

MENÙ



RISTORANTE
OROLOGIO

Mercoledì 11 marzo 2020



*"Non esiste nulla che
non possa essere risolto
con un Sorriso
ed un Buon pranzo!"*

BUSINESS **LUNCH**

il FITNESS

Crema di Cicerchie **con Scampi scottati alla Piastra** 24.-

Chickling peas Cream with seared Nephrops on the plate
Saat-Platterbse-Creme mit Gegrilltes angebratenen Kaisergranat
Crème de Lentilles d'Espagne avec des Langoustines ébouillantée à la plancha

i PRIMI

Gnocchi fatti in Casa **al Pomodoro e Basilico** 21.-

Homemade gnocchi with Tomato and Basil
Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten und Basilikum
Gnocchi Maison avec Tomate et Basilic

Risotto - "Cascina Belvedere Riserva" **con Spinacino, Fragole** **e Franciacorta** 24.-

Risotto "Cascina Belvedere Riserva"
with Spinach, Strawberries and Franciacorta
Risotto "Cascina Belvedere Riserva"
mit Spinat, Erdbeeren und Franciacorta
Risotto "Cascina Belvedere Riserva"
avec Épinards, Fraises et Franciacorta

la CARNE

Filetto di Toro alla Piastra **con Gratin di Patate e Verdura** **Salsa al Sugo d'Arrosto** 45.-

Grigled Bull Fillet with Potatoes and Vegetable Gratin Roast Sauce
Gegrilltes Stierfilet mit Kartoffel-Gemüse-Gratin Bratensauce
Filet de Taureau à la plancha avec Gratin de Pommes de terre et Légumes, Sauce rôtie



seguiteci / follow us



ristorante_orologio_

Ristorante Orologio Lugano

ogni Settimana ...

il GIORNO ed il suo PIATTO

Lunedì: Petto di Pollo alla Piastra
con Verdurine e Patate

Martedì: Cordon Bleu di Pollo

Mercoledì: Gnocchi fatti in Casa

Giovedì: Bollito Misto Ticinese

Venerdì: Pesce di Mare

le INSALATE

Pokè di Tonno al Sesamo **con Asparagi, Uova, Formentino e Grana** 24.-

Sesame Tuna Poke with Asparagus, Eggs, Formentino and Grana cheese
Sesam Thunfisch Pokè mit Spargel, Eiern, Formentino und Grana käse
Poke de Thon au Sésame avec Asperges, Oeufs, Formentino et fromage Grana

Insalata Caesar "Orologio" 24.-

"Orologio" Caesar Salad / "Orologio" Caesar Salad / Salade César "Orologio"

Insalata Caesar di Gamberoni 25.-

Prawns Caesar Salad / Garnelen Caesar Salat / Salade César d'Écrevisses

il DESSERT

Tiramisù 7.-

Tiramisu / Tiramisu / Tiramisu

i VINI del GIORNO

Prà Bianco - Merlot Ticino DOC 7.- / 42.-

Vitigno - Merlot - Cantina Brivio, Mendrisio

Prà Rosso - Merlot Ticino DOC 7.- / 42.-

Vitigno - Merlot - Cantina Brivio, Mendrisio

«In caso di intolleranze o allergie consultare la nostra tabella allegata degli allergeni o chiedere al personale di sala»
Provenienza carni: Svizzera, Italia e Nuova Zelanda



Orologio Lugano • Via G. Nizzola 2 • +4191 923 23 38
Prezzi in Franchi Svizzeri IVA 7,7% inclusa
www.ristoranteorologiolumano.ch



Bollicine

	1 dl	75 cl
• Franciacorta Villa Rosé Boke DOCG - 2014 <i>Vitigno - 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero / Azienda Agricola Villa, Lombardia</i>	12.-	72.-
• Bellavista "Grande Cuvée - Alma Non Dosato" - Franciacorta DOCG <i>Vitigno - Chardonnay 90%, Pinot Nero 10% / Soc. Agr. Bellavista, Franciacorta, Lombardia</i>	12.-	72.-
• Champagne - Louis Roederer Brut Premier <i>Vitigno - 40% di Pinot nero, 40% di Chardonnay e 20% di Pinot Meunier / Maison Louis Roederer, France</i>	15.-	100.-

Vini Bianchi al Bicchiere

• il Bianco di Chiara DOC - 2017 <i>Vitigno - Merlot / Produzione Paolo Basso Wine</i>	10.-	60.-
• Bianco Scopeto IGT - 2017 <i>Vitigno - Ansonica 70%, Vermentino 30% / Azienda Agricola Bibi Graetz, Toscana</i>	9.-	54.-
• Conte della Vipera IGT - 2017 <i>Vitigno - 80% Sauvignon blanc, 20% Sémillon / Castello della Sala, Umbria</i>	9.-	58.-

Vini Rosé al Bicchiere

• Gran Rosé Ticino DOC - 2017 <i>Vitigno - Merlot / Cantina Brivio, Mendrisio</i>	9.-	52.-
--	-----	------

Vini Rossi al Bicchiere

• Barbera d'Alba Superiore DOC - 2016 <i>Vitigno - 100% Barbera / Giacomo Borgogno e Figli, Barolo (CN) Italia</i>	8.-	48.-
• Red Angel - Pinot Nero - Venezia Giulia IGT - 2015 <i>Vitigno - Pinot Noir / Cantina di Farra d'Isonzo - Jermann - Collio, Venezia Giulia</i>	9.-	54.-
• Bouquet di Chiara - Ticino DOC Merlot - 2017 <i>Vitigno - Merlot / Paolo Basso Wine</i>	10.-	60.-
• Monte Piazze - Valpolicella Classico Superiore DOC - 2015 <i>Vitigno - 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara / Azienda Serego Alghieri - Masi, Veneto</i>	10.-	60.-
• Bordeaux - Château Haura Graves AGC - 2013 <i>Vitigno - Merlot, Cabernet Sauvignon / Denis Dubourdieu Domaines, Bordeaux</i>	10.-	60.-

Vini Dolci al Bicchiere

	5 cl	37,5 cl
• Muffato della Sala - Umbria IGT - 2013 <i>Vitigno - Sauvignon blanc, Grechetto, Gewürztraminer, Riesling / Castello della Sala - Marchesi Antinori, Umbria</i>	12.-	65.-



02/2020

Tapas & Street Food

Tapas & Street Food

MENÙ

-  **Patatas Bravas** - Patate rosolate con salsa Piccante 7.-
Sauteed potatoes with hot sauce / Bratkartoffeln mit scharfer Soße / Pommes de terre sautées à la sauce piquante
-  **Crocchetta** - Spinaci, Baccalà e Prosciutto Crudo 7.50
Spinach, Codfish and Raw Ham / Spinat, Kabeljau und Rohschinken / Épinards, Morou et Jambon cru
-  **Frittura Andalusia** - Calamari con Maionese e Basilico 9.-
Squid with Mayonnaise and Basil / Tintenfisch mit Mayonnaise und Basilikum / Calmars avec Mayonnaise et Basilic
-  **Camarones al Ajillo** - Gamberoni in Salsa d'Aglia porz. 3 pz 12.-
Prawns in Garlic Sauce / Garnelen in Knoblauchsauce / Écrevisses en Sauce à l'Ail
-  **Tacos con Ragù, Iceberg, Pomodoro Concassé e Panna Acida** 14.-
Tacos with Ragout, Iceberg, Concassé Tomato and Sour Cream
Tacos mit Ragout, Eisberg, Concassé-Tomate und Sauerrahm / Tacos au Ragoût, Iceberg, Tomato concassée et Crème fraîche

gli Antipasti

the Appetizers / die Vorspeisen / les Apéritifs

-  **Parmigiana di Melanzane con Formaggio Caprino e Vinaigrette alle Nocciole** 17.-
Eggplant Parmigiana with Goat Cheese and Hazelnuts Vinaigrette / Auberginen Parmigiana mit Ziegenkäse und Haselnuss-Vinaigrette / Parmigiana d'Aubergine avec Fromage de Chèvre et Vinaigrette aux Noisettes
-  **Insalata Tiepida d'Asparagi**
con Uova di Quaglia sode, Crostini di Pane e Bacon Croccante 27.-
Warm Asparagus Salad with hard-boiled Quail eggs, Bread Croutons and crispy Bacon
Warmer Spargelsalat mit hartgekochten Wachteleiern, Brotcroutons und knusprigem Speck
Salade tiède d'Asperges avec des Œufs de Caille durs, Croûtons de Pain et du Bacon croustillant
-  **Tagliere di Salumi misti** - porzione per 2 persone 29.-
Chopping board of Mixed cold Meats cuts / Gemischter Aufschnitt Schneidebrett / Planche à découper de Charcuteries mixtes
-  **Selezione di Formaggi e le Conserve** - porzione per 2 persone 29.-
Cheese selection and the Preserves / Käseauswahl und die Konserven / Sélection de Fromages et les Conservees
-  **Tagliere di Salumi e Formaggi Misti** - porzione per 2 persone 32.-
Chopping board of cold Meats and mixed Cheeses
Gemischter Platte mit Aufschnitt und Mischkäse / Planche à découper de Charcuterie et de Fromages mélangés

le Insalate

the Salads / die Salaten / les Salades

-  **Insalata Mista** piccola / small / klein / petite 8.- 12.-
Mixed Salad / Gemischter Salat / Salade Mixte
-  **Caesar Salad "Orologio"** 24.-
Caesar Salad "Orologio" / Caesar Salat "Orologio" / Salade César "Orologio"

«In caso di intolleranze o allergie consultare la nostra tabella degli allergeni o chiedere al personale di sala»
Provenienza carni: Svizzera, Italia e Nuova Zelanda



Orologio Lugano • Via G. Nizzola 2 • +4191 923 23 38
Prezzi in Franchi Svizzeri IVA 7,7% inclusa
www.ristoranteorologiolumano.ch



le Zuppe

the Soups / die Suppen / les Soupes

-  **Crema di Asparagi e Bacon Croccante** 21.-
Cream of Asparagus and Crunchy Bacon / Spargelcreme und knusprigem Speck / Crème d'Asperges et Bacon croquant
-  **Vellutata di Ceci con Gamberi e Crostini di Pane** 23.-
Chickpea Cream with Prawns and Bread Croutons / Kichererbsencreme mit Garnelen und Brotcroutons / Crème de pois Chiches avec Écrevisses et Croûtons de Pain

i Risotti - Carnaroli, Cascina Belvedere Riserva

the Risottos / die Risottos / les Risottos



-  **Risotto al Merlot e Fonduta di Büscìon** 21.-
Merlot Risotto with Büscìon Fondue / Merlot Risotto mit Büscìon-fondue / Risotto au Merlot avec fondue de Büscìon
-  **Risotto allo Zafferano e Luganiga** 23.-
Saffron and Luganiga Risotto / Safran-Luganiga-Risotto / Risotto au Safran et Luganiga
-  **Risotto agli Asparagi con Carpaccio di Salmone marinato all'Aneto** 27.-
Asparagus Risotto with Salmon Carpaccio marinated with Dill / Spargel Risotto und mit Dill mariniertem Lachscarpaccio / Risotto aux Asperges avec carpaccio de Saumon mariné à l'Aneth
-  **Risotto con Granchio, Bisque, Pinoli e Fave** 29.-
Risotto with Crab, Bisque, Pine Nuts and Broad Beans / Risotto mit Krabben, Bisque, Pinienkernen und Puffbohnen / Risotto au Crabe, Bisque, Noix de pin et Fèves

le Paste - Pasta Artigianale Sarandrea

the Pastas / die Nudeln / les Pâtes



1/2 porz. / Porz.

-  **Tagliolino Cacio e Pepe** 14.-/ 19.-
Cacio and Pepper Tagliolino / Cacio und Pfeffer Tagliolino / Cacio et Poivre Tagliolino
-  **Orecchiette con Broccoli, Acciuga, Pinoli tostati, Gratinato al Sassello** 15.-/ 20.-
*Orecchiette with Broccoli, Anchovy, Toasted Pine Nuts au Gratin of Sassello Bread
 Orecchiette mit Brokkoli, Sardellen, gerösteten Pinienkernen Gratinert Sassellobrot
 Orecchiette au Brocoli, Anchois, Noix de pin grillées, Gratiné au Pain Sassello*
-  **Pacchero con Ragù al Merlot** 16.-/ 24.-
Pacchero with Merlot Ragout / Pacchero mit Merlot Ragout / Pacchero avec Ragoût au Merlot
-  **Linguine di Gragnano IGP con Polpo, Cicerchie, Pomodorini Cherry, Olive Taggiasche e Basilico** 19.-/ 27.-
*Linguine of Gragnano IGP with Octopus, Grass Peas, Cherry Tomatoes, Taggiasca Olives and Basil
 Linguine zu Gragnano IGP mit Krake, Saat-Platterbse, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Basilikum
 Linguine de Gragnano IGP avec Octopus, Lentille d'Espagne, Tomates cerises, Olives Taggiasca et Basilic*

«In caso di intolleranze o allergie consultare la nostra tabella degli allergeni o chiedere al personale di sala»
 Provenienza carni: Svizzera, Italia e Nuova Zelanda



02/2020

le Tartare

the Tartare, die Tartare, les Tartares

120 gr / 200 gr



Tartare di Salmone e Asparago Croccante

18.- / 30.-

Salmon Tartare and Crispy Asparagus / Lachs-Tartar und knuspriger Spargel / Tartare de Saumon avec Asperges croustillantes



Tartare di Manzo "Orologio"

20.- / 32.-

Beef Tartare "Orologio" / Rindertartar "Orologio" / Tartare de Boeuf "Orologio"



Tartare di Tonno con Avocado e Sfoglia croccante

20.- / 32.-

Tuna tartare with Avocado and Crispy puff

Thunfischtartar mit Avocado und Knuspriger Zug / Tartare de Thon à l'avocat et Feuilletée crouillante

il Pesce di Lago

the Lake Fish / der Seefisch / le Poisson de Lac



Pesce Persico al Burro e Salvia con Risotto alla Parmigiana

28.-

Perch in Butter and Sage with Parmesan Risotto / Flussbarsch in Butter und Salbei mit Parmigiana Risotto / Perche au beurre et sauge avec Risotto à la Parmigiana



Trota Salmonata con Salsa al Vino bianco e Aneto con Patate nature tornite

29.-

Salmon Trout with white Wine Sauce and Dill with turned natural Potatoes

Lachsforelle mit Weißweinsauce und Dill mit gedrechselten Naturkartoffeln

Truite Saumonée avec Sauce au Vin blanc et Aneth avec Pommes de terre nature tournées

la Carne

the Meat / das Fleisch / la Viande



Ossobuco di Vitello con Risotto allo Zafferano

34.-

Veal Osso buco with Saffron Risotto / Kalbshaxe mit Safranrisotto / Ossobuco de Veau avec Risotto au Safran



Racks d'Agnello in Crosta d'Erbette su Salsa ai Frutti Rossi con Rösti fatti in Casa

35.-

Lamb Rack in Herb Crust on Red Fruit Sauce with Homemade Rösti / Lamm-Schälrippchen in Kräuterkruste auf roter Fruchtsauce mit Hausgemachtem Rösti / Carré d'Agneau avec Croûte aux Herbes sur une Sauce aux Fruits rouges et rösti maison



Manzo cotto all'Olio con Schiacciata di Patate

36.-

Beef cooked in Oil with Mashed Potatoes

In Öl gekochtes Rindfleisch mit püriert Kartoffeln / Bœuf cuit à l'Huile avec Pommes de terre Concassées



Filetto di Maialino in Crosta di Pistacchi con Salsa alle Mele

37.-

Pork Tenderloin in Pistachio Crust with Apple Sauce

Schweinefilet in der Pistazienkruste mit Apfel Soße / Filet de Porc en Croûte de Pistaches avec Sauce au Pommes

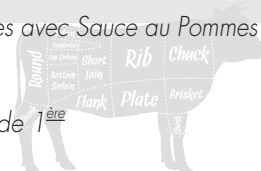


Filetto di Toro - carne CH 1^a - 200 gr.

49.-

Bull Fillet - CH Meat first / Sier-Filet - CH Fleisch 1^{Qualität} / Filet de Taureau - CH Viande 1^{ère}

MEAT CHARTS



Contorni a scelta - Verdure / Patate / Insalatina

Side dishes to choose from - Vegetables / Potatoes / Salad • Beilagen zur Auswahl -

Gemüse / Kartoffeln / Salat • Accompagnements au choix - Légumes / Pommes de terre / Salade

«In caso di intolleranze o allergie consultare la nostra tabella degli allergeni o chiedere al personale di sala»

Provenienza carni: Svizzera, Italia e Nuova Zelanda



Orologio Lugano • Via G. Nizzola 2 • +4191 923 23 38

Prezzi in Franchi Svizzeri IVA 7,7% inclusa

www.ristoranteorologiolumano.ch





02/2020

i Dessert

the Desserts

	Gelato, Sorbetto - Vaniglia, Cioccolato, Limone, Fragola Ice Cream, Sorbet - Vanilla, Chocolate, Lemon, Strawberry / Eis, Sorbet - Vanille, Schokolade, Zitrone, Erdbeere / Glace, Sorbet - vanille, Chocolat, Citron, Fraise	1 pallina - 1 ball - 1 Ball - 1 balle	3.-
	Panna Cotta (Panna, Latte, Zucchero e Gelatina) "Panna Cotta" (Cream, Milk, Sugar and Gelatin) - (Sahne, Milch, Zucker und Gelatine) - (Crème, Lait, Sucre et Gelée)		8.-
	Mousse al Cioccolato (Cioccolato fondente, Zucchero a Velo e Panna intera) Chocolate-mousse (Dark chocolate, icing sugar and whole cream) - (Dunkle Schokolade, Puderzucker und ganze Sahne) - (Chocolat noir, sucre glace et crème entière)		8.-
	Meringa con Doppia Panna e Topping al Cioccolato Meringue with Double Cream and Chocolate Topping / Baiser mit Doppel-Sahne und Schokoladenglasur / Meringue à la Crème Double avec Coulis au Chocolat		9.-
	Semifreddo (Meringa, Panna e gusti assortiti) "Semifreddo" (Meringue, Cream and assorted flavors) - (Meringue, Sahne und verschiedene Aromen) - (Meringue, Crème et saveurs assorties)		9.-
	Crème Caramel Creme Caramel / Creme Caramel / Crème Caramel		9.-
	Vermicelles con Meringa e Doppia Panna Vermicelles with Meringue and Double Cream / Vermicelles mit Baiser und Doppel-Sahne / Vermicelles avec Meringue et Crème Double		10.-
	Tiramisù (Savoardi, Caffè, Crema, Mascarpone, Uova, Zucchero e Liquore) "Tiramisù" (Savoardi, Coffee, Cream, Mascarpone, Eggs, Sugar and Liqueur) - (Savoardi, Kaffee, Sahne, Mascarpone, Eier, Zucker und Likör) - (Savoardi, Café, Crème, Mascarpone, Oeufs, Sucre et Liqueur)		10.-
	Tortino al Cioccolato con Salsa all'Arancia Chocolate cake with Orange Sauce / Schokoladenkuchen mit Orangensauce / Gâteau au Chocolat avec Sauce à l'Orange		12.-

Tabella T1A

GASTROTICINO
Fédération expert certification Techno

RÉSERVE
la rivista

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 Contient Enthält Contains	Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces	Contiene Contient Enthält Contains	Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces
1a Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	8a Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
2a Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	9a Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
3a Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b Uova, Oeufs, Eier, Eggs	10a Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b Senape, Moutarde, Senf, Mustard
4a Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b Pesce, Poissons, Fische, Fish	11a Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
5a Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	12a Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
6a Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	13a Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
7a Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	14a Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

«In caso di intolleranze o allergie consultare la nostra tabella degli allergeni o chiedere al personale di sala»
Provenienza carni: Svizzera, Italia e Nuova Zelanda



Orologio Lugano • Via G. Nizzola 2 • +4191 923 23 38
Prezzi in Franchi Svizzeri IVA 7,7% inclusa
www.ristoranteorologiolumano.ch

