ELEMENTI
IL RISTORANTE DI CASINÒ LUGANO

Antipasti

Tagli di polpo saltati alla paprika

crema di patate affumicate, marroni caramellati al miele e rosmarino *Chf 27.-*

paprika-sauteed octopus, smoked potato cream, honey- and rosemary-caramelized chestnuts, pistachio crumble
in paprika geschwenkter oktopus, geräucherte kartoffelcreme, mit honig und rosmarin karamellisierte maronen, pistazien-crumble

Tartare di ricciola, taralli sbriciolati

gel di mela verde, salsa tonnata *Chf 27.-*

amberjack tartare, crumbled taralli, green apple gel, tuna sauce
bernsteinmakrelen-tatar, zerbröselte taralli, grüner-apfel-gel, thunfischsauce

Sashimi di manzo, maionese all'orientale

focaccia ai pomodori secchi *Chf 27.-*

beef sashimi, asian-style mayonnaise, sun-dried tomato focaccia
rinder-sashimi, asiatische mayonnaise, focaccia mit getrockneten tomaten

Polenta abbrustolita, lardo toscano, miele di acacia

pepe della valle Maggia, cipolla caramellata *Chf 27.-*

grilled polenta, tuscan lardo, acacia honey, valle maggia pepper, caramelized onion
geröstete polenta, toskanischer lardo, akazienhonig, pfeffer aus dem maggiatal, karamellisierte zwiebel

Tortino ai funghi porcini, fonduta al brie tartufata

ovetto cotto a bassa temperatura *Chf 22.-*

porcini mushroom tartlet, truffled brie fondue, low-temperature-cooked egg
steinpilz-törtchen, getrüffeltes brie-fondue, bei niedriger temperatur gegartes

ELEMENTI
IL RISTORANTE DI CASINÒ LUGANO

Primi

Tortelloni giganti ripieni di capesante e gamberi
vellutata di zucca e zenzero, amaretti sbriciolati *Chf 24.-*

giant tortelloni filled with scallops and prawns, pumpkin and ginger veloute, crumbled amaretti
riesen-tortelloni mit jakobsmuschel-garnelen-füllung, kürbis-ingwer-velouté, zerbröselte amaretti

Tagliatelle al ragù di selvaggina
scaglie di parmigiano quattrocento *Chf 24.-*

tagliatelle with game ragu, parmigiano quattrocento shavings
tagliatelle mit wildragout, hobelspäne vom parmigiano quattrocento

Risotto carnaroli alla milanese mantecato al parmigiano
funghi porcini, midollo di bue arrosto *Chf 24.-*

milanese-style carnaroli risotto, porcini mushrooms, finished with parmesan, roasted beef marrow
carnaroli-risotto mailänder art, steinpilze, mit parmesan vollendet, geröstetes rindermark

Lasagne autunnali, zucca, funghi porcini
castagne, formaggio brie *Chf 22.-*

autumn lasagna with pumpkin, porcini mushrooms, chestnuts and brie cheese
herbstliche lasagne mit kürbis, steinpilzen, maronen und brie

ELEMENTI
IL RISTORANTE DI CASINÒ LUGANO

Secondi pesce

Calamaro ripieno alla mediterranea
spinaci saltati all'aglio e peperoncino *Chf 38*.-

mediterranean-style stuffed squid, spinach sauteed with garlic and chilli
mediterran gefüllter kalmar, mit knoblauch und chili geschwenkter spinat

Zuppetta di gallinella autunnale
crostini di pane casereccio alle erbe aromatiche *Chf 38.-*

autumn gurnard soup, country bread croutons with aromatic herbs
herbstliches knurrhahn-süppchen, hausbrot-croutons mit aromatischen kräutern

Filetto di pagro, crema di zucca, porri caramellati
timballo di riso basmati *Chf 38.-*

red porgy fillet, pumpkin cream, caramelized leeks, basmati rice timbale
filet von der rotbrasse, kürbiscreme, karamellisierter lauch, basmatireis-timbale

Secondi carne

Guancette di cervo brasate, polenta bramata,
cavoletti di Bruxelles, cipolline borretane *Chf 43.-*

braised venison cheeks, bramata polenta, brussels sprouts, borettane onions
geschmorte hirschbäckchen, bramata-polenta, rosenkohl, borettane-zwiebeln

Asado gaucho cbt, salsa barbecue alla birra
purè di patate, peperoni agrodolci *Chf 43.-*

low-temperature-cooked gaucho asado, beer barbecue sauce, mashed potatoes, sweet-and-sour peppers
bei niedriger temperatur gegartes gaucho-asado, bier-barbecuesauce, kartoffelpüree, süss-saure paprika

Scaloppine di vitello ai funghi porcini
patate al forno, verdura autunnale *Chf 43.-*

veal scaloppine with porcini mushrooms, roasted potatoes, autumn vegetables
kalbsscaloppine mit steinpilzen, ofenkartoffeln, herbstgemüse

ELEMENTI
IL RISTORANTE DI CASINÒ LUGANO

Dolci

Meringata con gelato alla vaniglia
vermicelli di castagne *Chf 13.-*

meringue cake with vanilla ice cream, chestnut vermicelles
meringuetorte mit vanilleeis, maronen-vermicelles

Pera glassata nel vin brulé, crema al mascarpone
cioccolato fondente *Chf 13.-*

mulled-wine-glazed pear, mascarpone cream, dark chocolate
in glühwein glasierte birne, mascarpone-creme, zartbitterschokolade

Semifreddo alla mela verde, coulis ai frutti di bosco,
crumble croccante *Chf 13.-*

green apple semifreddo, wild berry coulis, crunchy crumble
grüner-apfel-semifreddo, waldbeeren-coulis, knuspriger crumble

Tortino al cioccolato Madagascar 64%
cuore di pera, panna chantilly *Chf 13.-*

64% madagascar chocolate fondant, pear heart, chantilly cream
schokoladentörtchen aus 64% madagaskar-schokolade, birnenkern, chantilly-creme

07|10|2026

Provenienza derrate alimentari:

CARNE :

SASHIMI MANZO UY, CH, AR

LARDO TOSCANO IT

RAGU' SELVAGGINA EU, NZ

MIDOLLO BUE CH

GUANCETTE CERVO NZ

ASADO GAUCHO CH

SCALOPPINE VITELLO CH

SPECK IT

TARTARE CERVO NZ

LUGANIGA CH

TAGLIATA MANZO CH, UY, AR

POLLO CH, EU

ARISTA CH

PROSCIUTTO CRUDO PARMA IT

GALLETTO CH

PANE FRESCO CH

PESCE :

POLIPO FAO 34

RICCIOLA DK, NL

GALLINELLA NL, F

CALAMARO RIPIENO F, NL

PAGRO MA

RICCIOLI GAMBERONI VN, BD

VONGOLE FAO61

SALMONE NO

ORATA GR, HR

GAMBERONI SELVATICI AR

TONNO SOTT'OLIO EU

Info.

Se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari, oppure desiderate informazioni riguardo la provenienza degli alimenti, saremo lieti di informarvi e consigliarvi individualmente

If you have any food allergies and/or intolerances or would like information about the origin of the food, we will be happy to inform and advise you individually.

Sollten Sie an Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten leiden oder Informationen zur Herkunft der Lebensmittel wünschen, informieren und beraten wir Sie gerne individuell.

tutti i prezzi esposti sono comprensivi di iva 8.10%