

≡ ELEMEN TI

IL RISTORANTE DI CASINÒ  LUGANO

"Scopri l'armonia dei 5 elementi"

Chef Manzini

ANTIPASTO

STARTER



VORSPEISEN

-  **Il nostro "Orientale"** **26.-**
- Sushi di pesce e maki, sashimi di pesce, zenzero all'aceto, soja e wasabi
Fish sushi and maki, fish sashimi, ginger vinager, soy and wasabi
Fisch sushi und maki, Fisch sashimi, Essig-Ingwer, Soja und Wasabi
-  **Il Gambero in Carrozza** **24.-**
- Mozzarella di bufala, gambero, uova, farina, pan grattato, datterino giallo
Bufala mozzarella cheese, prawn, egg, flour, breadcrumbs, yellow cherry tomato
Büffelmozzarella, Garnele, Eier, Mehl, Semmelbrösel, gelber Datterino tomat
-  **Chicche fritte e Parma DOP** **26.-**
- Farina, ricotta, lievito, erbe aromatiche, prosciutto crudo DOP
Flour, ricotta cheese, aromatic herbs, cured ham DOP
Mehl, HüttenKäse, Gewürzkräuter, Rohschinken DOP
-  **Caviale con Mosaico** **22.-**
- Coniglio, quinoa, perle di cous cous, carote, sedano rapa, porro, melanzane, erbe aromatiche
Rabbit, quinoa, couscous pearl, carrots, celeriac, leeks, aubergine, aromatic herbs
Kaninchen, Quinoa, Couscous-Perlen, Karotten, Knollensellerie, Lauch, Aubergine, Gewürzkräuter
-  **Prova di Primavera** **19.-**
- Asparagi verdi, uovo croccante, bavarese al parmigiano
Green asparagus, crispy egg, Parmesan bavarian cheese
Grüne Spargel, knuspriges Ei, Parmesan und bayerischer Käse
-  **6 Ostriche** **18.-**
- *Solo il Venerdì, fino ad esaurimento
*Fridays only, subject to availability
*Freitags nur solange der Vorrat reicht

PRIMI 
FIRST COURSES 
HAUPTGERICHTEN 

-  **Scialatielli "In scoglio"** 26.-
- Scialatielli, cozze, vongole, cannolicchi, gamberi, pomodorini, vino bianco, aglio, bisque, fumetto, prezzemolo
- Scialatielli pasta, mussels, clams, shrimps, cherry tomatoes, white wine, garlic, bisque, fumet, parsley
- Scialatielli pasta, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Kirschtomaten, Weißwein, Knoblauch, Biskue, Fumet, Petersilie
-  **Gragnano Mari & Monti** 24.-
- Paccheri, polipo, ricotta vaccina, pomodorini, olive taggiasche, capperi, cipolla rossa, erbe fresche
- Paccheri pasta, octopus, cow's milk ricotta cheese, cherry tomatoes, Taggiasca olives, capers, red onion, fresh herbs
- Paccheri, Tintenfisch, Ricotta, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Kapern, rote Zwiebeln, frische Kräuter
-  **Carnaroli alla carbonara con asparagi** 22.-
- Risotto, guanciaie, tuorlo d'uovo, pecorino, asparagi
- Risotto, pork cheek, egg yolk, pecorino cheese, asparagus
- Risotto, Schweinbacke, Ei-gelb, Pecorino Käse, Spargel
-  **Margherite al Limone** 19.-
- Pasta fresca, ricotta, latte, succo di limone, pan grattato, formaggio, salsa burro bianco, pesto di rucola
- Fresh pasta, ricotta cheese, milk, lemon juice, breadcrumbs, cheese, white butter sauce, rocket pesto
- Frische Nudeln, Ricotta-Käse, Milch, Zitronensaft, Semmelbrösel, Käse, weiße Buttersauce, Rucola-Pesto

SECONDI DI CARNE 
SECOND COURSES-MEAT 
HAUPTGERICHTEN FLEISCH 

-  **Il Vitello Romano** 40.-
Vitello, prosciutto crudo, salvia, vino bianco, jus e burro
Veal, cured ham, sage, white wine, juice and butter
Kalbfleisch, Schinken, Salbei, Weißwein, Jus und Butter
-  **Stracotto di Guancia** 38.-
Guancetta di manzo, verdura, concentrato di pomodoro, erbe aromatiche, vino rosso, vellutata di topinambur, cavolo rosso
Beef cheek, vegetables, tomato paste, herbs, red wine, Jerusalem artichoke velouté, red cabbage
Rinderbäckchen, Gemüse, Tomatenmark, Kräuter, Rotwein, Topinambur-Velouté, Rotkohl
-  **Corn Chicken** 36.-
Fusi di pollo, patate, formaggio, panatura, crema di mais affumicato
Chicken drumsticks, potatoes, cheese, breadcrumbs, smoked creamed corn
Hähnchenkeulen, Kartoffeln, Käse, Semmelbrösel, geräucherter Maiscreme

SECONDI DI PESCE 
SECOND COURSES-FISH 
HAUPTGERICHTEN FISCH 

-  **Mare al vapore** 38.-
Code di gamberi, calamaretto, branzino, capasanta, cozze, vongole, salsa al frutto della passione, asparagi
Shrimp tails, squid, sea bass, scallop, mussels, clams, passion fruit sauce, asparagus
Garnelenschwänze, Tintenfisch, Wolfsbarsch, Jakobsmuschel, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Passionsfruchtsauce, Spargel
-  **Medaglioni "All'Amatriciana"** 36.-
Pescatrice, guanciale, crema di pomodorini, cipolla in tempura, battuto di patate con pecorino
Angler fish, pork cheek, cherry tomato cream, onion tempura, mashed potatoes with pecorino cheese
Seeteufel, Schweinebacke, Kirschtomatencreme, Zwiebel-Tempura, Kartoffelpüree mit Pecorino-Käse
-  **Spigola a beccafico** 34.-
Spigola, pan grattato tostato, uvetta passa, prezzemolo, scorza di agrumi, formaggio grattugiato, spuma di finocchi alla liquirizia
Sea bass, toasted breadcrumbs, sultanas dried grape, parsley, citrus peel, grated cheese, liquorice fennel mousse
Wolfsbarsch, geröstete Semmelbrösel, Sultaninen, Petersilie, Zitruschalen, geriebener Käse, Lakritz-Fenchel-Mousse

DOLCI 
DESSERTS 
DESSERTS 

-  **Caldo e freddo amazzonico** 12.-
- Crema catalana al mango, gelato al cocco e menta
Mango catalan cream, coconut and mint ice cream
Katalanische Mangosahne, Kokosnuss- und Minz Eis
-  **Cuor di fragola Glitterato** 12.-
- Bavarese alle fragole, cioccolato bianco
Strawberry Bavarian cream, white chocolate
Bayerische Erdbeersahne, weiÙe Schokolade
-  **Sfera Tiramisù** 12.-
- Mousse di mascarpone, cuore al caffè, cioccolato bianco, cacao
Mascarpone mousse, coffee heart, white chocolate, cocoa
Mascarpone-Mousse, Kaffeeherz, weiÙe Schokolade, Kakao
-  **Delizia Mimosa** 12.-
- Pan di spagna, crema pasticciera al limone, ananas e liquore al limoncello
Sponge cake, lemon custard, pineapple and limoncello liqueur
Biskuit, Zitronenpudding, Ananas und Limoncello-Likör

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