

MENÙ



RISTORANTE
OROLOGIO

Mercoledì 20 novembre 2019



Menù al Tartufo

BUSINESS LUNCH

i PRIMI

Gnocchi fatti in Casa al Pomodoro e Basilico 21.-

Homemade Gnocchi with Tomato and Basil
Hausgemachter Gnocchi mit Tomate und Basilikum
Gnocchi Maison à la Tomate et Basilic

Risotto al Melograno e Crema di Porri 22.-

Pomegranate and Leek Cream Risotto
Granatapfel-Lauch-Creme-Risotto
Risotto à la Grenade et Crème de Poireaux

la CARNE

Arrosti di Vitello con Purea di Patate 29.-

Roast veal with Mashed Potatoes
Kalbsbraten mit Kartoffelpüree
Rôti De Veau avec Purée de Pommes de terre

il VINO del GIORNO

Roncobello Rosso - 2016 Merlot Ticino DOC 7.- / 42.-

Vitigno - Merlot
Cantina Valsangiacomo, Mendrisio

con il Tartufo proponiamo No Name - 2014 - Langhe Nebbiolo 12.-/bicch.

Vitigno - Nebbiolo
Vini Classici Borgogno, Barolo

Öf in Cereghìn - (Uova al tegamino) 25.- con 5g di Tartufo Bianco Fried Eggs / Gewendete Spiegeleier / Oeufs au Plat

Risotto con Fonduta di Parmigiano 35.- con 5g di Tartufo Bianco Risotto with Parmesan fondue / Risotto mit Parmesanfondue Risotto avec Fondue au Parmesan

Tagliolino al Burro 35.- con 5g di Tartufo Bianco Butter Tagliolino / Butter Tagliolino / Tagliolino au Beurre

1/2 Tartare "Orologio" di Manzo 40.- con 5g di Tartufo Bianco Beef Tartare "Orologio" / Rindertartar "Orologio" / Tartare de Boeuf "Orologio"

il FITNESS

Passata di Verdure con Chips di Barbabietola 18.-

Vegetable puree Soup with Beetroot Chips
Gemüsepuree mit Rote-Bete-Chips
Crème de Légumes avec Chips de Betterave

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

Semifreddo alle Fragole con Panna 8.- Strawberry "Semifreddo" with Cream Erdbeer-Semifreddo mit Creme "Semifreddo" aux Fraises avec Crème

«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
• Ferrari Maximum Brut - Blanc de Blanc - Trento DOC - 2019 <i>Vitigno - 100% Chardonnay / Cantina Ferrari F.lli Lunelli</i>	10.-	60.-
• Franciacorta Satèn DOCG <i>Vitigno - Chardonnay / Cantina Chiara Ziliani, Lombardia</i>	10.-	60.-
• Gregoletto Conegliano Valdobbiadene - Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry <i>Vitigno - Glera / Azienda Vinicola Luigi Gregoletto, Premaor di Miane, Treviso</i>	8.-	48.-

Vini Bianchi al Bicchiere

• Bianc <i>Vitigno - Merlot / Cantina Gli Artigiani del Merlot, Pazzallo</i>	6.-	36.-
• Fiore di Chiara Bianco di Merlot DOC - 2018 <i>Vitigno - Merlot / Paolo Basso Wine</i>	8.-	48.-
• Bramito della Sala - Bianco - 2017 <i>Vitigno - Chardonnay / Marchesi Antinori, Umbria</i>	8.-	48.-
• Scaia Bianco IGT <i>Vitigno - Garganega, Chardonnay / Tenuta S. Antonio, Veneto</i>	8.-	48.-
• Sauvignon Jermann - Venezia Giulia IGT - 2017 <i>Vitigno - 100% Sauvignon / Cantina Jermann - Collio, Friuli</i>	8.-	48.-

Vini Rosé al Bicchiere

• Osé DOC - 2017 <i>Vitigno - Rosato di Merlot / Cantina Tamborini Vini, Lamone</i>	7.-	45.-
--	-----	------

Vini Rossi al Bicchiere

• Róss <i>Vitigno - Merlot / Cantina Gli Artigiani del Merlot, Pazzallo</i>	6.-	36.-
• Bouquet di Chiara DOC - 2016 <i>Vitigno - Merlot / Paolo Basso Wine</i>	10.-	60.-
• Torcicoda Primitivo - Salento IGT - 2017 <i>Vitigno - Primitivo / Cantine Marchesi Antinori, Puglia</i>	8.-	48.-
• Brolo CampoFiorin Oro - Rosso Verona IGT - Valpolicella - 2015 <i>Vitigno - 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta / Masi Agricola, Veneto</i>	8.-	48.-
• Ceccante - Maremma Toscana DOC - 2016 <i>Vitigno - Cabernet Sauvignon / Cantina Grillesino, Toscana</i>	10.-	60.-

Vini Dolci al Bicchiere

• Dindarello IGT - 2017 <i>Vitigno - 100% Moscato / Azienda Maculan, Veneto</i>	0,5 cl - 37,5 cl	9.- 54.-
--	------------------	----------

Tapas & Street Food

Tapas & Street Food



11/2019

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, 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
-  **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

gli Antipasti

the Appetizers / die Vorspeisen / les Apéritifs

-  **Sformatino di Polenta con Cuore cremoso al Formaggio** 14.-
Polenta quiche with cheese-flavored heart / Polenta-Quiche mit Herz mit Käsegeschmack / Flan de Polenta au cœur de fromage
-  **Carpaccio di Carciofi con Gambero Rosso, Rucola, Scaglie di Grana, Vinaigrette al Lampone e Menta** 26.-
*Artichokes Carpaccio with giant Red Shrimp, Arugula, Scales of Grana, Vinaigrette with Raspberry and Mint
Artischocken-Carpaccio mit Rote Garnelen, Rucola, Grana-Flocken, Himbeere und Minze Vinaigrette
Carpaccio d'Artichauts avec Écrevisse. Rouge, Roquette, Écailles de Grana, Vinaigrette à la Framboise et Menthe*
-  **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 30.-
*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





11/2019

le Zuppe

the Soups / die Suppen / les Soupes



Passata di Verdure con Panna Acida e Fiorellino

19.-

Vegetable puréed Soup with sour Cream and little Flower

Gemüseputee mit Frischrahm und Blümchen / Potage de Légumes avec Crème fraîche et petite Fleur



Zuppa di Cipolle con Crostone al Formaggio

19.-

Onion Soup with Cheese Bread Crouton / Zwiebelsuppe mit Käsebrötchen-Crouton / Soupe à l'Oignon avec Croûtons au Fromage

i Risotti

- Carnaroli, Cascina Belvedere Riserva

the Risottos / die Risottos / les Risottos



Risotto al Merlot e Fonduta di Büscion

21.-

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



Risotto alla Zucca, Speck e Rosmarino

22.-

Risotto with Pumpkin, Speck and Rosemary / Risotto mit Kürbis, Speck und Rosmarin / Risotto à la Citrouille, Speck et Romarin



Risotto allo Zafferano e Luganiga

23.-

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



Risotto ai Carciofi

26.-

Risotto with Globe Artichokes / Artischocken Risotto / Risotto aux Artichauts



Risotto allo Champagne con Gambero Rosso e Crema di Spinacino

28.-

Champagne Risotto with Red Shrimp and Spinach Cream / Champagner-Risotto mit Roter Sumpfkrebs und Spinatcreme / Risotto au Champagne avec Écrevisse Rouge et Crème d'épinard

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



Paccheri al Sugo di Polpetta

14.-/ 19.-

Paccheri with Meatball sauce / Paccheri mit Fleischbällchensauce / Paccheri à la sauce aux boulettes de Viande



Tagliolino alla Carbonara Ticinese

15.-/ 20.-

Carbonara Ticinese Tagliolino / Tessiner Carbonara Tagliolino / Tagliolino à la Carbonara Tessinoise



Orecchiette con Patate, Cozze e Bianchi di Spagna

16.-/ 24.-

Orecchiette with Potatoes, Mussels and White Spain Beans / Orecchiette mit Kartoffeln, Miesmuscheln und Weiße Spanien Bohnen / Orecchiette avec Pommes de terre, Moules et Haricots blancs d'Espagne

«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





11/2019

le Tartare

the Tartare, die Tartare, les Tartares

120 gr / 200 gr



Tartare di Salmone Mango e Mela

18.-/ 30.-

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

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 croustillante*

il Pesce

the Fish / der Fisch / le Poisson

Filetto di Tonno scottato e Glassa di Soia

35.-

*Seared Tuna Fillet and Soy Glaze Gebratener**Gebratener Thunfischfilet und Soja Glasur / Filet de Thon échaudée avec glaçage de Soja*

Trancio di Lucioperca in Crosta di Mandorle con Specchio di Crema alle Patate

36.-

Slice of Pikeperch in Almond Crust with Mirror of Potatoes Cream / Zanderstück in Mandelkruste mit Spiegel Kartoffelcreme / Tranche de Sandre en Croûte d'Amandes avec Miroir de Crème de Pomme de terre

la Carne

the Meat / das Fleisch / la Viande

Brasato di Manzo con Polenta Taragna

32.-

*Braised Beef with "Polenta Taragna"**Geschmortes Rindfleisch mit "Polenta Taragna" / Boeuf Braisé avec "Polenta Taragna"*

Ossobuco di Vitello con Risotto allo Zafferano

34.-

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

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*

Petto d'Anatra con Salsa all'Arancia e "Grand Marnier"

39.-

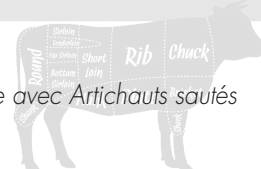
*Duck Breast with Orange Sauce and Grand Marnier**Entenbrust mit Orangensauce und "Grand Marnier" / Poitrine de Canard avec sauce à l'Orange et "Grand Marnier"*

Tagliata classica di Manzo con Carciofi saltati - carne CH 1^a

42.-

*Classic Beef Slice with Sauteed Artichokes**Klassische Rindfleischscheibe mit Sautierte Artischocken / Tranche de Bœuf classique avec Artichauts sautés*

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



- | | | | |
|--|--|---------------------------------------|-----|
| | 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) | | 6.- |
| | 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) | | 7.- |
| | 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) | | 8.- |
| | Semifreddo (Meringa, Panna e gusti assortiti)
"Semifreddo" (Meringue, Cream and assorted flavors) - (Meringue, Sahne und verschiedene Aromen) - (Meringue, Crème et saveurs assorties) | | 9.- |
| | Crema Catalana ai Frutti di Bosco con Gelato alla Vaniglia
Catalan Cream with Berries with Vanilla Ice Cream / Katalanische Creme zu Beeren mit Vanilleeis / Crème Catalane aux Baies avec glace à la Vanille | | 9.- |
| | 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.- |

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 Glatz, Eichhof Kloster, Erdinger Weizen, Affligem Blonde, Lagunitas India Pale Ale, Heineken O.O, Birra Matta

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

Amari Generoso, Appenzeller, Jägermeister, Montenegro, Ramazzotti, Averna, Bräulio, Bräulio 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 Negrini, I Legni Rovere Bepi Tosolini, Vecchia Romagna

vedi Listino Prezzi

Tabella T1A

GASTROTICINO
Fédération des professionnels de la Gastronomie

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 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 Sesame, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b Sesame, 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 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

