

CARTA *Restaurant*

SAPORI ESTIVI *a tavola*



Olimpia
1845
RISTORANTE OLIMPIA

Piazza Riforma 1
LUGANO

SAPORI ESTIVI

a tavola

Antipasti

BRUSCHETTE CON STRACCIATELLA DI BUFALA
CONCASSE DI POMODORO E BASILICO

17.50

MILLEFOGLIE DI MELANZANA ALLA PARMIGIANA,
CREMA DI POMODORO E BURRATA

22.50

TARTARE DI TONNO, MANGO, ERBA CIPOLLINA, YOGURT

27.50

GNOCCHI DI PATATE, GAMBERI, ZUCCHINE E POMODORINI

22.50

PAD THAI DI GAMBERI

23.50

SPAGHETTI INTEGRALI AI TRE POMODORI
CON RUCOLA E BURRATA

19.50

Secondi

TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO SU CREMA DI CAROTE,
PATATE E POMODORI CONFIT

32.50

TRANCIO DI TONNO IN PLANCIA AI PROFUMI MEDITERRANEI
ACCOMPAGNATO DA CAPONATA DI MELANZANE

48.50

FILETTO DI MANZO AL BURRO CHIARIFICATO, I SUOI CONTORNI
ACCOMPAGNATO DA FONDO BRUNO DI VITELLO

48.50



Vorspeise ^{Starter}

BRUSCHETTE MIT BÜFFEL STRACCIATELLA TOMATEN
UND BASILIKUM CONCASSE

Bruschette with Buffalo stracciatella, tomato
and basil Concasse

17.50

AUBERGINEN PARMIGIANA MIT TOMATENSOSSE UND BURRATA

Eggplant parmesan with tomato cream and burrata

22.50

THUNFISCH TARTAR, MAYO, SCHNITTLAUCH, JOGHURT

Tuna Tartare, mayo, chives and yogurt

27.50

Erste Gang ^{first course}

GNOCCHI MIT GARNELEN, ZUCCHINI UND TOMATEN

Potato dumplings with shrimp, courgette and tomatoes

22.50

GARNELEN PAD THAI

Shrimp Pad Thai

23.50

VOLLKORNSPAGHETTI MIT DREI TOMATEN RUCOLA UND BURRATA

Wholemeal spaghetti with three tomatoes rocket and burrata

19.50

Hauptgericht ^{second dish}

GEBRATENE TINTENFISCHTENTAKEL AUF KAROTTENCREME,
KARTOFFELN UND KONFITIERTEN TOMATEN

Seared octopus tentacle on cream of carrots, potatoes and confit tomatoes

32.50

THUNFISCHSTEAK AUF DER PLANKE MIT MEDITERRANEN AROMEN
UND AUBERGINEN-CAPONATA

Tuna steak on the plank with Mediterranean aromas and aubergine caponata

48.50

RINDERFILET MIT BUTTERSCHMALZ, BEILAGEN UND FLEISCHSOSSE

Beef fillet with clarified butter, side dishes and meat sauce

48.50

