
CIANÌ
LUGANO



Piazza Indipendenza, 4
6900 - CH Lugano
tel. +41 (0) 91 922 66 55

www.cianilugano.ch

À LA CARTE
IL MENÙ DEL NOSTRO RISTORANTE

CIANÌ
LUGANO



www.cianilugano.ch

À LA CARTE

IL MENÙ DEL NOSTRO RISTORANTE

GRANI
LUGANO

chf

ANTIPASTI

starters

Scaloppa di Fegato d'Anatra spadellato con zucchero Mascobado, gelée al Porto rosso, Pan Brioche alle Fave di Tonka e composta d'Ananas 32
Pan roasted Duck liver escalope with Mascobado sugar, red Porto Wine jelly, Tonka broad Bean Pan Brioche and stewed Pineapple

Duetto di Salmone: marinato in casa al Lime e la sua tartare fresca, con salsa agrodolce ai Fichi, Yogurt e Aneto 19
Duet: Homemade Salmon marinade with Lime and Salmon tartare, with sweet-and-sour Fig sauce, Yoghurt and Dill

Variazione di Crudo: Macaron dolce/salato con mousse di Prosciutto, Prosciutto Fumato, insalatina di Finocchi 25
Ham-semble: Ham mousse French Macaron with smoked Ham, Fennel salad and raw San Daniele Ham

Il Mare nel piatto: Carpaccio di Hamachi, vinaigrette all'Aceto di Mele, Uova di Tobiko e Acqua di Mare 25
The sea in the pot: Hamachi Fish Carpaccio, Apple Vinegar vinaigrette, Tobiko Eggs and Sea Water

ZUPPE

soups

Crema di Piselli e Rucola con Daikon confit 18
Pea and Arugula Cream with confit Daikon radish

Crema al Thai Curry rosso, Verdure, petto d'Anatra e Riso basmati 25
Thai red Curry cream with Vegetables, Duck breast and basmati Rice

PRIMI

first courses

Ravioli di Burrata, bisque di Astice e Gamberone marinato al Lime 25
Ravioli Pasta with Burrata Cheese, Lobster bisque and a Lime-marinated Prawn

Risotto agli Asparagi, Olio EVO ed Erbe aromatiche 19
Risotto with seasonal Asparagus, extra virgin Olive Oil and Pot Herbs

Tagliolini di Pasta all'Uovo, fonduta di Formaggio Val Bedretto, Tartufo nero 22
Fresh Egg Tagliolini Pasta, Val Bedretto Swiss Cheese Fondue and Black Truffles

Mezze Maniche di Gagnano trifilate al bronzo alle Melanzane, Pomodori secchi e Olive Celline 20
Mezze Maniche artisanal Gagnano Pasta with Aubergines, Dried Tomatoes and Celline black Olives

chf

SECONDI

second courses

Il Fumato: Filetto di Manzo affumicato, purea di Sedano Rapa e jus alle Cipolle rosse 49
Smoked: cured Beef fillet with Celeriac mash and Red Onion jus

Gamberoni giganti "Black Tiger" alla griglia con Pane profumato e Insalatina 46
Grilled giant Black Tiger Prawns with fragrant Bread and Salad

SELEZIONE DI FORMAGGI
serviti con pane alle noci e fichi, marmellate e miele ticinese
DAIRY SELECTION, served with Walnut and Fig Bread, Jam and local Honey

Piatto normale / normal 15
Piatto unico / big 22

DESSERT

desserts

Qualcuno mi salvi: Gelato Fior di Panna, cremoso alla Vaniglia, Pan di Spagna croccante al Cacao, consommé caldo di Fava di Cacao 14
Somebody save me: Vanilla cream, Milky Ice Cream, crunchy Cocoa Sponge Cake, hot Chocolate Bean consommé

Dolce orto: cremoso al Basilico, croccante di Mandorle, caviale di Melanzana, gelato al Caramello 14
Sweet garden: Basil cream, Almond crunchy biscuit, Aubergine caviar and Caramel Ice Cream

Rebus al Pistacchio: frolla, crema e sponge al Pistacchio, sorbetto di Lamponi e Zenzero, spuma al Lime 15
Pistachio Puzzle: Pistachio soft biscuit, sponge and cream, Raspberry and Ginger sorbet, Lime mousse

Primavera: zuppetta di Rabarbaro e Lavanda, tartare e sorbetto di Fragole 14
Spring: Rhubarb and Lavender soup, Strawberry tartare and sorbet

LEGENDA:

 Vegetarian course  Vegan course  Lactose-free course  Gluten-free course

Per saperne di più, o per disporre di alternative, in caso di intolleranze o allergie, è possibile consultare il nostro personale di sala.
To know more or to choose some alternative dishes, in case of intolerances or allergies, please ask our waiters.

RUSSIAN EXPERIENCE 15
1 shot di vodka ad ogni portata (3 a persona)
1 shot of vodka per each course (3 per person)

MIXOLOGY EXPERIENCE 15
1 cocktail shot ad ogni portata (3 a persona)
1 cocktail shot per each course (3 per person)