

MENÙ



RISTORANTE
OROLOGIO

Venerdì 17 gennaio 2020



BUSINESS LUNCH

il FITNESS

Cous-Cous al Curry e Verdure
con Ricciola Marinata 24.-

Cous-Cous with Curry and Vegetables with Marinated Amberjack
Cous-Cous mit Curry und Gemüse mit mariniertem Große Bernsteinmakrele
Cous-Cous au Curry et Légumes avec Sérieole mariné

i PRIMI

Pizzoccheri al modo "Orologio" 22.-

Pizzoccheri in the Orologio way
Pizzoccheri nach Orologio-Art
Pizzoccheri à la manière Orologio

Paccheri con Guance di Manzo
ed il loro Sugo 23.-

Paccheri with Beef Cheeks and their Sauce
Paccheri mit Rindfleischbacken und ihre Soße
Paccheri aux Joints de Boeuf avec leur Sauce

la CARNE

Busecca della Casa
con Fagioli Borlotti 23.-

House Busecca with "Borlotti" Beans (Cranberry beans)
Busecca von Haus mit Borlotti Bohnen
Tripes de la Maison avec Haricots Borlotti



ristorante_orologio_

seguiteci / follow us



Ristorante Orologio Lugano

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

ogni Settimana ...

il **GIORNO** ed il suo **PIATTO**

Martedì: Cordon Bleu di Pollo

Mercoledì: Gnocchi fatti in Casa

Giovedì: Bollito Misto Ticinese

Venerdì: Busecca "Orologio"

le INSALATE

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

Panna Cotta con Coulis di Fragole 8.-

Panna Cotta with Strawberry Coulis
Panna Cotta mit Erdbeercoulis
Panna Cotta avec Coulis de Fraises

il VINO del GIORNO

Prà Rosso - 2016

Merlot Ticino DOC

7.- / 43.-

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.-
• Franciacorta Villa Brut DOGC- 2014 <i>Vitigno - 80% Chardonnay, 10% Pinot Nero e 10% Pinot Bianco / Azienda Agricola Villa, Lombardia</i>	10.-	65.-
• 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

• Vinattieri Bianco di Merlot DOC - 2017 <i>Vitigno - Chardonnay, Sauvignon Blanc / Vinattieri Ticinesi - Ligornetto</i>	8.-	50.-
• Chablis AC Louis Latour - 2017 <i>Vitigno - Chardonnay / Domaine Louis Latour, Borgogna Francia</i>	10.-	60.-
• Sauvignon Jermann - Venezia Giulia IGT - 2017 <i>Vitigno - 100% Sauvignon / Cantina Jermann - Collio, Friuli</i>	8.-	48.-

Vini Rosé al Bicchiere

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

Vini Rossi al Bicchiere

• Mercurey Louis Latour AC - 2016 <i>Vitigno - Pinot Noir / Maison Louis Latour, France</i>	12.-	70.-
• Baiocco - Ticino DOC Merlot - 2017 <i>Vitigno - Merlot / Cantina Brivio, Mendrisio</i>	7.-	43.-
• Ceccante IGT - 2016 <i>Vitigno - 100% Cabernet Sauvignon / Azienda Grillesino, Toscana</i>	10.-	60.-
• Amarone Storico della Valpolicella DOCG - 2014 <i>Vitigno - Corvina, Rondinella, Molinara / Azienda Villa di Illasi - Veneto</i>	10.-	60.-
• Marugg - AOC Graubünden - 2018 <i>Vitigno - Pinot Noir / Azienda Thomas Marugg Weingut, Fläsch - Graubünden - Schweiz</i>	10.-	60.-
• Le Cupole di Trinoro IGT - 2017 <i>Vitigno - Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon / Tenuta di Trinoro, Toscana</i>	12.-	72.-

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.-



01/2020

MENÙ

Tapas & Street Food

Tapas & Street Food

-  **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, Morue 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
-  **Tortilla di Patate e Cipolla** 10.-
Potatoes and Onion Tortilla / Kartoffel-Zwiebel-Tortilla / Tortilla de Pommes de terre et Oignons
-  **Brandada de Bacallà** (cucina Catalana) - Crema di Baccalà 14.-
Salt Cod Cream / Klippfisch Creme / Brandade de Morue

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
-  **Carpaccio di Carciofi** 24.-
con Rucola, Scaglie di Grana, Vinaigrette al Lampone
Artichokes Carpaccio with Arugula, Scales of Grana, Vinaigrette with Raspberry / Artischocken-Carpaccio Rucola, Grana-Flocken, Himbeere und Vinaigrette / Carpaccio d'Artichauts avec Roquette, Écailles de Grana, Vinaigrette à la Framboise
-  **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

la Zuppa

the Soups / die Suppen / les Soupes

-  **Crema di Barbabietola con Panna Acida ed Erba Cipollina** 19.-
Beetroot Cream with sour Cream and Chives / Rote-Bete-Creme mit Sauerrahm und Schnittlauch / Crème de Betterave avec Crème aigre et Ciboulette

«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





01/2020

le Insalate

the Salads / die Salaten / les Salades



Insalata Mista

Mixed Salad / Gemischter Salat / Salade Mixte

piccola / small / klein / petite 8.- 12.-



Caesar Salad "Orologio"

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

24.-

i Risotti

- Carnaroli, Cascina Belvedere Riserva
the Risottos / die Risottos / les Risottos



Risotto al Merlot e Fonduta di Büscion

Merlot Risotto with Büscion Fondue / Merlot Risotto mit Büscion-fondue / Risotto au Merlot avec fondue de Büscion

21.-



Risotto allo Zafferano e Luganiga

Saffron and Luganiga Risotto / Safran-Luganiga-Risotto / Risotto au Safran et Luganiga

23.-



Risotto ai Carciofi

Risotto with Globe Artichokes / Artischocken Risotto / Risotto aux Artichauts

26.-



Risotto al Tonno, Bottarga e Lime

Tuna, Bottarga and Lime Risotto

Thunfisch-, Bottarga- und Limetten-Risotto / Risotto au thon, Bottarga et Citron vert

29.-

le Paste

- Pasta Artigianale Sarandrea
the Pastas / die Nudeln / les Pâtes



1/2 porz. / Porz.



Tagliolino Cacio e Pepe

Cacio and Pepper Tagliolino / Cacio und Pfeffer Tagliolino / Cacio et Poivre Tagliolino

14.-/ 19.-



Orecchiette con Broccoli, Acciuga, Pinoli tostati, Gratinato al Sassello

Orecchiette with Broccoli, Anchovy, Toasted Pine Nuts au Gratin of Sassello Bread

Orecchiette mit Brokkoli, Sardellen, gerösteten Pinienkernen Gratinert Sassello Brot

Orecchiette au Brocoli, Anchois, Noix de pin grillées, Gratiné au Pain Sassello

15.-/ 20.-



Pacchero con Ragù al Merlot

Pacchero with Merlot Ragout / Pacchero mit Merlot Ragout / Pacchero avec Ragoût au Merlot

16.-/ 24.-



Tagliolino all'Astice

Tagliolino with Lobster / Tagliolino mit Hummer / Tagliolino au Homard

18.-/ 29.-

«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





01/2020

le Tartare

the Tartare, die Tartare, les Tartares

120 gr / 200 gr



Tartare di Salmone Mango e Mela

Mango and Apple Salmon Tartare / Mango-Apfel-Lachs-Tartar / Tartare de Saumon avec Pomme et Avocat

18.- / 30.-



Tartare di Manzo "Orologio"

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

20.- / 32.-



Tartare di Tonno con Avocado e Sfoglia croccante

Tuna tartare with Avocado and Crispy puff

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

20.- / 32.-

il Pesce di Lago

the Lake Fish / der Seefisch / le Poisson de Lac



Pesce Persico al Burro e Salvia con Risotto alla Parmigiana

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

28.-



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

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

Lachsforelle mit Weißweinsauce und Dill mit gedrehten Naturkartoffeln

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

29.-

la Carne

the Meat / das Fleisch / la Viande



Guance di Manzo con Polenta Taragna - Molino Tudori, Valtellina

Beef cheeks with Polenta / Rinderwangen mit Polenta / Joints de Boeuf avec Polenta

32.-



Ossobuco di Vitello con Risotto allo Zafferano

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

34.-



Manzo cotto all'Olio con Schiacciata di Patate

Beef cooked in Oil with Mashed Potatoes

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

36.-



Filetto di Maialino in Crosta di Pistacchi con Salsa alle Mele

Pork Tenderloin in Pistachio Crust with Apple Sauce

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

37.-



Filetto di Manzo al Café de Paris - carne CH 1^a - 200 gr.

Beef Tenderloin at Café de Paris / Rinderfilet im Café de Paris / Filet de Boeuf au Café de Paris

49.-

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





01/2020

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 TechnoRÉSERVE
la rivistabioethica
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 Conténir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces	Contiene Contient Enthält Contains	Può Contenere Tracce Peut Conténir 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

