

Olimpia



MENU

Specialità della Casa

OSSOBUCO DI VITELLO CHF 39.50

con risotto allo zafferano e gremolada

Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto und Gremolata

Veal ossobuco served with saffron risotto and gremolata

HAMBURGER OLIMPIA CHF 29.50

bun della casa, hamburger di manzo svizzero, pomodori ramati, salsa burger, edamer e cavolo cappuccio bianco. Servito con patatine fritte

Hamburger Olimpia: Hausbrötchen, Schweizer Rindfleisch-Patty, Strauchtomaten, Burgersauce, Edamer und Weisskohl. Serviert mit Pommes frites

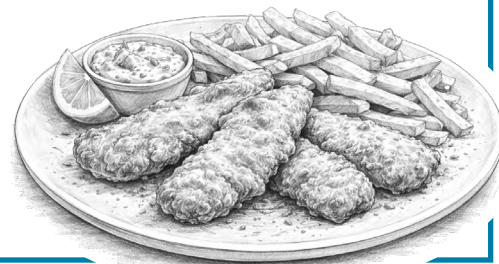
Olimpia burger: homemade bun, Swiss beef patty, vine tomatoes, burger sauce, Edam cheese and white cabbage. Served with French fries

FISH AND CHIPS NOSTRANO CHF 29.50

pesce persico in pastella, patate fritte e salsa tartara della casa

Hausgemachtes Fish and Chips: Backfisch vom Egli (Flussbarsch), Pommes frites und hausgemachte Tartarsauce

Homemade fish and chips: battered perch, French fries and homemade tartar sauce



INSALATE

INSALATA VERDE

Grüner Salat

Green salad

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

Mixed salad

INSALATA CAPRESE SECONDO TRADIZIONE

pomodori ramati, mozzarella di bufala campana, origano e basilico

Caprese-Salat nach traditioneller Art: Strauchtomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien, Oregano und Basilikum

Traditional Caprese salad: vine tomatoes, Buffalo mozzarella from Campania, oregano and basil

INSALATA NIZZARDA

insalata iceberg, tonno, uova sode, pomodorini cherry, olive Leccino e acciughe, con salsa citronette

Nizza-Salat: Thunfisch, Eisbergsalat, hartgekochte Eier, Cherrytomaten, Leccino-Oliven und Sardellen mit Zitronen-Vinaigrette

Niçoise salad: tuna, iceberg lettuce, boiled eggs, cherry tomatoes, Leccino olives and anchovies with citronette dressing

CAESAR SALAD

insalata iceberg, petto di pollo cbt, scaglie di grana padano, crostini di pane e salsa Caesar

Caesar Salad: Niedrigtemperatur-Hähnchenbrust, Eisbergsalat, Grana Padano-Späne, Croutons und Caesar-Dressing

Caesar salad: slow-cooked chicken breast, iceberg lettuce, Grana Padano shavings, croutons and Caesar dressing

CHF

8.50

9.50

18.50

19.50

23.50

ANTIPASTI

BRUSCHETTE AL POMODORO

rucola e burrata

Tomaten-Bruschette mit Rucola und Burrata

Bruschetta with tomato, rocket and Burrata

MOSAICO DI VERDURE ALLA GRIGLIA

con burrata fresca

Gegrilltes Gemüse-Mosaik mit frischer Burrata

Grilled vegetable mosaic with fresh Burrata

PARMIGIANA DI MELANZANE DELLA TRADIZIONE

Traditionelle Auberginen-Parmigiana

Traditional eggplant parmigiana

TARTARE DI MANZO SVIZZERO SECONDO TRADIZIONE

servita con burro e crostini di pane

Schweizer Rindertatar nach traditioneller Art mit Butter und geröstetem Brot

Traditional Swiss beef tartare served with butter and toasted bread

VITELLO TONNATO

con fiori di capper e pomodori confit

Vitello tonnato mit Kapernblüten und confierten Tomaten

Veal with tuna sauce, caper blossoms and confit tomatoes

TARTARE DI TONNO

mozzarella di bufala campana, pomodorini semiseccchi e scarola riccia

Thunfisch-Tatar mit Büffelmozzarella aus Kampanien, halbgetrockneten Tomaten und krauser Endivie

Tuna tartare with buffalo mozzarella from Campania, semi-dried tomatoes and curly escarole

INSALATA DI POLPO E PATATE

con pomodori semiseccchi, olive Leccino e scarola riccia

Oktopus- und Kartoffelsalat mit halbgetrockneten Tomaten, Leccino-Oliven und krauser Endivie

Octopus and potato salad with semi-dried tomatoes, Leccino olives and curly escarol

CHF

16.50

19.50

18.50

mezza porz

22.50

porz intera

29.50

29.50

mezza porz

21.00

porz intera

28.00

24.50

PRIMI

CREMA DI POMODORO CON MASCARPONE E BASILICO Tomatencremesuppe mit Mascarpone und Basilikum Tomato cream soup with mascarpone and basil	12.50
PENNETTE AL POMODORINO FRESCO E BASILICO mantecate al grana padano Pennette mit frischen Cherrytomaten und Basilikum, verfeinert mit Grana Padano Pennette with fresh cherry tomatoes and basil, finished with Grana Padano	18.50
SPAGHETTI INTEGRALI AI TRE POMODORI con burrata fresca e rucola Vollkornspaghetti mit drei Tomatensorten, Burrata und Rucola Whole-wheat spaghetti with three tomatoes, Burrata and rocket salad	21.50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti Carbonara Spaghetti carbonara	21.50
TAGLIATELLE FRESCHE "SELEZIONE OROGIALLO" al ragù bolognese Frische Tagliatelle „Selezione Orogiallo“ mit Bolognese-Ragù Fresh tagliatelle "Selezione Orogiallo" with Bolognese ragù	21.50
LA NOSTRA LASAGNA EMILIANA Unsere emilianische Lasagne Our traditional Emilia-style lasagna	22.50
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI Linguine mit Venusmuscheln Linguine with clams	27.50
RAVIOLO CAPRESE pomodorini cherry e basilico Caprese-Raviolo mit Cherrytomaten und Basilikum Caprese raviolo with cherry tomatoes and basil	26.50
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI Steinpilz-Risotto Porcini mushroom risotto	24.50
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE Meeresfrüchte-Risotto Seafood risotto	29.50

*Olimpia,
dal 1845 nel cuore
di Lugano*

SECONDI

TRANCIO DI SALMONE salsa al limone e verdure di stagione Lachsfilet mit Zitronensauce und Saisongemüse Salmon fillet with lemon sauce and seasonal vegetables	29.50
FILETTO DI BRANZINO AL FORNO con insalata liquida, patate saltate e zucchine alla griglia Gebackenes Wolfsbarschfilet mit flüssigem Salat, sautierten Kartoffeln und gegrillten Zucchini Oven-baked sea bass fillet with liquid salad, sautéed potatoes and grilled zucchini	33.50
CORDON BLEU DI MAIALE FATTO IN CASA con patatine fritte Hausgemachtes Schweine-Cordon-bleu mit Pommes frites Homemade pork cordon bleu with French fries	34.50
ENTRECÔTE DI MANZO SVIZZERO salsa Café de Paris e patate fritte Schweizer Rinds-Entrecôte mit Café-de-Paris-Sauce und Pommes frites Swiss beef entrecôte with Café de Paris sauce and French fries	44.50



PINSA

MARINARA

pomodoro, olio evo, origano, aglio

Tomatensauce, Olivenöl, Oregano, Knoblauch

Tomato sauce, olive oil, oregano, garlic

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella

Tomatensauce, Mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

PROSCIUTTO COTTO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia, origano

Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, oregano

QUATTRO FORMAGGI

pomodoro, quattro diversi formaggi

Tomatensauce, vier verschiedene Käsesorten

Tomato sauce, four different cheeses

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

PARMA

mozzarella, prosciutto crudo di Parma, pomodorini cherry, rucola, basilico

Mozzarella, Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola, Basilikum

Mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes, rocket and basil

BUFALINA

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini cherry, basilico

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum

Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi champignon, prosciutto cotto, olive Leccino

Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Champignons,

Kochschinken, Leccino-Oliven

Tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham, Leccino olives

CHF

14.50

16.50

21.00

19.00

21.00

18.00

21.00

19.00

24.50

22.50

22.50

FOCACCIA

CHF

FOCACCIA ROSMARINO

olio evo

Focaccia Rosmarin, extra vergine Olivenöl

Rosemary focaccia, extra virgin olive oil

11.00

24.50

FOCACCIA PARMA

prosciutto crudo, mascarpone, basilico, olio evo

Rohschinken, Mascarpone, Basilikum, extra vergine Olivenöl

Parma ham, mascarpone, basil, extra virgin olive oil

27.00

FOCACCIA VALTELLINA

bresaola, rucola, scaglie di grana, pomodorini cherry

Bresaola, Rucola, Grana-Späne, Cherrytomaten

Bresaola, rocket, Grana shavings, cherry tomatoes



Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari al fine di permettere al nostro staff di servirvi al meglio. Per le persone intolleranti al glutine abbiamo a disposizione della pasta senza glutine che possiamo cucinare con le nostre salse (Tempo di attesa 20 minuti circa)

Bitte informieren Sie uns über Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten, damit unsere Mitarbeiter Sie bestmöglichst bedienen können. Bei Unverträglichkeiten auf Gluten und Sulfid haben wir glutenfreie Teigwaren mit unseren Saucen (Wartezeit ca. 20 Minuten)

Please inform us of any food allergies or intolerances, so that our staff can serve you in the best possible. For intolerance of gluten and sulfide, we have glutenfree pasta with our sauce (Waiting time about 20 minutes)

Tutti i prezzi sono CHF /Alle Preise in CHF / Inkl.8.1% IVA /Inkl. 8.1% MwSt