garnelen, Eisbergsalat, Mousse mit rosa Martinisauce	
	Baccalà Greco	24.-
	Baccalà, olive, formaggio feta, cipolle rosse, carciofi, maionese al cetriolo	
	Codfish, olives, feta cheese, red onion, artichokes, cucumber mayonnaise	
	Kabeljau, Oliven, Scahfskäse, rote Zwiebeln, Artischocken, Gurkenmayonnaise	
	Anatra in contrasto	26.-
	Petto d'anatra alle spezie Cajun, cavolo bianco, carote, pane segale al burro d'arancia, salsa yogurt	
	Duck breast with Cajun spices, white cabbage, carrots, rye bread with orange butter, yoghurt sauce	
	Entenbrust mit Cajun-Gewürzen, weisskohl, karotten roggenbrot mit orangenbutter, Joghurtsauce	
	Giardino di Praga	24.-
	Prosciutto cotto di Praga, giardiniera di verdure	
	Backed ham from Prague, assorted vegetables from the Garden	
	Kochschinken mit Gemüse aus dem Garten	
	Chapeau	20.-
	Uovo CBT (cotto a bassa temperatura), crema ai 4 formaggi, fegato d'oca	
	Low cooked temperature egg, 4 cream cheese, goose liver	
	Bei niedriger Temperatur gekochtes Ei, 4 Käse-Creme, Gänseleber	

PRIMI 
FIRST COURSES 
HAUPTGERICHTEN 

	Carnaroli tonico	26.-
	Risotto, gin tonic, polpa di agrumi, tartare tonno rosso	
	Gin tonic risotto, citrus pulp, red tuna tartare	
	Risotto, Gin und Tonic, Zitrusfruchtfleish, roter Thunfishtartar	
	Assoluto di Puglia	24.-
	Orecchiette, cime di rapa, cozze, peperoncino fresco	
	Orecchiette pasta, turnip tops, mussels, fresh chili pepper	
	Orecchiette-Nudeln, Steckrüben, Muscheln, frische Chilischote	
	Fagottino selvaggio	25.-
	Crespella, ragù di selvaggina, funghi misti, fonduta di formaggi, gel all'arancia	
	Crespella, wild ragù, mixed mushrooms, cheese fondue, orange gel	
	Crespella, Wildragu, gemischte Pilze, Käsefondue, Orangengel	
	L'integrale nell'orto	18.-
	Fusilli integrali, verdura di stagione, fonduta di formaggio	
	Wholemeal fusilli, seasonal vegetables, cheese fondue	
	Vollkorn-Fusilli, Gemüse der Saison, Käsefondue	

SECONDI DI CARNE 
SECOND COURSES-MEAT 
HAUPTGERICHTEN FLEISCH 

 Sei...bollito	44.-
Aletta, biancostato, pollo, testina, cotechino, lingua e salsa verde	
Wing, biancostato, chicken, head, sausage, tongue, green sauce	
Flügel, Rib Eye, Huhn, Kopf, Wurst, Zunge, Grüne Sauce	
 Tagliata invernale	40.-
Tagliata di manzo, ragù di lenticchie e verdure	
Sliced beef, lentil ragout and vegetables	
Rindergeschnetztes, Linsenragout und Gemüse	
 Filetto ubriaco	36.-
Filetto di maiale, prugne, birra, polenta	
Pork fillet, plums, beer, polenta	
Schweinefilet, Pflaumen, Bier, Polenta	

SECONDI DI PESCE 
SECOND COURSES-FISH 
HAUPTGERICHTEN FISCH 

-  **Rombo pazzo** 38.-
Rombo, pomodorini, aglio, vino bianco, prezzemolo
Turbot, cherry tomatoes, garlic, white wine, parsley
Steinbutt, Kirschtomaten, Knoblauch, Weiss Wein, Petersilie
-  **Affoga il salmone** 36.-
Salmone CBT (cotto a bassa temperatura), salsa Valdobbiadene, olio con erba cipollina, uova di salmone
Low cooked temperature salmon, Valdobbiadene sauce, chives oil, salmon eggs.
Lachs bei niedriger Temperatur gekocht, Valdobbiadene Salsa, Schnittlauch - Öl, garniert mit Lachsrogen
-  **Branzino mandorlato** 34.-
Branzino, salsa alle mandorle, timballo di risotto alla parmigiana con broccoli
Sea Bass, almond sauce, Parmesan risotto Timbale with broccoli
Wolfsbarsch, Mandelsauce, Parmesan-Risotto Timbale mit Brokkoli

DOLCI 
DESSERTS 
DESSERTS 

-  **Bavarese appassionata** 12.-
Bavarese ai frutti della passione, cioccolato bianco, frutta secca
Bavarian cake with passion fruit, white chocolate, dried fruits
Passionsfrucht-Bavarois, weisse Schokolade, Trockenfrüchte
-  **Royal cake** 12.-
Savoardi, Alkermes, crema pasticcera vaniglia e cioccolato
Ladyfingers, Alkermes, vanilla and chocolate custard
Löffelbiskuits, Alkermes, Vanille und Schokoladencreme
-  **Mele in crosta** 12.-
Pasta frolla, crema pasticcera, mele, uvetta sultanina, cioccolato
Shortcrust pastry, custard, apples, raisins, chocolate
Mürbeteig, Pudding, Äpfel, Sultaninen, Schokolade
-  **Cioco Croc** 12.-
Mousse al cioccolato fondente, croccante, coulis di frutti rossi
Dark chocolate mousse, crunchy and red berries coulis
Mousse aus dunkler Schokolade mit knusprigem Coulis aus roten Früchten

INFORMATION

Se avete delle allergie e / o intolleranze alimentari, oppure desiderate informazioni riguardo la provenienza degli alimenti, saremo lieti di informarvi e consigliarvi individualmente

If you have any food allergy or intolerance, or you would like information about the origins of our products, we'll be happy to inform you and advise you individually.

Sollten sie allergien und / oder unverträglichkeiten haben, oder informationen zur herkunft unserer produkte wünschen, freuen wir uns sie diesbezüglich individuell zu beraten und zu informieren

Provenienza delle carni: CH/UY/I/UK
Provenienza dei pesci: E/N/GR/I/VN

Origin of the meat: CH/UY/I/UK
Origin of the fish: E/N/GR/I/VN

Herkunft des Fleisches: CH/UY/I/UK
Herkunft der Fische E/N/GR/I/VN

I prezzi indicati sono da considerarsi in franchi svizzeri, IVA inclusa

Prices in CHF, inclusive of vat

Preise in CHF, inklusive mwst