

SAPORI ESTIVI

a tavola

Antipasti

Vorspeise/Starter

BRUSCHETTA AI POMODORINI, RUCOLA E BURRATINA
Bruschetta mit Kirschtomaten, Rucola und Burrata Käse
Bruschetta with cherry, rocket and burrata cheese

17.50

MILLEFOGLIE DI MELANZANA, SALSA DI POMODORO E STRACCIATELLA PUGLIESE
Auberginen-Millefeuille mit Tomatensauce und Stracciatella Käse
Aubergine millefeuille, tomato sauce and stracciatella cheese

22.50

TARTARE DI TONNO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI SEMISECCHI E SCAROLA RICCIA
Thunfischtatar mit Büffelmozzarella, halbgetrockneten Kirschtomaten und krauser Endivie
Tuna tartare with buffalo mozzarella, semi-dried cherry tomatoes and curly escarole

29.50

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO, SALSA AL MANGO E ZUCCHINE MARINATE ALLA MENTA
Roter Garnelen-Carpaccio mit Mangosauce und in Minze marinierten Zucchini
Red prawn carpaccio with mango sauce and mint-marinated zucchini

32.50

Primi

Erste Gang/first course

GNOCCHI DI PATATE, GAMBERI, ZUCCHINE E POMODORINI
Gnocchi mit Garnelen, Zucchini und Tomaten
Potato dumplings with shrimp, zucchini and tomatoes

22.50

PAD THAI

FETTUCCINE DI RISO, CODE DI GAMBERO, VERDURE SALTATE, GERMOGLI DI SOJA E SEMI DI SESAMO
Reis-Fettuccine mit Garnelenschwänzen, gebratenem Gemüse, Sojasprossen und Sesam
Rice fettuccine with prawn tails, stir-fried vegetables, soybean sprouts and sesame seeds

23.50

RAVIOLO CAPRESE RIPIENO CON RICOTTA E LIMONE, CHERRY E BASILICO
Caprese-Raviolo gefüllt mit Ricotta und Zitrone, Kirschtomaten und Basilikum
Caprese raviolo stuffed with ricotta and lemon, cherry tomatoes and basil

21.50

SPAGHETTI INTEGRALI AI TRE POMODORI CON RUCOLA E BURRATA

Vollkornspaghetti mit drei Tomaten Rucola und Burrata
Wholemeal spaghetti with three tomatoes rocket and burrata

19.50

Secondi

Hauptgericht second dish

TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA CON PUREA DI FAVE, PATATE SALTATE E POMODORINI SEMISECCHI

Gegrillter Oktopustentakel mit Favabohnenpüree, gebratenen Kartoffeln und halbgetrockneten Kirschtomaten
Grilled octopus tentacle with fava bean purée, sautéed potatoes and semi-dried cherry tomatoes

34.50

TRANCIO SCALOPPATO DI TONNO IN CROSTA AL PISTACCHIO, ACETO BALSAMICO E VERDURINE DI STAGIONE

Thunfischsteak in Pistazienkruste mit Balsamico und saisonalem Gemüse
Sliced tuna steak in a pistachio crust, balsamic vinegar and seasonal vegetables

42.50

TAGLIATA DI MANZO SVIZZERO 200GR, PATATE AL FORNO, RUCOLA E POMODORINI

200g Schweizer Rinder-Tagliata mit Ofenkartoffeln, Rucola und Kirschtomaten
200g sliced Swiss beef with roasted potatoes, arugula and cherry tomatoes

41.50

FISH AND CHIPS NOSTRANO

FILETTI DI PESCE PERSICO PASTELLATI, PATATINE FRITTE E SALSA TARTARA

Panierte Egli-Filets mit Pommes frites und Tartarsauce
Battered perch fillets with French fries and tartar sauce

28.50

Olimpia
1845





VECCHIA MASSERIA "LE TRE VIGNE" TICINO DOC MERLOT



UVE:
Merlot 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Riva San Vitale, Mendrisio

ESPOSIZIONE
Nord-Est

ALTITUDINE
352 s.l.m.

SUOLO
Sciolto ricco di scheletro,
ottima presenza di sostanza
organica e calcare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ
6000 ceppi/ha

RESA
70 q.li/ettaro

ETÀ MEDIA DELLE VITI
30 Anni

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda settimana di
Settembre

VINIFICAZIONE
Fermentazione Alcolica e
fermentazione Malolattica in
serbatoi di Cemento per circa
15 giorni,

AFFINAMENTO
il 50% del vino affina in
Barrique di rovere Francese
per 12 mesi.

DATI ANALITICI
Alcol 13.5% vol.
Acidità Totale 5,8 g/L
Estratto secco 29 g/L
pH 3,45

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore rosso rubino brillante.

Al naso un elegante ed
intenso bouquet sprigiona
sentori di frutti rossi,
violetta e leggere note balsa-
miche.

Al palato è elegante con una
mineralità decisa ed una vel-
lutata struttura tannica.



BICCHIERE

9.50 CHF

BOTTIGLIA

60 CHF



Olimpia
1845

Piazza Riforma 1 - Lugano

