ASPARAGI/SPARGEL/ASPÈRGES

Carnaroli "Riso Gallo" alle punte d'asparagi,
spugnole e aglio orsino mantecato con EVO CHF 23
Risotto Carnaroli mit Spargelspitzen, Morcheln und Bärlauch, verfeinert mit EVO Olivenöl
Risotto Carnaroli avec pointes d'aspèrges, morilles et ail oursin affiné avec huile d'olive EVO

Vellutata d'asparagi verdi con bocconcini di baccalà CHF 17.50
Grünspargelcreme mit Kabeljauhäppchen
Velouté aux aspèrges vertes avec bouchées de cabillaud

Variazioni d'asparagi verdi al vapore (porzione 200 gr.)
Grünspargelbund à la vapeur (Portion 200 gr.)
Bouquet d'asperges vertes à la vapeur (portion 200 gr.)

con burro fuso e Grana DOP CHF 22
mit geschmolzener Butter und Grana DOP
avec beurre fondu et Grana DOP

con prosciutto crudo del Castello CHF 26
mit Rohschinken "Castello"
avec jambon cru "Castello"

Mazzetto d'asparagi verdi con Tofu "Bio Ticino", sesamo
e salsa Zenbu Teriyaki CHF 30
Grünspargelbund mit Tofu "Bio Ticino", Sesam und Teriyaki Sauce
Bouquet d'asperges vertes avec Tofu « Bio Ticino », sésame et sauce Teriyaki

CONTORNI/BEILAGEN/ACCOMPAGNEMENTS

Patate al rosmarino / Patate fritte / Riso al burro / Verdura del giorno

Rosmarinkartoffeln / Pommes frittes / Butterreis / Tagesgemüse
Pommes au romarin / Pommes frittes / Riz au beurre / Légumes du jour

EVENING SPECIAL

Scopri la proposta del menu serale di 3 portate a CHF 45

dalle 19h00 alle 21h00

Entdecken Sie unser Abendliches 3 Gang Menu zu CHF 45
Découvrez la proposition du soir avec Menu à 3 plats à CHF 45

PRIMAVERA TICINESE

Prezzi IVA inclusa

ANTIPASTI

Salmone da allevamento sostenibile "Swiss Lachs"
affumicato su legno di faggio e quercia con mousse di rafano
e grissini artigianali al limone CHF 25
Aus nachhaltiger Zucht "Swiss Lachs » auf Eichen und Buchenholz geräuchert
mit Meerettichschaum und hausgemachten Zitronen-Grissini
"Swiss Lachs" d'elevage durable fumé au hêtre et chêne avec mousse de raifort et Grissini au citron

Magret d'anatra essiccato e marinato alle erbe di montagna
con insalata di punte d'asparagi selvatici CHF 22
Getrocknete Entenbrust mit Bergkräuter-Marinade und Wildspargelsalat
Magret de canard séché et mariné aux herbes de montagne
avec saladine d'asperges sauvages

Girandola di salumeria nostrana "Salumificio del Castello"
con cipollotti rossi in aceto CHF 19 / CHF 32 (per 2 persone)
Tessiner Aufschnittspezialitäten mit eingelegten Roten-Zwiebeln
Choix de charcuterie tessinoise avec oignons rouges au vinaigre

Composizione d'insalate miste e crudità dell'orto CHF 9.50 / bowle CHF 17
Saisonale Salate und Rohkost aus dem Gemüsegarten
Composition de salade melée et crudités du potager

PRIMI PIATTI

Carnaroli "Riso Gallo" alle punte d'asparagi,
spugnole e aglio orsino CHF 23
Carnaroli "Riso Gallo" mit Spargelspitzen, Spitzmorcheln und Bärlauch
Carnaroli "Riso Gallo" aux pointes d'aspèrges, morilles et ail oursin

Maccheroncini freschi trafilati al bronzo "flambé" alla Vodka
con sugo all'amatriciana, peperoncino dolce, panna e trito di prezzemolo CHF 22
Frische Maccheroni mit Wodka flambiert, Amatriciana Sauce mit süssem Chili,
Rahm und Petersilie abgerundet
Maccheroni frais flambés à la Wodka avec sauce Amatriciana affiné au chili doux et crème au persil

Ravioloni di formaggio fresco e bietole al burro bianco
di montagna alla salvia CHF 25
Gefüllte Frischkäse-Mangold Ravioli an weisser Salbei-Bergbutter
Ravioloni de fromage frais et bettes au beurre blanc de montagne à la sauge

Carnaroli "Riso Gallo" con luganighetta sgranata, Merlot e Büsción CHF 21
Risotto "Riso Gallo" mit ausgelassener Luganighetta, Merlot und Buscion-Frischkäse
Risotto "Riso Gallo" avec Luganighetta egrainée, Merlot et fromage frais Buscion

Come piatto principale / als Hauptgang / comme plat principal +CHF 6

KIDS

Pasta corta in salsa di pomodori CHF 12
Pasta mit frischer Tomatensauce
Pâtes à la tomate

Fettina impanata o bastoncini di pesce con patatine fritte CHF 18
Paniertes Schnitzel oder Fisch-Sticks mit Pommes Frites
Escalope panée ou bâtonets de poisson avec pommes frittes

PIATTI PRINCIPALI

Fracosta "Black Angus" (200 gr.) alla riduzione di balsamico CHF 44
con affumicatura di Hickory americano
"Black Angus" Zwischenrippenstück (200 gr) an Balsamico-Reduktion
und leicht mit amerikanischem Hickory Holz geräuchert
Entrecôte "Black Angus" à la reduction de Balsamico légèrement fumé aux chips de Hickory américain

Mignon di filetto di maialetto lardellato su crema di "Ul Bleu Ticines"
e perle di carote gialle novelle CHF 36
Geschpicktes Jungschwein-Filet auf "Ul Bleu Ticines" Blaukäseschaum mit Perlen aus neuen Karotten
Médaillon de filet de porcelet lardé sur crème de fromage bleu "Ul Bleu Ticines"
avec perles de jeunes carottes

Ossobuco di vitello della tradizione con crostoni
di polenta bramata nostrana CHF 35
Kalbs-Ossobuco nach traditioneller Art mit Bramata Polenta-Crouton
Ossobuco de veau de la tradition avec croûton de polenta Bramata

Suprema di pollanca allevata a mais con spugnole e asparagi verdi CHF 32
Suprême von mit Mais gefüttertes Perlhuhn mit Morcheln und grünen Spargeln
Suprême de poularde pur Mais avec morilles et aspèrges vertes

Trancio di Lucioperca dei laghi svizzeri sfumato al Bianco di Merlot
con cipollotti primaverili CHF 37
Zanderfilet aus schweizer Seen mit Merlot abgelöscht und Frühlingszwiebeln
Filet de sandre de lacs suisses déglacé au Merlot avec oignons de printemps

DESSERT & GELATI

Tiramisù alla crema di Baileys e pistacchi CHF 10
Tiramisù mit Baileys Creme und Pistazien
Tiramisù à la crème de Baileys et pistaches

Semifreddo allo zabaione e amaretti con scaglie di fondente CHF 10
Sabayon Halbgefrorenes mit Amaretti und Schokoladensplitter
Parfait au sabayon avec Amaretti et éclats de chocolat

Crema alla catalana profumata al limone CHF 11
Katalanische gebrannte Creme mit Zitronenaroma
Crème brulée Catalane avec parfum au citron

Trilogia di formaggi delle nostre Alpi con noci
e mostarda di frutta "Vanini" CHF 13
Käse Trilogie von unseren Tälern mit Nüsse und Frucht-Mostarda « Vanini"
Trilogie de fromages de nos Alpages avec noix et « Mostarda Vanini »

Coupe "Delfino" con vaniglia, olio di zucca e i
suoi semi al fondente bianco e arance CHF 10
Delfino Eisbecher mit Vanille, Kürbiskernöl,
Schokokerne und Orange
Coupe Delfino avec vanille, huile et graines de courge
au chocolat et orange

Scelta di gelati o sorbetti (2 palline) CHF 6
Eis oder Sorbet Ihrer Wahl (2 Kugeln)
Choix de glaces ou sorbets (2 boules)

Gelati "Swiss Création"
pallina/Kugel/Boule CHF 4
Erbe di montagna
Alpenkräuter / Herbes de Montagne
Röteli Grischun
Digestiv Appenzeller

TICINO BIANCHI&ROSATI

Terre di Gudo, Merlot Bianco Ticino Doc 75cl. CHF 44
Vallombrosa, Bianco Ticino Doc 75cl. CHF 45
La Rinascita bianco, Bianco Svizzera Italiana Igt 75cl. CHF 47
Resilient Johannitter&Muscaris, Bianco della Svizzera italiana 75cl. certificato Biosuisse CHF 58
Via Serta, Bianco del Ticino DOC (BQ) 75cl. CHF 62

Osè, Rosato Ticino Doc 75 cl. CHF 48
La rinascita rosato, Rosato della Svizzera italiana DOC 75cl. CHF 46

TICINO ROSSI

Merlot 6832/34, Ticino Doc 75cl. CHF 50
Passo di Tambo, Ticino Doc 75cl. CHF 48
Vallombrosa, Ticino Doc 75cl. CHF 48
La Rinascita, Svizzera Italiana IGT 75cl. CHF 52
San Domenico, Ticino Doc 75cl. CHF 56
San Zeno, Ticino Doc Riserva 50 cl. CHF 40
Via Serta, Rosso del Ticino DOC (BQ) 75cl. CHF 75

Rosso del 50°, Merlot del Luganese
Selezione Federico Haas, Hotel Delfino 75cl. CHF 50

Rivolgetevi ai nostri collaboratori per intolleranze, allergie e altre segnalazioni.





ALTRI BIANCHI&ROSSI

Chardonnay Circum Marche IGT 2020
Velenosi, Ascoli Piceno 75cl. CHF 42
Hashtag Sauvignon - Ferro 13 Varietale Italia 2020
3Rockets SRL, Ala (TN) 75cl. CHF 44
Passerina Colli Aprutini IGT 2020
Podere Colle San Massimo, Giulianova (TE) 75cl. CHF41
Vermentino di Toscana IGT Belguardo 2020
Marchesi Mazzei, Castellina in Chianti 75 cl. CHF 42

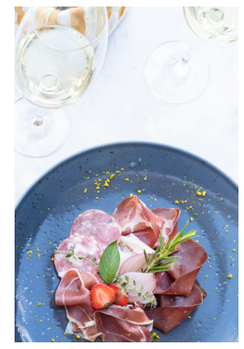
Rosato di Bardolino Chiaretto DOC 2020
Azienda Agricola Monte del Frà 75cl. CHF 42

Barbera d'Alba Mara DOC 2019
Azienda Agricola Dante Rivetti, Neive 75cl. CHF 41
Falko Rosso Toscana Rosso IGP 2019
Valdifalco, Maremma 75cl. CHF 44
Chianti Classico San Jacopo DOCG 2018
Tenuta Vicchiomaggio, Greve in Chianti 75cl. CHF 43
Rosso Piceno DOC/Bio 2020
Velenosi, Ascoli Piceno 75cl. CHF 44

BIRRE

LVGA, session pale ale, 4.5% CHF 6
3 Días, Mexican Lager, 4.5% CHF 6
Broken City West Coast IPA, 6.4% CHF 6

Birra alla Spina Rugenbräu 33cl. CHF 5
Weissbier 50 cl. CHF 8





GAZZOSE&SOFT DRINKS

Gazzosa al limone, mandarino CHF 4.80
Zitrone, Mandarine
Citron, Mandarine

Rivella
Sinalco
Sinalco Cola
Ramseier Apfelschorle
Tonic Waters
33cl. CHF 5

Henniez 33cl. CHF 3.50

CAFFETTERIA

Espresso CHF 3.50
Espresso corretto CHF 6
Caffè creme / Cappuccino CHF 5
The e tisane CHF 4.50

Chiedete la nostra selezione di vini al bicchiere, grappe e spirituosi

Fragen Sie nach unseren Offenen Weine, Grappas und Spirituosen
Demandez la selection de Vins au verre, Grappas et spiritueux



Via Cassarinetta 6
CH-6900, Lugano
tel: +41 (0)91 985 99 99
whatsapp: +41 (0)77 454 93 76
email: info@hoteldelfinolugano.ch
web: hoteldelfinolugano.ch