Plimpia 1845



RISTORANTE OLIMPIA

Piazza Riforma 1 LUGANO Olimpia 1845

..ooloo..

CARTA

Antipasti

VARIETA' DI VERDURE ALLA GRIGLIA	
DI STAGIONE, TOMINO FONDENTE	19.50

QUENELLE DI BACCALA' MANTECATO CON SALSA VERDE CHIPS DI POLENTA CROCCANTE

22.50

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TICINESI, ACCOMPAGNATI DA COMPOSTE E MIELE

26.50

TARTARE CLASSICA DI MANZO SVIZZERO CON CROSTINI E BURRO MONTATO

28,50

SFORMATINO DI FORMAGGIO CON PROSCIUTTO CRUDO "PIORA" STAGIONATO 18 MESI

22,50

Secondi di mare

FILETTO DI BRANZINO IN GUAZZETT	-O
ROSSO CON PATATE, OLIVE, VERDUR	ĽΕ
SECONDO STAGIONE	36.5

TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA DI PATATE AROMATIZZATE, ERBETTE RIPASSATE 32.50

Secondi di terra

OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO

ALLO ZAFFERANO	36.50
ENTRECOTE CAFFE' DE PARIS, VERDURE DI STAGIONE, PATATINE	42.50
POLLO AL CESTELLO, LA SUA SALSA AL PROFUMO DI CURRY, PATATINE FRITTE	28.50
CORDON BLUE FATTO IN CASA CON PATATINE FRITTE	34.50

SMINUZZATO DI VITELLO ALLA	
ZURIGHESE CON ROSTI	42.50

FILETTO DI MANZO SFUMATO AL MERLOT, FUNGHI PORCINI E PATATE 54.50



Insalata

Insalata verde	8.50
Insalata mista	9.50
Caesar Salad	21.50

Insalata, petto di pollo cbt, scaglie di grana, crostini al burro, noci, salsa caesar



Primi sfiziosi

PIZZOCCHERI VALTELLINESI	18.50
PENNE AL POMODORO E BASILICO MANTECATE AL PARMIGIANO	18.50
LA NOSTRA LASAGNA EMILIANA	21.50
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	23.50
GNOCCHETTI DI PATATE IN CREMA DI GORGONZOLA, NOCI TOSTATE	21.50
RISOTTO ALLE ERBETTE CON FILETTI DI PESCE PERSICO, SALVIA IN PASTELLA CROCCANTE	27.50
CREMA DI POMODORO E MASCARPONE	12.50
TAGLIATELLE FRESCHE ALL'UOVO ALLA BOLOGNESE	21.50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	21.50
TORTELLONI DI RICOTTA, SPINACI BURRO E TIMO, FONDUTA DI GOTTARDO, POLVERE DI CAPPERO	25.50

Hamburger Olimpia
Pane homemade, manzo svizzero, cavolo

cappuccio bianco, formaggio Edamer, pomodoro, salsa burger

servito con patatine fritte

28.50

(Iva 7.7% inclusa) Prezzi indicati in franchi svizzeri Per garantire la vostra sicurezza alimentare, vi consigliamo di chiedere sempre al nostro personale di sala la lista degli allergeni presenti nelle nostre pietanze e la provenienza della carne e del pesce. Ristorante Olimpia

091 922 74 88



PINSA CON POMODORO E MOZZARELLA

14.50

PINSA BIANCA TIPO FOCACCIA

11.50

ULTERIORI INGREDIENTI A SCELTA CON SUPPLEMENTO

Capperi	1.50
Cipolla	1.50
Radicchio	1.50
Rucola	1.50
Gorgonzola	1.50
Tonno	2.50
Brie	2.50
Acciughe	2.50
Funghi	2.50
Prosciutto cotto	2.50
Pomodorini cherry	2.50
Salame piccante	2.50
Grana	2.50
Carciofi	2.50
Verdure grigliate	2.50
Mascarpone	2.50
Speck	3.50
Prosciutto crudo	4.50
Mozzarella bufala	4.50
Bresaola	4.50
Burrata	7.50
Salmone	7.50



WINE



ce bollicine	1 de	15 00.
MOET & CHANDON BRUT CHAMPAGNE AOC	16.50	110.00
BERLUCCHI '61 SATEN Franciacorta	11.00	75.00
BERLUCCHI '61 ROSÉ Franciacorta	11.00	75.00
PROSECCO GUJOUT VALDOBBIADENE Drusian - Treviso	7.50	50.00

Vino Bianco

FALANGHINA TABURNO FALANGHINA DOC	6.50	42.00
Az. La Fortezza, Benevento		
CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC Az. Lageder Margreid, Bolzan	7.00 o	46.00
FIORE DI CHIARA MERLOT BIANCO TICINO I Az. Paolo Basso, Mendrisio C		50.00

Vino Rosè

TERRE ALTE ROSATO	7.50	50.00
Az. Gialdi Vini, Mendrisio	ch	

Vino Rosso

BAIOCCO MERLOT TICINO DOC Brivio - Mendrisio - ch	7.50	48.00
AGLIANICO	7.50	48.00
Az. La Fortezza, Benevento		

BOLGHERI ROSSO		
DOC "STUPORE"	8.50	56.00
Merlot, Cabernet Sauvigi	non,	
Syrah, Petit Verdot		
Syrah, Petit Verdot Az. Campo alle Comete,	Livorno	

Feldschlösschen Hopfenperle Draft Feldschlösschen Hopfenperle Draft	30 cl 50 cl	5.50 9.00
Feldschlösschen scura Feldschlösschen bianca senza alcol	33 cl 33 cl	5.50 4.50
Valaisanne Pale Ale Grimbergen blanche Grimbergen blanche	33 cl 30 cl	6.00 6.00
Grimbergen blanche	50 cl	9.50
Birra Animals Draft-Birra Ticinese Birra Animals Draft-Birra Ticinese Officina della Birra di Bioggio	30 cl 50 cl	6.00 9.50



