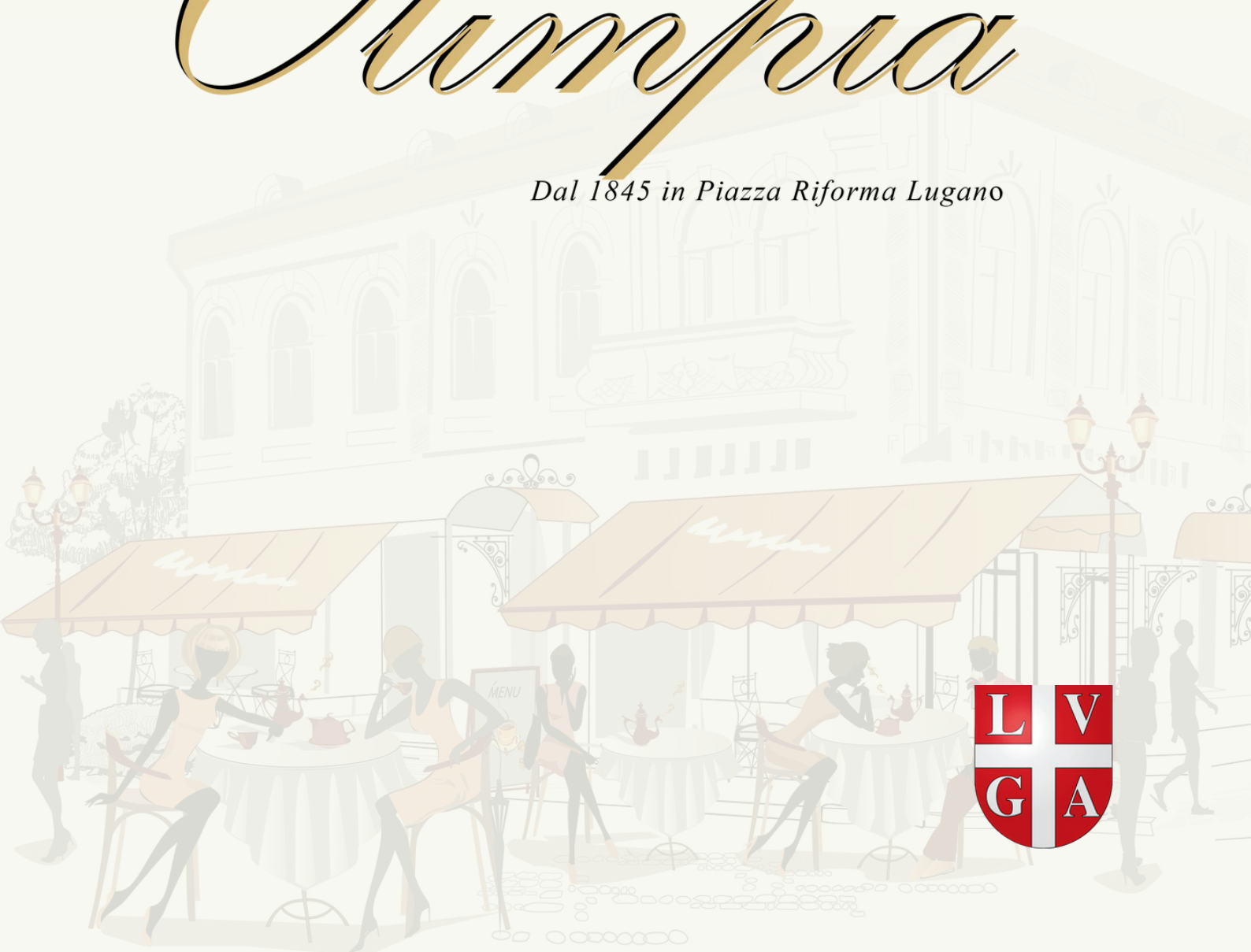




# *Piimpia*

*Dal 1845 in Piazza Riforma Lugano*





## APPETIZERS VORSPEISEN

<b>Green salad</b> <i>Grüner Salat</i>	8.50
<b>Mixed salad</b> <i>Gemischter Salat</i>	9.50
<b>Buffalo Caprese Salad</b> <b>The classic Buffalo mozzarella Caprese with tomatoes and basil</b> <i>Die Klassische büffelmozzarella caprese mit Kirschtomaten und basilikum</i>	18.50
<b>Caesar salad</b> <b>Chicken breast, iceberg lettuce, shaved Grana Padano cheese, croutons and Caesar sauce</b> <i>Caesar Salat Hähnchenbrust, Eisbergsalat, gehobelter Grana Padano, Croutons und Caesar-Sauce</i>	24.50
<b>Tasting of cured meats and cheeses from the Swiss valleys with honey and dried fruits</b>	X1 22.50
<i>Degustation von Wurstwaren und Käse aus den Schweizer Tälern mit Honig und Trockenfrüchten</i>	X2 34.50
<b>Grandma's Meatballs</b> <b>Swiss beef meatballs fried and served with tomato and basil sauce</b> <i>Omas Fleischbällchen Schweizer Rindfleischbällchen gebraten und mit Tomaten-Basilikum-Sauce serviert</i>	18.50
<b>Melted Tomino</b> <b>with grilled seasonal vegetables</b> <i>Geschmolzene Tomino mit gegrilltem Saisongemüse</i>	19.50
<b>Egg 65°</b> <b>with smoked potato cream, roasted porcini mushrooms and pecorino romano chips</b> <i>Ei 65° mit geräucherter Kartoffelcreme, gebratenen Steinpilzen und Pecorino Romano Chips</i>	22.50
<b>Classic Swiss beef tartare</b> <b>with herb butter and bread croutons</b> <i>Klassisches Schweizer Rindstartare mit Kräuterbutter und Brotcroutons</i>	28.50



## HAMBURGER OLIMPIA

28.50

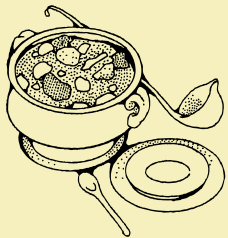
**HOUSE BREAD, 200G SWISS BEEF BURGER,  
WHITE CABBAGE, EDAMER CHEESE,  
TOMATO AND BURGER SAUCE,  
SERVED WITH FRIES**

*HAUSBROT, 200G SCHWEIZER RINDFLEISCHBURGER,  
WEISSKOHL, EDAMER KÄSE,  
Tomaten-Burger-Sauce,  
SERVIERT MIT POMMES*



## MEAT SECOND COURSES FLEISCH-ZWEITGERICHTE

<b>Chicken in a basket with curry-flavored sauce</b> <i>Hähnchen im Korb mit Currysauce</i>	28.50
<b>Homemade Cordon Bleu with French Fries</b> <i>Hausgemachtes Cordon Bleu mit Pommes Frites</i>	34.50
<b>Veal Ossobuco with Saffron Risotto</b> <i>Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto</i>	36.50
<b>Zurich-style minced veal with potato rösti</b> <i>Zürcher Kalbshackfleisch mit Kartoffelrösti</i>	42.50
<b>220g Beef Entrecôte with Café de Paris sauce, seasonal vegetables and French fries</b> <i>220g Rinder-Entrecôte mit Café-de-Paris-Sauce, saisonales Gemüse und Pommes Frites</i>	42.50
<b>200g grilled beef fillet with its brown, porcini mushrooms and baked potatoes</b> <i>200g gegrilltes Rinderfilet mit brauner Brühe, Steinpilze und Ofenkartoffeln</i>	54.50



## SOUPS Suppen

<b>Ticino-style minestrone</b> <i>Tessiner Minestrone</i>	11.50
<b>Tomato cream with mascarpone</b> <i>Tomatencreme mit Mascarpone</i>	12.50
<b>Cream of vegetables and cheese sbrinz with butter croutons</b> <i>Gemüsecreme und Käse Sbrinz mit Buttercroutons</i>	14.50



## FIRST COURSES ERSTE GÄNGE

<b>Penne with tomato and basil, creamed with parmesan cheese</b> <i>Penne mit Tomaten und Basilikum, eingecremt mit Parmesan</i>	18.50
<b>Fresh egg tagliatelle Bolognese style</b> <i>Tagliatelle nach Bologneser Art</i>	21.50
<b>Spaghetti Carbonara</b>	21.50
<b>Our Emilian lasagna</b> <i>Unsere Emilianische Lasagne</i>	21.50
<b>Pizzoccheri from Valtellina</b> <i>Pizzoccheri aus dem Veltlin</i>	22.50
<b>Potato gnocchi with Ticino blue cheese cream and toasted walnuts</b> <i>Kartoffelgnocchi mit Tessiner Blauschimmelkäsecreme und gerösteten Walnüssen</i>	22.50
<b>Lean tortelli in beef broth and parmesan, flavored with sage</b> <i>Magere Tortelli in Rinderbrühe und Parmesan, gewürzt mit Salbei</i>	18.50
<b>Ravioli del plin with black truffle sauce</b> <i>Ravioli del Plin mit schwarzer Trüffelsauce</i>	21.50
<b>Pumpkin-stuffed ravioli with Sbrinz cheese fondue, brown stock, and thyme oil</b> <i>Kürbis-Ravioli mit Sbrinz-Käsefondue, brauner Brühe und Thymianöl</i>	23.50
<b>Aromatic herb risotto with battered perch fillets and sage</b> <i>Risotto mit aromatische Kräutermischung mit panierten Barschfilets und Salbei</i>	25.50



## FISH SECOND COURSES ZWEITE GÄNGE MIT FISCH

<b>Local fish and french fries: battered perch fillets, chips and tartar sauce</b> <i>Lokales Fish and Chips: panierte Barschfilets, Pommes und Remoulade</i>	28.50
<b>Grilled salmon fillet, served with hollandaise sauce and seasonal vegetables</b> <i>Gegrilltes Lachsfilet, serviert mit Sauce Hollandaise und saisonalem Gemüse</i>	32.50
<b>Grilled octopus tentacle with cream of broad beans and sautéed chicory</b> <i>Gegrillte Oktopus-Tentakel mit Saubohnencreme und sautiertem Chicorée</i>	34.50
<b>Mediterranean-style sea bass fillet with baked potatoes</b> <i>Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Ofenkartoffeln</i>	36.50

(inkl. MwSt.) Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben. Um Ihre Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, unser Personal im Speisesaal stets nach der Liste der in unseren Gerichten enthaltenen Allergene und der Herkunft des Fleisches und Fisches zu fragen.  
Olimpia Restaurant

# la Pinsa



White focaccia-style pinsa <i>Focaccia</i>	11.50
Pinsa with tomato and mozzarella <i>Pinsa mit Tomaten und Mozzarella</i>	14.50

**Additional ingredients of your choice with supplement**  
*Weitere Zutaten nach Wahl mit Preiszuschlag*

CAPERS/ KAPERN	1.50
ONIONS/ ZWIEBEL	1.50
RED RADICK/ RADICCHIO	1.50
ROCKET/ RUCOLASALAT	1.50
GORGONZOLA/ GORGONZOLA	1.50
TUNA/ THUNFISCH	2.50
BRIE/ BRIE	2.50
ANCHOVIES/ SARDELLEN	2.50
MUSHROOMS/ PILZE	2.50
COOKED HAM/ GEKOCHTER SCHINKEN	2.50
CHERRY TOMATOES/ CHERRY-TOMATEN	2.50
SPICY SALAMI/ SCHARFE SALAMI	2.50
PARMESAN/ PARMESANKÄSE	2.50
ARTICHOKES/ ARTISCHOCKEN	2.50
GRILLED VEGETABLES/ GEGRILLTES GEMÜSE	2.50
MASCARPONE/ MILDER, CREMIGER KÄSE	2.50
SPECK/ SCHINKENSPECK	4.50
RAW HAM/ ROHER SCHINKEN	4.50
BUFFALO MOZZARELLA/ BÜFFELMOZZARELLA	4.50
DRIED BEEF/ BRESAOLA	4.50
BURRATA CHEESE/ BURRATA-KÄSE	7.50

## BEERS

## BIER

SPECIALINA-BIRRA LUGANO GOLDEN LAGER-ALC 4.6%	30 CL	6.00
SPECIALINA-BIRRA LUGANO GOLDEN LAGER-ALC 4.6%	50 CL	9.50
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 DRAFT	30 CL	5.50
FELDSCHLÖSSCHEN BLANCHE DRAFT	50 CL	9.50

## Wine

### SPARKING

	1dl	75 cl.
Prosecco Gujot Valdobbiadene Drusian-Treviso	7.50	50.00
Berlucchi '61 Extra Brut Franciacorta	10.00	65.00
Berlucchi '61 Rosé Franciacorta	11.00	75.00
Berlucchi '61 Saten Franciacorta	11.00	75.00



### WHITE



FIORE DI CHIARA MERLOT BIANCO TICINO DOC AZ. PAOLO BASSO, MENDRISIO CH	8.50	50.00
CHARDONNAY DOC ALOIS LAGEDER, ALTO ADIGE AZ. LAGEDER MARGREID, BOLZANO	7.50	46.00
PINOT GRIGIO DOC ALOIS LAGEDER, ALTO ADIGE AZ. LAGEDER MARGREID, BOLZANO	7.50	49.00
LUGANA BIANCO TURBIANA DOC AZ. OTTELLA, VENETO	7.50	46.00
FALANGHINA TABURNO FALANGHINA DOC AZ. LA FORTEZZA, BENEVENTO	6.50	42.00

### ROSE'



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

### RED



BAIOCO 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	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

# Olimpia

1845



**RISTORANTE OLIMPIA**

Piazza Riforma 1

LUGANO