

Olimpia



PROPOSTE DEL MESE

Sapori d'autunno

CHF
1/2 portion

CHF
1/1 portion

INSALATA D'AUTUNNO con misticanza, funghi porcini freschi, pere caramellate, noci, scaglie di pecorino e vinaigrette al miele 21.50
Herbstsalat mit Blattsalat, frischen Steinpilzen, karamellisierten Birnen, Walnüssen, Pecorino-Spänen und Honig-Vinaigrette.
Autumn salad with mixed leaves, fresh porcini mushrooms, caramelised pears, walnuts, Pecorino shavings and honey vinaigrette.
7a,8a,12a,10b

HUMMUS DI CECI AL CURRY con fave croccanti e olio alle erbe 17.50
Kichererbsen-Hummus mit Curry, knusprigen Favabohnen und Kräuteröl
Chickpea hummus with curry, crispy fava beans and herb oil
5a,6a,8a,11a,9b,10b

TARTARE DI BRANZINO con mela verde, maionese al lime e peperoncino e pane carasau 19.50 26.50
Wolfsbarsch-Tatar mit grünem Apfel, Limetten-Chili-Mayonnaise und Pane Carasau
Sea bass tartare with green apple, lime-chilli mayonnaise and pane carasau
1a,3a,4a,7a,12a,10b

MILLEFOGLIE CROCCANTE DI PASTA SFOGLIA con funghi porcini trifolati al prezzemolo e Taleggio DOP 21.50
Knuspriges Blätterteig-Millefeuille mit sautierten Steinpilzen, Petersilie und Taleggio DOP
Crispy puff pastry mille-feuille with sautéed porcini mushrooms, parsley and Taleggio DOP
1a,3a,5a,7a,8a,9a

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA con fonduta di taleggio, nocciole tostate e timo fresco 24.50
Randenrisotto mit Taleggio-Fondue, gerösteten Haselnüssen und frischem Thymian
Beetroot risotto with Taleggio fondue, toasted hazelnuts and fresh thyme
7a,8a,9a,12a

GNOCCHI DI PATATE con ragù bianco di vitello, funghi porcini e timo 29.50
Kartoffelgnocchi mit hellem Kalbsragout, Steinpilzen und Thymian
Potato gnocchi with white veal ragù, porcini mushrooms and thyme
1a,7a,9a,12a,3b

TAGLIATELLE FRESCHE con funghi porcini trifolati al prezzemolo 24.50
Frische Tagliatelle mit sautierten frischen Steinpilzen und Petersilie
Fresh tagliatelle with fresh porcini mushrooms sautéed with parsley
1a,3a,7a,9a,12b

SHORT RIBS DI MANZO cotte a bassa temperatura, con crema di patate, funghi porcini, pak choi scottato e fondo al Merlot del Ticino 39.50
Bei Niedrigtemperatur gegarte Beef Short Ribs mit Kartoffelcreme, Steinpilzen, kurz angebratenem Pak Choi und Tessiner Merlot-Jus
Low-temperature-cooked beef short ribs with potato cream, porcini mushrooms, seared pak choi and Ticino Merlot jus
6a,7a,9a,10a,11a,12a,1b

DARNA DI OMBRINA ALLA PIASTRA su crema ai funghi porcini e patate novelle 29.50
Gegrilltes Adlerfischsteak auf Steinpilzcreme mit jungen Kartoffeln
Grilled meagre steak on porcini mushroom cream with early potatoes
4a,7a,9a,10a,11a,7b

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari al fine di permettere al nostro staff di servirvi al meglio.
Bitte informieren Sie uns über Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten, damit unsere Mitarbeiter Sie bestmöglichst bedienen können.
Please inform us of any food allergies or intolerances, so that our staff can serve you in the best possible.

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