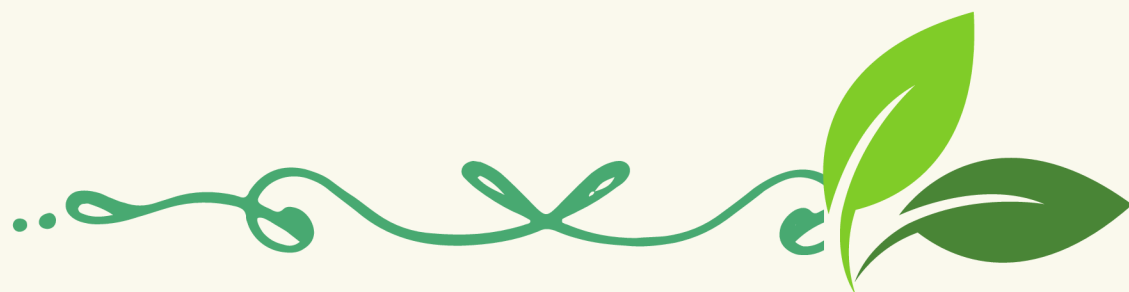
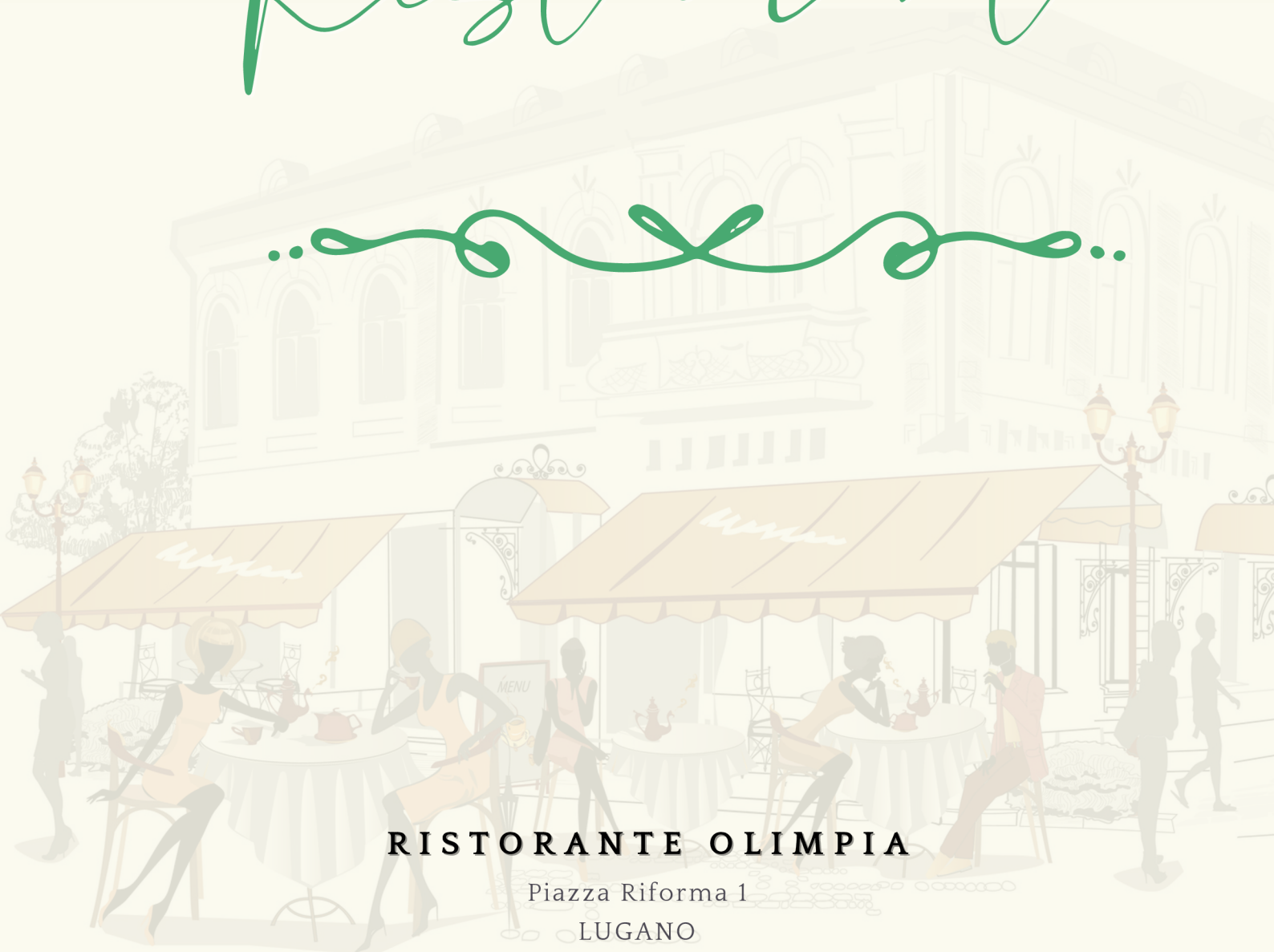




Olimpia
1845



CARTA
Restaurant



RISTORANTE OLIMPIA

Piazza Riforma 1
LUGANO



Vorspeise Starter

DIE KLASSISCHE BÜFFELMOZZARELLA CAPRESE MIT KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM 18.50

The classic Buffalo mozzarella Caprese with cherry tomatoes and basil

APULISCHE BURRATA IGP MIT KANTABRISCHEN SARDELLEN, RUCOLASALAT UND HALBGETROCKNETEN KIRSCHTOMATEN 25.50

Burrata Pugliese IGP with anchovies from the Cantabrian sea, rocket salad and semi-dried cherry tomatoes

GEGRILLTES GEMÜSE MIT BÜFFELMOZZARELLA DOP 19.50

Grilled vegetables with buffalo mozzarella DOP

KALBSFLEISCH IN THUNFISCHSAUCE, KAPERNBLÜTEN UND KONFIERTE KIRSCHTOMATEN 26.50

Veal in tuna sauce, caper flowers and confit cherry tomatoes

SCHWEIZER RINDFLEISCHTATAR, SERVIERT MIT BROTCROUTONS UND BUTTER 28.50

Swiss beef tartare, served with bread croutons and butter

PARMASCHINKEN MIT SÜSSER MELONE 24.50

Parma ham with sweet melon

Fisch fish

GEBACKENES WOLFSBARSCHFILET MIT PINZIMONIO-SAUCE, BRATKARTOFFELN UND GEGRILLTEN ZUCCHINI 36.50

Baked sea bass fillet with pinzimonio sauce, sautéed potatoes and grilled courgettes

LACHSFILET, ZITRONENSAUCE UND SAISONALEM GEMÜSE 32.50

Salmon fillet, lemon sauce and seasonal vegetables

Heisch meat

KALBSHAXE MIT SAFFRANRISOTTO 36.50

Ossobuco with saffron risotto

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS, SAISONALEM GEMÜSE UND POMMES 42.50

Entrecôte Café de Paris, seasonal vegetables and French fries

HAHNCHEN IM KORB MIT CURRY SAUCE UND POMMES FRITES 28.50

Hähnchen im Korb mit Curry Sauce und Pommes Frites

HAUSGEMACHTES CORDON BLEU MIT POMMES FRITES 34.50

Homemade cordon Bleu with French fries

Hamburger Olimpia

Hausgemachtes Brot, Schweizer Rindfleisch, Weißkohl, Tomate, Edamer-Käse und Burgersauce, serviert mit Pommes frites

Homemade bread, Swiss beef, tomatoes, white cabbage, tomato, Edam cheese and burger sauce, served with French fries

28.50

Salat Salad

Grüner Salat/Green salad 8.50

Gemischter Salat/Mixed Salad 9.50

Caesar Salat/Caesar Salad 21.50

Salat mit Hähnchenbrust, Parmesan flocken, Buttercrostini, Walnüssen und Caesar-Dressing
Salad with chicken breast, parmesan flakes, butter crostini, walnuts and Caesar dressing

Oktopussalat/Octopus Salad 21.50

Oktopus, Kartoffeln, halbgetrocknete Tomaten, Leccino-Oliven und krauser Endiviensalat
Octopus, potatoes, semi-dried tomatoes, Leccino olives and curly endive

Nicoise-Salat 21.50

Thunfisch, Eisbergsalat, hartgekochte Eier, Kirschen, schwarze Oliven und Sardellen mit Citronette-Sauce
Tuna, iceberg, hard boiled eggs, cherry, black olives and anchovies with citronette sauce

Poke

LACHS/SALMON 23.50

"Sushi" Reis, Lachstatar, Samen gerösteter Sesam, Avocado, Edamame, Seetang
Wakame und grüner Apfel

"Sushi" rice, salmon tartare, roasted sesame seeds, avocado, edamame, seaweed
Wakame and green apple

THUNFISCH/TUNA 26.50

"Sushi"-Reis, Thunfischstatar, Samen gerösteter Sesam, Mango Brunoise, Confit Tomaten, Zwiebelkompott karamellisiert und Minze

"Sushi" rice, tuna tartare, roasted sesame seeds, mango brunoise, confit tomatoes, caramelized onion compote and mint

Leckere Vorspeisen Delicious Appetizers

TOMATENCREME MIT MASCARPONE UND BASILIKUM 12.50

Tomato cream with mascarpone and basil

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 21.50

PENNE MIT TOMATEN, BASILIKUM MIT PARMESAN VERRÜHRT 18.50

Penne with tomatoes, basil, Parmesancreme

LASAGNE EMILIANE 21.50

RISOTTO MIT STEINPILZEN 23.50

Risotto with porcini mushrooms

SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN UND KIRSCHTOMATEN 27.50

Spaghetti with clams and cherry tomatoes

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 21.50

TAGLIOLINI IN LACHSSAHNESAUCE 25.50

LINGUINE MIT HUMMER, BISQUE, KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM 39.50

Linguine with lobster, bisque, cherry tomatoes and basil

MEERESFRÜCHTE-RISOTTO 25.50

Seafood risotto

(MwSt 8.1% inklusive) Preise in Schweizer Franken.

Für Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal
For food intolerances or allergies, please contact our service staff.



la

Pinsa

WINE list



- PINSA MIT TOMATEN UND MOZZARELLA 14.50
pinsa with tomato and mozzarella
- WEISSE PINSA, AHNLICH WIE FLADENBROT 11.50
focaccia type pinsa

WEITERE ZUTATEN, NACH WAHL MIT PREISZUSCHLAG

Additional ingredients of your choice with supplement

Kapern/Capers	1.50
Zwiebel/Onions	1.50
Radicchio/Red radick	1.50
Rucola/Rocket	1.50
Blau-Schimmelkäse/blue cheese	1.50
Thunfisch/Tuna	2.50
Sardellen/Anchovies	2.50
Pilze/mushrooms	2.50
Gebackener Schinken baked ham	2.50
Cherry-tomaten/cherry tomatoes	2.50
scharfe salami /spicy salami	2.50
Grana-Käseflocken/grana cheese	2.50
Grillierte Gemüse/grill vegetables	2.50
milder, cremiger Käse/Mascarpone	2.50
Rohschinken/Raw Ham	2.50
Schinkenspeck/Speck	3.50
weicher Weisseschimmelkäse	2.50
Brie cheese	
Mozzarella aus Büffelmilch	4.50
Buffalo mozzarella	
Luftgetrocknetes Rindfleisch	4.50
Bresaola/dried beef	4.50
Burrata-Käse/Burrata cheese	7.50

le Bollicine

PROSECCO GUJOT
VALDOBBIADENE
DRUSIAN - TREVISO

1 dl 75 cl

BERLUCCHI '61
EXTRA BRUT
Franciacorta

10.00 65.00

BERLUCCHI '61 SATEN
Franciacorta

11.00 75.00

BERLUCCHI '61 ROSÉ
Franciacorta

11.00 75.00

VIGNA SENZA NOME
Moscato d'Asti Docg, Braida

7.50 42.00

Vino Bianco

FIORE DI CHIARA
MERLOT BIANCO TICINO DOC
AZ. PAOLO BASSO, MENDRISIO CH

8.50 50.00

CHARDONNAY DOC
ALTO ADIGE
AZ. LAGEDER MARGREID, BOLZANO

7.50 46.00

PINOT GRIGIO DOC
ALOIS LAGEDER, ALTO ADIGE

7.50 49.00

LUGANA
BIANCO TURBIANA DOC
AZ. OTELLA, VENETO

7.50 46.00

FALANGHINA TABURNO
Falanghina doc
AZ. La Fortezza, Benevento

6.50 42.00

Vino Rosé

GRAN ROSE'
Rosato di Merlot
Brivio, Ticino doc

7.50 50.00

SCALABRONE
Bolgheri Rosato Doc
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Az. Tenuta Guado al Tasso, Toscana

8.50 50.00

ULTIMATE PROVENCE ROSE'
Cinsault, Granache noir, Syrah, Rolle

9.50 60.00

Vino Rosso

BAIOCCO
Merlot Ticino Doc
Brivio - Mendrisio - ch

7.50 50.00

LE TRE VIGNE
Vecchia Masseria, Merlot

9.50 60.00

AGLIANICO RISERVA
Az. La Fortezza, Benevento

7.50 50.00

VILLA ANTINORI CHIANTI
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Chianti Classico Riserva docg, Antinori

8.50 56.00

STUPORE, BOLGHERI ROSSO
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah,
Petit Verdot, Campo delle Comete

8.50 56.00

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA
Cabernet S., Merlot, Sangiovese
Az. Ornellaia, Toscana

9.50 65.00

Beer

Feldschlösschen Hopfenperle Draft	30 cl	5.50
Feldschlösschen Hopfenperle Draft	50 cl	9.00
Feldschlösschen scura	33 cl	5.50
Birra analcolica lager	33 cl	5.00
Valaisanne Pale Ale	33 cl	6.00
Feldschlösschen Blanche	30 cl	6.00
Feldschlösschen Blanche	50 cl	9.50
Specialina-Birra Lugano	30 cl	6.00
Golden Lager-Alc 4.6%		
Specialina-Birra Lugano	50 cl	9.50
Golden Lager-Alc 4.6%		



Olimpia
1845



RISTORANTE OLIMPIA

Piazza Riforma 1
LUGANO