

MENÙ



RISTORANTE
OROLOGIO

Giovedì 19 Settembre 2019



BUSINESS LUNCH

i PRIMI

Tagliatelle ai Funghi Porcini

22.-

Tagliatelle with Boletus edulis
Tagliatelle mit Steinpilzen
Tagliatelle avec Cèpes

Risotto alle Capesante in Crema di Spinacino, Lime e Panna acida

23.-

Orecchiette with Turnip greens, dried Tomatoes and Pine nuts
Orecchiette mit Stängelkohl, getrockneten Tomaten und Pinienkernen
Orecchiette au Fanes de Navet, Tomates séchées et Pignons

il CLASSICO

Polpo Arrosto su Crema di Zucca e Fiore croccante

26.-

Roast Octopus on Pumpkin cream and crunchy flower
Gebratene Krake auf Kürbiscrème und knuspriger Blume
Poulpe rôti sur Crème de Gourge avec fleur croquante

la CARNE

Sminuzzato di Capriolo e Chanterelles al Brandy con Spätzli e Castagne

34.-

Chopped Roe deer and Chanterelles Brandied with Spätzle and Chestnuts
Geschnittene Reh und Echter Pfifferling im Brandy mit Spätzli und Kastanien
Émieté de Chevreuil et Girolles au Brandy avec Spätzli et Marrons

MENÙ
1/2 GIORNO

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

il FITNESS

Bresaola della Valtellina

con Funghi Porcini e Fichi di stagione

26.-

Bresaola of "Valtellina" with Porcini Mushrooms and Seasonal Figs
Bresaola von Vellin mit Steinpilzen und saisonalen Feigen
Bresaola de la "Valtellina" avec Cèpes et Figues de saison

le INSALATE

Insalata Caesar "Orologio"

20.-

"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 alla Vaniglia

8.-

Vanilla "Panna Cotta"
Vanille "Panna Cotta" / "Panna Cotta" à la Vanille

PRIMI • SECONDI • FITNESS • INSALATE • DESSERT

«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

- **Franciacorta Bellavista "La Scala" Brut DOCG**
Vitigno - Chardonnay, Pinot Nero / Cantine Bellavista, Lombardia
- **Franciacorta Satèn DOCG**
Vitigno - Chardonnay / Cantina Chiara Ziliani, Lombardia
- **Bianca Vigna Prosecco Superiore DOCG - 2018**
Vitigno - Glera / Cantina Bianca vigna, Valdobbiadene

1 dl 75 cl

12.- 72.-
10.- 60.-
8.- 48.-

Vini Bianchi al Bicchiere

- **Bianc**
Vitigno - Merlot / Cantina Gli Artigiani del Merlot, Pazzallo
- **Cherubino Bianco di Merlot DOC**
Vitigno - Merlot / Matasci Fratelli SA, Tenero
- **Chardonnay Jermann**
Vitigno - Chardonnay / Cantina Jermann - Collio, Friuli
- **Scaia Bianco IGT**
Vitigno - Garganega, Chardonnay / Tenuta S. Antonio, Veneto
- **Serrocielo Falanghina del Sannio DOC**
Vitigno - Falanghina / Feudi di San Gregorio, Avellino

6.- 36.-
9.- 50.-
9.- 60.-
8.- 48.-
8.- 40.-

Vini Rosé al Bicchiere

- **By.Ott Rosé Côtes de Provence AOC - 2018**
Vitigno - 65% Grenache, 25% Cinsault, 8% Syrah, 2% Mourvèdre / Domaine Ott, France
- **Osé DOC - 2017**
Vitigno - Rosato di Merlot / Cantina Tamborini Vini, Lamone

8.- 48.-
7.- 45.-

Vini Rossi al Bicchiere

- **Róss**
Vitigno - Merlot / Cantina Gli Artigiani del Merlot, Pazzallo
- **Terra Matta DOC**
Vitigno - Merlot / Matasci Fratelli SA, Tenero
- **Bouquet di Chiara DOC - 2016**
Vitigno - Merlot / Paolo Basso Wine
- **Roma DOC Rosso**
Vitigno - Montepulciano, Syrah, Cesanese / Poggio Le Volpi, Lazio
- **Salento Primitivo IGP "Il Rosso dei Vespa"**
Vitigno - Primitivo 100% / Vespa Vignaioli, Puglia

6.- 36.-
8.- 48.-
10.- 60.-
8.- 48.-
9.- 50.-

Vini Dolci al Bicchiere

- **Dindarello IGT - 2017**
Vitigno - 100% Moscato / Azienda Maculan, Veneto

0,5 cl - 37,5 cl
9.- 54.-



09/2019

MENÙ

RISTORANTE OROLOGIO

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
-  **Escalivada** Focaccia con Peperoni, Melanzane, Cipolla e Acciuga 9.-
Focaccia with Peppers, Eggplant, Onion and Anchovy / Focaccia mit Peperoni, Aubergine, Zwiebel und Sardelle / Focaccia aux Poivrons, Aubergine, Oignon et Anchois
-  **Polpette al Sugo** 16.-
Meatballs with Sauce / Fleischbällchen mit Soße / Boulettes de viande en Sauce
-  **Satay di Pollo Sweet and Sour** min. 3 pz 3.-/pz
Chicken Satay / Hähnchen Satay / Poulet Satay
-  **Hamburger con Tartare di Manzo, Cipolla caramellata, Stracciatella e Verde croccante** 20.-
Hamburger with Beef Tartare, Caramelized Onion, Stracciatella and Crunchy Green / Hamburger mit Beef Tartare, karamellisierten Zwiebeln, Stracciatella und Knuspriges Grün / Hamburger avec tartare de Boeuf, Oignons caramélisés, Stracciatella et Vert croquant
-  **Arrosticini d'Agnello Abruzzesi** min. 3 pz 2.50/pz
Abruzzo Lamb Skeewers / Abruzzes Lammspieße / Brochettes d'Agneau des Abruzzes

gli Antipasti

the Appetizers / die Vorspeisen / les Apéritifs

-  **Sformatino di Polenta con Cuore cremoso al Formaggio** 12.-
Polenta quiche with cheese-flavored heart / Polenta-Quiche mit Herz mit Käsegeschmack / Flan de Polenta au cœur de fromage
-  **Tagliere di Salumi misti** 20.-
Chopping board of Mixed cold cuts / Gemischter Aufschnitt Schneidebrett / Planche à découper de Charcuteries mixtes
-  **Selezione di Formaggi** 20.-
Cheese selection / Käseauswahl / Sélection de Fromages
-  **Tataki di Tonno con Alghe Wakame e Semi misti tostati** 24.-
Tuna Tataki with Wakame Algae and Mixed Roasted Seeds / Tuna Tataki mit Wakame-Algen und gemischten gerösteten Samen / Tataki de thon avec algues Wakame et graines mélangées rôties

«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 Insalate

the Salads / die Salaten / les Salades



09/2019

-  **Insalata Mista** piccola / small / klein / petite 8.- 12.-
Mixed Salad / Gemischter Salat / Salade Mixte
-  **Caesar Salad "Orologio"** 20.-
Caesar Salad "Orologio" / Caesar Salat "Orologio" / Salade César "Orologio"
-  **Carpaccio di Pomodori con cubetti di Tonno fresco, Capperi e Foglia croccante** 23.-
Tomato carpaccio with fresh Tuna cubes, Capers and crunchy leaf / Tomatencarpaccio mit frischen Thunfischwürfeln, Kapern und knusprigem Blatt / Carpaccio de Tomates avec cubes de Thon frais, des câpres et feuille croquante
-  **Insalata di Polpo e Patate** 24.-
Octopus Salad and Potatoes / Kraken-Kartoffel-Salat / Salade de Poulpes et Pommes de terre

i Risotti

the Risottos / die Risottos / les Risottos

-  **Risotto alla Parmigiana** 18.-
Parmigiana Risotto / Parmesan Risotto / Risotto à la Parmigiana
-  **Risotto allo Zafferano e Luganiga** 21.-
Saffron and Luganiga risotto / Safran-Luganiga-Risotto / Risotto au Safran et Luganiga
-  **Risotto al Merlot e Fonduta di Büscìon** 20.-
Merlot Risotto with Büscìon Fondue / Merlot Risotto mit Büscìon-fondue / Risotto au Merlot avec fondue de Büscìon
-  **Risotto Champagne con Capesante, Lime e Timo** 23.-
Risotto with Scallops, Lime and Thyme / Risotto mit Jakobsmuscheln, Limette und Thymian / Risotto aux Pétoucles, Citron vert et Thym
-  **Risotto ai Funghi** 22.-
Risotto with Mushrooms / Pilzen Risotto / Risotto aux Champignons

le Paste

the Pastas / die Nudeln / les Pâtes

-  **Tagliolino Cacio e Pepe** 1/2 porz. / Porz. 12.-/ 18.-
Cacio and Pepper Tagliolino / Cacio und Pfeffer Tagliolino / Cacio et Poivre Tagliolino
-  **Tagliatelle al Sugo di Polpetta** 12.-/ 18.-
Tagliatelle with Meatball sauce / Tagliatelle mit Fleischbällchensauce / Tagliatelle à la sauce aux boulettes de Viande
-  **Tagliolino alla Carbonara Ticinese** 13.-/ 19.-
Carbonara Ticinese Tagliolino / Tessiner Carbonara Tagliolino / Tagliolino à la Carbonara Tessinoise
-  **Paccheri allo Stracotto** 13.-/ 19.-
Paccheri with Braised / Paccheri mit Eintopf / Paccheri avec Stracotto
-  **Ravioli al Limone con Ragù di Pesce** 15.-/ 21.-
Lemon Ravioli with Fish Ragout / Zitronen-Ravioli mit Fischragout / Ravioli au Citron avec Ragoût de Poisson

«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





09/2019

le Tartare

the Tartare, die Tartare, les Tartares

120 gr / 200 gr



Tartare Vegetariano

Vegetarian Tartare / Vegetarisches Tartar / Tartare végétarien

14.-/ 22.-



Tartare di Salmone Mango e Mela

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

17.-/ 28.-



Tartare di Manzo "Orologio"

Beef Tartare "Orologio" / Rindertartar "Orologio" / Tartare de boeuf "Orologio"

18.-/ 30.-



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

19.-/ 32.-

il Pesce

the Fish / der Fisch / le Poisson



Moscardini e Seppioline in umido con Pane tostato

Stewed Musky Octopus and Sepia with Bread Croutons / Auf Eintopf Moschuskrake und Tintenfisch mit Brotcroutons / Elédones musquées et Seiches mijotés avec des Croûtons de Pain

30.-



Filetto di Tonno al Sesamo e Glassa di Soia

Tuna Fillet with Sesame and Soy Glaze

Thunfischfilet mit Sesam und Soja Glasur / Filet de Thon au Sésame avec glaçage de Soja

32.-



Rana Pescatrice e Gamberoni su Salsa allo Zafferano e Ratatouille

Monkfish and Prawns on Saffron Sauce and Ratatouille / Seeteufel und Garnelen

auf Safransauce und Ratatouille / Lotte et Écrevisses avec sauce au Safran et Ratatouille

35.-

la Carne

the Meat / das Fleisch / la Viande



Ossobuco con Risotto allo Zafferano

Ossobuco with Saffron Risotto / Ossobuco mit Safranrisotto / Ossobuco au Risotto au Safran

30.-



Tagliata classica di Manzo con Rucola e Grana

Classic Beef Slice with Arugula and Grana / Klassische Rindfleischscheibe mit Rucola und Grana / Tranche de Boeuf classique avec Roquette et Grana

32.-



Guancette di Maiale cotte a bassa temperatura

Pork Cheeks with Polenta Taragna / Schweinwangen mit Polenta Taragna / Petites joues de Cochon avec Polenta taragna

32.-



Filetto di Manzo con Salsa alla Senape e Patate fritte

Beef Tenderloin with Mustard Sauce / Rinderfilet mit Senfsauce / Filet de Boeuf avec sauce à la moutarde

42.-



Costata di Manzo con Patate al forno

T-bone steak with baked Potatoes / Bone-in-rib-eye mit Ofenkartoffeln / Côte de Boeuf avec Pommes de terre au four

45.-

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





09/2019

i Dessert

the Desserts

- Panna Cotta** (Panna, Latte, Zucchero e Gelatina) 6.-
 "Panna Cotta" (Cream, Milk, Sugar and Gelatin) - (Sahne, Milch, Zucker und Gelatine) - (Crème, Lait, Sucre et Gelée)
- Mousse al Cioccolato** (Cioccolato fondente, Zucchero a Velo e Panna intera) 7.-
 Chocolate-mousse (Dark chocolate, icing sugar and whole cream) - (Dunkle Schokolade, Puderzucker und ganze Sahne) - (Chocolat noir, sucre glace et crème entière)
- Tiramisù** (Savoardi, Caffè, Crema, Mascarpone, Uova, Zucchero e Liquore) 8.-
 "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)
- Semifreddo** (Meringa, Panna e gusti assortiti) 9.-
 "Semifreddo" (Meringue, Cream and assorted flavors) - (Meringue, Sahne und verschiedene Aromen) - (Meringue, Crème et saveurs assorties)
- Crema Catalana** (Latte, Uovo, Zuchero, Maizena, Limone e Cannella) 9.-
 Catalan Cream (Milk, Egg, Sugar, Cornstarch, Lemon and Cinnamon) - (Milch, Ei, Zucker, Maizena, Zitronen und Zimt) - (Lait, Oeuf, Sucre, fécule de maïs., Citron et Cannelle)

Bibite & Succhi

Acqua Valser, The Freddo, Coca Cola, Gazzosa
 Ticinese, Aranciata, Chinotto, Tonic Water, Lemon
 Water, Succhi di Frutta, Spremuta Fresca

Birre

Haldengut Lager, Haldengut Lager, Ittinger Amber,
 Ittinger Amber, Calanda Glatsch, Eichhof Kloster,
 Erdinger Weizen, Affligem Blonde, Lagunitas India
 Pale Ale, Heineken 0.0, Birra Matta

Caffè

Espresso, Espresso Ginseng, Tazza Grande,
 Caffè corretto, Caffè corretto Speciale,
 The Infusi diversi, Bicchiere Acqua

Amari

Generoso, Appenzeller, Jägermeister, Montenegro,
 Ramazzotti, Averna, Brulio, Brulio Riserva Speciale,
 Fernet Branca, Branca Menta, Punt & Mes Carpano

Liquori

Baileys, Disaronno Amaretto, Sambuca Molinari

Distillati

Grappa di Merlot, Grappa Chiara Vallombrosa,
 Grappa Rovere Vallombrosa, Grappa Moscato
 Negròni, I Legni Rovere Bepi Tosolini, Vecchia
 Romagna

vedi Listino Prezzi

Tabella T1A

GASTROTICINO
 Federazione esercenti albergo T1A

RESERVE
 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 Hartschalennobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalennobst, 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, Sulphites ¹	12b Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulphites ¹
6a Soia, Soya, Soyabohnen, Soy	6b Soia, Soya, Soyabohnen, 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 SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >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.ristoranteorologiolugano.ch

