

Olimpia

Dal 1845 in Piazza Riforma Lugano

SPECIALE SELVAGGINA

Menù

TERRINA DI CAPRIOLO CON SALSA CUMBERLAND
22.50

**LAMELLE DI PETTO D'ANATRA AFFUMICATO,
INSALATA FOMENTINO, UOVA DI QUAGLIA**
21.50



RAVIOLI DI ZUCCA, CREMA DAL PARMIGIANO E PANCETTA
22.50

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI
23.50

**RISOTTO CARNAROLI AL MERLOT,
BOCCONCINI DI CERVO E CAPRIOLO**
24.50



**FILETTO DI CERVO AI FUNGHI PORCINI, SPATZLI, CAVOLETTI
DI BRUXELLES, PERA AL VINO ROSSO**
36.50

**SCALOPPINA DI CAPRIOLO AI FRUTTI ROSSI, CAVOLO ROSSO,
CASTAGNE E SPATZLI**
39.50

**COSTOLETTE DI CINGHIALE ALLA GRIGLIA
CON POLENTA E CASTAGNE**
29.50

Prezzi in chf. compresi di iva 7.7% e tasse di servizio
Preise in CHF inkl. MwSt. 7,7% und Servicesteuern

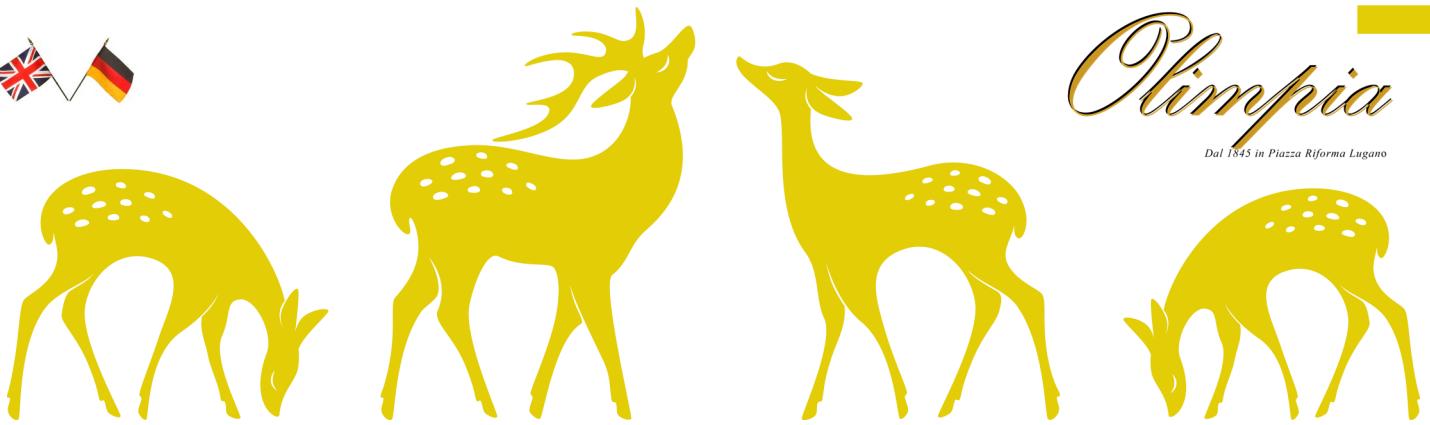
Per garantire la vostra sicurezza alimentare, vi consigliamo di chiedere sempre al nostro personale di sala la lista degli allergeni presenti nelle nostre pietanze. Continuità e qualità sono alla base del nostro lavoro, pertanto alcuni ingredienti dei nostri piatti, potrebbero essere acquistati surgelati o lavorati in abbattitore. Per maggiori informazioni potete rivolgervi al nostro personale di sala.

Um Ihre Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, sich immer bei unserem Speisesaalpersonal nach der Liste der Allergene in unseren Gerichten zu erkundigen. Kontinuität und Qualität sind die Grundlage unserer Arbeit, daher können einige Zutaten unserer Gerichte tiefgekühlt gekauft oder in einem Schnellkühler verarbeitet werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Restaurantpersonal.



Olimpia

Dal 1845 in Piazza Riforma Lugano



SPEZIELLES WILDMENU

WILDERRINE MIT CUMBERLAND-SAUCE
Venison terrine with Cumberland sauce
22.50

GERÄUCHERTE ENTENBRUSTSCHEIBEN, FORMENTINO-SALAT, WACHTELEIER
Smoked duck breast slices, Fomentino salad, quail eggs
21.50



KÜRBISRAVIOLI, PARMESANCREME UND SPECK
Pumpkin ravioli, parmesan cream and bacon
22.50

TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN
Tagliatelle with porcini mushrooms
23.50

CARNAROLI-RISOTTO MIT MERLOT, WILDHÄPPCHEN UND REHE
Carnaroli risotto with Merlot, venison morsels and Roe deer
24.50



**HIRSCHFILET MIT STEINPILZEN, SPÄTZLI, SPROSSEN AUS BRÜSSEL,
BIRNE IN ROTWEIN**
Venison fillet with porcini mushrooms, Spatzli, sprouts of Brussels, pear in
red wine
36.50

**REHSCHNITZEL MIT ROTER FRUCHTSAUCE, KASTANIEN,
SPROSSEN UND SPÄTZLI**
Roe escalope with red fruit sauce, Chestnuts,
sprouts and Spatzli
39.50

GEGRILLTE WILDSCHWEINKOTELETTS MIT POLENTA UND KASTANIEN
Grilled wild boar chops with polenta and Chestnuts
29.50

Prezzi in chf. compresi di iva 7.7% e tasse di servizio
Preise in CHF inkl. MwSt. 7,7% und Servicesteuern

Um Ihre Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, sich immer bei unserem Speisesaalpersonal nach der Liste der Allergene in unseren Gerichten zu erkundigen. Kontinuität und Qualität sind die Grundlage unserer Arbeit, daher können einige Zutaten unserer Gerichte tiefgekühlt gekauft oder in einem Schnellkühler verarbeitet werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Restaurantpersonal.