

MENÙ



RISTORANTE
OROLOGIO

Lunedì 21 ottobre 2019



Menù al Tartufo

BUSINESS LUNCH

i PRIMI

Risotto al Merlot Ticinese e Büscìon 20.-

Risotto al Ticino Merlot Wine and "Büscìon" cheese
Tessiner Merlot Risotto und "Büscìon" käse
Risotto au Merlot Tessinois avec fromage "Büscìon"

Mafalde integrali con Zucchine, Pomodorini, Tonno a cubetti e Pinoli tostati 21.-

Whole "Mafalde" with Courgettes, cherry Tomatoes, diced Tuna and toasted Pine nuts
Vollständigen "Mafalde" mit Zucchini, Kirschtomaten, Thunfischwürfeln und gerösteten Pinienkernen
"Mafalde" intégrales avec Courgettes, Tomates cerises, Thon en dés et Pignons de pin grillés

la CARNE

Brasato di Manzo con Polenta bramata 29.-

Braised Beef with "Polenta Bramata"
Geschmortes Rindfleisch mit "Polenta Bramata"
Bœuf braisé avec "Polenta Bramata"

il VINO del GIORNO

Rosso di Luna - 2018 Merlot Ticino DOC 7.- / 42.-

Vitigno - Merlot
Cantina Vini e Distillati Angelo Delea, Losone

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 Bœuf "Orologio"

il FITNESS

Minestrone Ticinese con Crostoni al Formaggio 16.- Minestrone Ticinese with Cheese Croutons Tessiner Minestrone mit Käsecroutons Minestrone Tessinois avec des Croûtons au Fromage

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

Mousse al Cioccolato, Panna e Fragole 8.- Chocolate Mousse, Cream and Strawberry Schokoladen-Mousse, Rahm und Erdbeer Mousse au Chocolat, Crème et Fraises

«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, Premao 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



10/2019

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, Morou et Jambon cru
-  **Frittura Andalus** - 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
-  **Hamburger alla Tartare di Manzo scottata** 20.-
con Cipolla caramellata, Gruyère e Verde croccante
Hamburger with Seared Beef Tartare, Caramelized Onion with Gruyère cheese and Crunchy Green
Hamburger mit gebratenem Rindertartar mit karamellisierten Zwiebeln, Gruyère käse und knusprigem Grün
Hamburger avec Tartare de Bœuf poêlé avec Oignons caramélisés, fromage Gruyère et vert Croquant

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
-  **Ceviche di Ricciola agli Agrumi con Cous-Cous tiepido alle Verdure** 23.-
Ceviche of Greater Amberjack to Citrus Fruits with Warm Cous-Cous to Vegetables
Ceviche von Große Bernsteinmakrele auf Zitrusfrüchten mit warmem Cous-Cous auf Gemüse
Ceviche de Sériole aux Agrumes avec Couscous tiède aux Légumes
-  **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





10/2019

le Zuppe

the Soups / die Suppen / les Soupes

-  **Minestrone di Verdure** 16.-
Vegetable Soup / Gemüsesuppe / Soupe de Légumes
-  **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
-  **Vellutata di Zucca con Polpo arrosto** 22.-
Creamy Pumpkin with roasted Octopus / Kürbiscrème mit geröstetem Krake / Crèmeuse de Citrouille avec Poulpe rôtie

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 Funghi Porcini** 26.-
Risotto with Boletus Mushrooms / Steinpilzen Risotto / Risotto aux Cèpes
-  **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
-  **Scialatielli alle Sarde** 16.-/ 24.-
Scialatielli with Sardines / Scialatielli mit Sardinen / Scialatielli avec Sardines
-  **Ravioli del Plin con Fonduta di Testun al Barolo** 18.-/ 27.-
Ravioli del Plin with Barolo Testun cheese Fondue
Ravioli del Plin mit Barolo-Testun käse Fondue / Ravioli du Plin avec Fondue de fromage Testun au Barolo

«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





10/2019

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



Moscardini e Seppioline in umido con Pane tostato

32.-

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



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



Rana Pescatrice e Gamberoni su Salsa allo Zafferano

38.-

Monkfish and Prawns on Saffron Sauce

Seeteufel und Garnelen auf Safransauce / Lotte et Écrevisses avec Sauce au Safran

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



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 ai Funghi Porcini - carne CH 1^a

42.-

Classic Beef Slice with Boletus Mushrooms

Klassische Rindfleischscheibe mit Steinpilzen / Tranche de Boeuf classique aux Cèpes

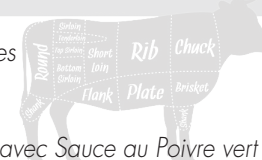


Filetto di Manzo con Salsa al Pepe verde - 200 g - carne CH 1^a

45.-

Beef fillet with green Pepper sauce / Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce / Filet de Boeuf avec Sauce au Poivre vert

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** 1 pallina - 1 ball - 1 Ball - 1 balle 3.-
Ice Cream, Sorbet - Vanilla, Chocolate, Lemon, Strawberry / Eis, Sorbet - Vanille, Schokolade, Zitrone, Erdbeere / Glace, Sorbet - vanille, Chocolat, Citron, Fraise
- 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 ai Frutti di Bosco con Gelato alla Vaniglia** 9.-
Catalan Cream with Berries with Vanilla Ice Cream / Katalanische Creme zu Beeren mit Vanilleeis / Crème Catalane aux Baies avec glace à la Vanille
- Meringa con Doppia Panna e Topping al Cioccolato** 9.-
Meringue with Double Cream and Chocolate Topping / Baiser mit Doppel-Sahne und Schokoladenglasur / Meringue à la Crème Double avec Coulis au Chocolat

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, Sulfit ¹	12b Anidride solforosa, solfiti ¹ , Anhydride sulfureux, sulfites ¹ , Schwefeldioxid, Sulfite ¹ , Sulfur dioxide, Sulfit 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

