Olimpia

Dal 1845 in Piazza Riforma Lugano

VENERDI'-SABATO-DOMENICA
DALLE 14:30 ALLE 17:30

la Pinsa

Pinsa base Lunga

PINSA CON POMODORO E MOZZARELLA 14.50
Pinsa mit Tomaten und Mozzarella
Pinsa with tomato and mozzarella

PINSA BIANCA TIPO FOCACCIA 11.50
Weiβe Pinsa nach Focaccia-Art
Plain focaccia style

Ulteriori ingredienti a scelta con supplemento

Weitere Zutaten, nach Wahl mit Preiszuschlag
Additional ingredients, at choice with price surcharge

CAPPERI/ *KAPERN/CAPERS*	1.50
CIPOLLA/ *ZWIEBELN/ONION*	1.50
RADICCHIO/ *RED CICORY*	1.50
RUCOLA/ *ROCKET SALAD*	1.50
GORGONZOLA/ *BLAU-SCHIMMELKÄSE /BLUE-CHEESE*	1.50
TONNO/ *THUNFISCH/TUNA*	2.50
ACCIUGHE/ *SARDELLEN/ANCHIOVIES*	2.50
FUNGHI/ *PILZE/MUSHROOMS*	2.50
PROSCIUTTO COTTO *GEKOCHTER SCHINKEN/ BAKED HAM*	2.50
POMODORINI CHERRY/ *CHERRY-TOMATEN/CHERRY TOMATOES*	2.50
SALAME PICCANTE/ *SCHARFE SALAMI/SPICY SALAMI*	2.50
GRANA/ *ART PARMESAN-KÄSE/ TYPE OF PARMESAN CHEESE*	2.50
CARCIOFI/ *ARTICHOKES/ARTISCHOCKEN*	2.50
VERDURE GRIGLIATE/ *GRILLIERTE GEMÜSE/GRILLED VEGETABLES*	2.50
MASCARPONE/ *MILDER, CREMIGER KÄSE/CREAMY & MILD CHEESE*	2.50
PROSCIUTTO CRUDO/ *ROHSCHINKEN/RAW HAM*	4.50
SPECK *SCHINKENSPECK/SMOKED HAM*	3.50
BRIE/ *WEICHER WEISSSCHIMMELKÄSE/ SOFT CHEESE WITH WHITE RIND*	2.50
MOZZARELLA BUFALA *MOZZARELLA AUS BÜFFELMILCH/ BUFFALO'S MILK MOZZARELLA*	4.50
BRESAOLA/ *LUFTGETROCKNETES RINDFLEISCH/ DRY-SALTED BEEF*	4.50

Carta pomeridiana
Ristorante

TOMINO CON VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA 19.50
Grilliertes Gemüse mit Tomino-Käse
Grilled vegetables with Tomino cheese

TARTARE CLASSICA DI MANZO SVIZZERO 28.50
Schweizer Rindstatar (150 gr.)
Swiss beef steak tartare (150 gr.)

INSALATA MISTA 9.50
Gemischter Salat/ Mixed salad

INSALATA VERDE Grüner Salat/*Green salad* 8.50

PENNETTE AL POMODORO FRESCO E BASILICO, MANTECATI AL PARMIGIANO 18.50
Kleine Makkaroni mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan
Small makkaroni with fresh tomatoes, basil and parmesan cheese

LASAGNE ALLA BOLOGNESE GRATINATE 21.50
Lasagne nach Originalrezept
Lasagne made according original recipe

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 19.50
Spaghetti nach Carbonara-Art
(geräucherter Bauchspeck, Eigelb und Parmesan)
Spaghetti carbonara (bacon, egg yolks and parmesan cheese)

FONDUE MOITIÉE-MOITIÉE 24.50
Gruyere dop e Vacherin fribourgeis dop

ROSTI CON UOVO, BACON CROCCANTE FORMAGGIO RACLETTE 24.50

OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 32.50
Kalbs-Ossobuco (geschmorte Kalbshaxenscheibe) mit Safranrisotto
Veal ossobuco (braised veal shank slice) with saffron risotto

Hamburger

HAMBURGER HOMEMADE FIRMATO OLIMPIA 28.50
Pane homemade, manzo swiss, cavolo cappuccio bianco, formaggio Raclette e salsa burger accompagnato da patatine fritte

Olimpia Hamburger, Spezialität des Hauses
Hausgemachtes Brot, Schweizer Rind, Spitzkohl, Raclettekäse, Burger-Sauce, serviert mit Pommes

Homemade Olimpia hamburger
Homemade bread, Swiss beef, head cabbage, "Raclette" cheese, burger sauce, served with French Fries

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.

Piazza Riforma 1, 6900 Lugano - Tel. 0041 91 922 74 88 - info@ristoranteolimpia.ch - www.ristoranteolimpia.ch