

Ristorante Principe Leopoldo



GRANDES
TABLES
SUISES



**Vi aspettiamo tutti i giorni
a pranzo dalle 12h00 alle 14h30
e a cena dalle 19h00 alle 22h00**

***Nous vous attendons tous les jours
pour le déjeuner de 12h00 à 14h30
et le dîner de 19h00 à 22h00***



MENU DEGUSTAZIONE

Un itinerario di 8 portate
che riassume e identifica la nostra
filosofia culinaria ispirata al territorio,
alla stagionalità delle materie prime
e ai profumi mediterranei
volendosi al tempo stesso contemporanea con solide basi classiche.
Una tentazione per gli occhi e per il palato.

*Un tour de 8 plats qui résume et identifie
notre philosophie culinaire
inspirée par le territoire, la saisonnalité des ingrédients
et les saveurs méditerranéennes
tout en voulant être contemporain avec de solides bases classiques.
Une tentation pour les yeux et le palais.*

220.- per persona

220.- par personne

Un menu di ricerca e sperimentazione elaborato à la minute
che ha bisogno del giusto tempo per essere preparato e degustato,
proposto tutte le sere dalle 19h00 alle 21h00 a partire da due persone e
per tutto il tavolo. Il nostro Sommelier sarà felice di consigliarvi un
abbinamento vini ad hoc scegliendo tra le numerose etichette della nostra
cantina.

*Un menu de recherche et d'expérimentation élaboré à la minute
qui prend le temps pour être préparé et dégusté, proposé tous les soirs
de 19h00 à 21h00 à partir de deux personnes et pour toute la table.
Notre sommelier se fera un plaisir de vous recommander
un accord de vins ad hoc provenant de notre cave.*

MENU DOT LICIOUS



DOT Licious è una proposta innovativa ed esclusiva che coniuga la raffinatezza di una cucina di alto livello alle proprietà benefiche del cibo, prendendo solo il meglio di ogni alimento.

Zero grassi, zero zuccheri, zero glutine, zero soia, una scoperta, una combinazione perfetta di gusto e salute.

Un menu da comporre selezionando 4 tra le proposte DOT della carta (antipasto, pesce, carne e dessert)

DOT Licious est une proposition innovante et exclusive qui allie le raffinement d'une cuisine haut de gamme aux propriétés bénéfiques des aliments, en ne prenant que le meilleur de chaque aliment.

Zéro graisse, zéro sucre, zéro gluten, zéro soja, une découverte, une combinaison parfaite de goût et de santé.

Un menu à composer en sélectionnant 4 des propositions DOT de la carte (entrée, poisson, viande et dessert)

190.- per persona

190.- par personne

L'eleganza del mangiare consapevole che ha bisogno del giusto tempo per essere preparato e degustato, proposto tutte le sere dalle 19h00 alle 21h00 a partire da due persone e per tutto il tavolo. Il nostro Sommelier sarà felice di consigliarvi un abbinamento vini ad hoc scegliendo tra le numerose etichette della nostra cantina.

L'élégance d'une alimentation consciente qui nécessite le temps nécessaire pour être préparée et dégustée, proposée tous les soirs de 19h00 à 21h00 à partir de deux personnes et pour toute la table. Notre sommelier se fera un plaisir de vous conseiller un accord mets-vins ad hoc en choisissant parmi les nombreuses étiquettes de notre cave.

ANTIPASTI HORS D'OEUVRES

Composizione di verdure “come un minestrone”
con cardoncelli, lenticchie Beluga e Parmigiano 38.-
*Composition de légumes “comme un minestrone”
avec pleurotes du Panicaut, lentilles Beluga et Parmesan*

Calamari con risina, verde di puntarelle, burrata 41.-
e carne secca di wagyu affinata da “Luma”
*Calamars avec risina, vert des puntarelle, burrata
et viande séchée de wagyu affinée par "Luma"*



Salmone Swiss Lachs marinato con 43.-
barbabietola e gazpacho di lattuga e avocado
*Saumon Swiss Lachs mariné à la betterave,
avec un gaspacho de laitue et d'avocat*

Confit di fegato d'oca con cioccolato al Porto, 45.-
zucca e sorbetto al mandarino
*Confit de foie d'oie avec chocolat au Porto
potiron et sorbet à la mandarine*

Crudo di scampo con capasanta e mela verde 45.-
Crudo de langoustine avec coquille Saint-Jacques et pomme verte

*Gentili Ospiti
il nostro staff sarà lieto di raccogliere le vostre esigenze dietetiche e di consigliarvi nella scelta dei piatti più
adatti.*

*Chers Hôtes
notre équipe se fera un plaisir de recueillir vos besoins diététiques et de vous conseiller dans le choix des
plats les plus appropriés.*

ZUPPE E FARINACEI POTAGES ET FARINEUX

Vellutata di gamberi con ravioli di sedano, lattuga e avocado
Velouté de gambas avec raviolis au céleri, laitue et avocat

42.-



Cappellacci ripieni di stufato d'anatra, salsa al fegato d'anatra
con aceto balsamico di ciliegia e burro nocciola
*Cappellacci farcis de ragoût de canard, sauce au foie de canard
avec vinaigre balsamique de cerise et beurre noisette*

43.-

Risotto mantecato all'aglio fermentato
con agrumi e capasanta scottata
*Risotto crémeux à l'ail fermenté,
agrumes et noix de Saint-Jacques snackée*

39.-

Risotto alla pera speziata
con Merlottino e petti di quaglia alle erbe.
*Risotto à la poire épicée
avec Merlottino et poitrine de caille aux herbes.*

39.-

I GRANDI CLASSICI - LES GRANDS CLASSIQUES



Tortelloni al formaggino, ricotta ed erbe con burro e salvia
*Tortelloni farcis aux fromage, ricotta et feuilles de blettes
au beurre et à la sauge*

42.-

Tagliolini al nero di seppia con puntarelle, vongole e pinoli
Nouillettes au noir de seiches avec puntarelle, palourdes et pignons

45.-

I PESCI E I CROSTACEI POISSONS ET CRUSTACES

Sogliola ricomposta glassata al nero di seppia
con cavolfiore, verjus e prezzemolo

*Sole recomposée glacée à l'encre de seiche
avec chou-fleur, verjus et persil*

72.-



Variazione di rombo "zero scarto" con indivia,
riduzione di fichi e Merlot

*Composition de turbot "zéro déchet" avec endive,
réduction de figues et Merlot*

75.-

IL GRANDE CLASSICO - LE GRAND CLASSIQUE



A PARTIRE DA DUE PERSONE ~ À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Branzino delle coste bretoni in crosta di sale

Loup de mer des côtes bretonnes en croûte de sel

77.- p.p.

Salvo indicazioni contrarie, i nostri prodotti ittici sono pescati nel Mare del Nord o nel Mar Mediterraneo. Gli astici provengono dal Maine, le noci di capesante dal Canada o dalla Scozia, gli scampi dall'oceano indiano, i gamberi dall'Argentina, il tonno della Spagna, dalle Filippine o dal Messico.

*Sauf indication contraire, nos fruits de mer sont pêchés dans la mer du Nord ou la mer Méditerranée.
Les homards viennent du Maine, les coquilles Saint-Jacques du Canada ou d'Écosse, les langoustines de l'océan Indien, les crevettes d'Argentine, le thon d'Espagne, des Philippines ou du Mexique.*

LE CARNI VIANDES

Variazione di maiale Luma
con cime di rapa e salsa al blu ticinese
*Variation de porc Luma
avec feuilles de navet et sauce au bleu tessinois*

68.-



Vitello, cardoncelli, zucca e trombette
Veau, pleurotes, potiron et trompettes

68.-

Piccione in autunno in due cotture, carciofi e tartufo nero
*Pigeon d'automne préparé de deux façons,
artichauts et truffe noire*

68.-

A PARTIRE DA DUE PERSONE ~ À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Tartare di filetto di manzo del Principe
Tartare de filet de bœuf du Principe

68.- p.p.



Salvo indicazioni contrarie, le nostre carni provengono da allevamenti svizzeri, la polleria dalla Francia, la selvaggina da Svizzera o Austria, il filetto di manzo da Irlanda o Argentina e l'agnello dall'Irlanda. Il nostro Staff è a vostra disposizione per raccogliere le vostre preferenze e necessità alimentari specifiche.

Sauf indication contraire, notre viande provient de fermes suisses, la volaille de France, le gibier de Suisse ou d'Autriche, le filet de bœuf d'Irlande ou d'Argentine et agneau d'Irlande. Notre équipe est à votre disposition pour recueillir vos préférences et vos besoins diététiques spécifiques.



VILLA PRINCIPE LEOPOLDO LUGANO

Gentili ospiti, vi preghiamo di comunicare al nostro Staff ogni esigenza alimentare specifica come allergie o intolleranze.

Saremo felici di prenderci cura delle vostre esigenze.

Il pane è di provenienza ticinese.

Chers hôtes, veuillez informer notre personnel de tout régime alimentaire spécifique, comme les allergies ou les intolérances.

Nous serons heureux de répondre à vos besoins.

Le pain est d'origine tessinoise.

Liebe Gäste, bitte informieren Sie unser Personal über besondere Ernährungsbedürfnisse wie Allergien oder Unverträglichkeiten.

Wir werden uns gerne um Ihre Bedürfnisse kümmern.

Das Brot ist Tessiner Produkte.

Dear guests, please notify our staff of any specific dietary needs such as allergies or intolerances. We will be happy to take care of your needs.

The bread is from Ticino.

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können Substances that may cause allergies or other undesirable reactions			
Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	 Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	 Soia, Soja, Soyabohnen, Soy	6b	 Soia, Soja, Soyabohnen, Soy
7a	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂