

Olimpia



MENU

Specialità della Casa

OSSOBUCO DI VITELLO CHF 39.50

con risotto allo zafferano e gremolata

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, cavolo cappuccio bianco con patatine fritte

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

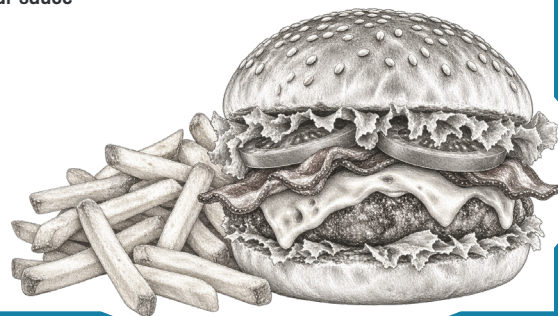
Olimpia burger: homemade bun, Swiss beef patty, vine tomatoes, burger sauce, Edam cheese, white cabbage with French fries

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

CHF

INSALATA VERDE

Grüner Salat

Green salad

8.50

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

Mixed salad

9.50

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

18.50

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

19.50

CAESAR SALAD

insalata iceberg, petto di pollo cbt, scaglie di Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar

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

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

23.50

ANTIPASTI

CHF

BRUSCHETTE AL POMODORO

rucola e burrata

Tomaten-Bruschette mit Rucola und Burrata

Bruschetta with tomato, rocket and Burrata

16.50

MOSAICO DI VERDURE ALLA GRIGLIA

con tomino fondente

Gegrilltes Gemüse-Mosaik mit schmelzendem Tomino-Käse

Grilled vegetable mosaic with melted Tomino cheese

19.50

PARMIGIANA DI MELANZANE DELLA TRADIZIONE

Traditionelle Auberginen-Parmigiana

Traditional eggplant parmigiana

18.50

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

mezza porz

22.50

porz intera

29.50

ROASTBEEF ALL'INGLESE

con giardiniera di verdure e maionese alla senape

Roastbeef nach englischer Art mit eingelegtem Gemüse und Senfmayonnaise

English-style roast beef with pickled vegetables and mustard mayonnaise

23.50

INSALATA DI POLPO E PATATE

con pomodori semiseccchi, olive Leccino e scarola riccia

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

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

mezza porz

19.50

porz intera

24.50

PRIMI

VELLUTATA DI VERDURE

Gemüsecremesuppe
Creamy vegetable soup

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

SPAGHETTI INTEGRALI AI TRE POMODORI con burrata fresca e rucola

Vollkornspaghetti mit drei Tomatensorten, Burrata und Rucola

Whole-wheat spaghetti with three varieties of tomatoes, Burrata and rocket salad

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti Carbonara
Spaghetti carbonara

TAGLIATELLE FRESCHE "SELEZIONE OROGIALLO" al ragù bolognese

FrISChe Tagliatelle „Selezione Orogiello“ mit Bolognese-Ragù
Fresh tagliatelle "Selezione Orogiello" with Bolognese ragù

LA NOSTRA LASAGNA EMILIANA

Emilian- style lasagna

Our traditional Emilia-style lasagna

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA

Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga
Spaghetti with clams and bottarga

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI al pomodorino schiacciato e basilico

Ricotta-Spinat-Ravioli mit zerdrückten Kirschtomaten und Basilikum
Ricotta and spinach ravioli with crushed cherry tomatoes and basil

RISOTTO BURRO E SALVIA con filetti di pesce persico

Butter-Salbei-Risotto mit Eglifilets

Butter and sage risotto with perch fillets

RISOTTO ALLA MILANESE

Risotto nach Mailänder Art
Milanese risotto

CHF

14.50

18.50

22.50

21.50

21.50

22.50

29.50

22.50

29.50

22.50

SECONDI

CHF

TRANCIO DI SALMONE

con verdure di stagione e salsa olandese

Lachsfilet mit Saisongemüse und Sauce hollandaise

Salmon fillet with seasonal vegetables and hollandaise sauce

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE con porro arrostito

Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste mit geröstetem Lauch

Potato-crusted sea bass fillet with roasted leek

CORDON BLEU DI MAIALE FATTO IN CASA con patatine fritte

Hausgemachtes Schweine-Cordon-bleu mit Pommes frites

Homemade pork cordon bleu with French fries

ENTRECÔTE DI MANZO

con tortilla di patate, salsa ai peperoni rossi e insalatina alle tre carote

Rindsentrecôte mit Kartoffeltortilla, Sauce aus roten Peperoni und einem kleinen Salat aus dreierlei Karotten

Beef entrecôte with potato tortilla, red pepper sauce and a salad of three carrot varieties

29.50

33.50

34.50

46.50



*Olimpia,
dal 1845 nel cuore
di Lugano*

PINSA

MARINARA

pomodoro, olio evo, origano, aglio

Tomatensauce, Olivenöl, Oregano, Knoblauch

Tomato sauce, extra virgin 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, button 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, button 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

FOCACCIA PARMA

prosciutto crudo di Parma

Focaccia mit Rohschinken

Parma ham focaccia

19.50

FOCACCIA VALTELLINA

bresaola, rucola, scaglie di grana, pomodorini cherry

Bresaola, Rucola, Grana-Späne, Cherrytomaten

Bresaola, rocket, Grana shavings, cherry tomatoes

24.50



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 / Incl. 8.1% IVA / Inkl. 8.1% MwSt