

Ristorante Principe Leopoldo



**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.*

195.- per persona

195.- 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. Il nostro Sommelier sarà
felice di consigliarvi un abbinamento vini ad hoc scegliendo tra le numerose
etichette della nostra cantina. Il menù degustazione è valido
esclusivamente se scelto da tutti i commensali del tavolo.

*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. Notre sommelier se fera un plaisir de vous
recommander un accord de vins ad hoc provenant de notre cave. Le
menu dégustation est proposé uniquement si tous les convives de la
table le choisissent.*

ANTIPASTI HORS D'OEUVRES

Croccante con barbabietola verdurine marinate, 38.-
mela verde e perle di alghe
*Croustillant de betterave, légumes marinés,
pomme verte et perles d'algues*

Filetto di trota salmonata con gazpacho di lattuga, quinoa 39.-
e caviale croccante
*Filet de truite saumonée, gaspacho de laitue, quinoa
et caviar croustillant*



Parfait di fegato d'oca marinato alla vaniglia e rhum 45.-
con zucca e mandarino
*Parfait de foie gras d'oie mariné à la vanille et au rhum
avec courge et mandarine*

Calamari scottati con risoni al verde di puntarelle 42.-
e acciughe del cantabrico
*Calamars snackés, risoni au vert de puntarelle
et anchois de Cantabrie*

Insalatina di astice con finocchio mela verde finger lime 45.-
Salade de homard au fenouil, pomme verte et finger lime

Incontro di petto di quaglia croccante con tataki di cerbiatto 43.-
Poitrine de caille crouillante et tataki de chevreuil

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.



DOT Licious:
A basso contenuto di carboidrati, senza zuccheri aggiunti né lattosio, con ingredienti naturali e grassi
buoni.
Pauvre en glucides, sans sucres ajoutés ni lactose, avec des ingrédients naturels et de bonnes graisses.

ZUPPE E FARINACEI POTAGES ET FARINEUX

Vellutata d'astice con risina broccoli e avocado
Velouté de homard, riz et brocoli, avocat

35.-



Risotto Carnaroli allo Champagne, capasanta scottata e curry Thai 39.-
Risotto Carnaroli au Champagne, Saint-Jacques poêlée et curry thaï

Risotto Carnaroli mantecato al blu Ticinese, limone nero 42.-
e salsa al crescione
Risotto Carnaroli crémeux au Bleu tessinois, citron noir
et sauce au cresson

Cappellacci alle erbe rosse Ticinesi e patate con cardoncelli 38.-
e aglio fermentato
Cappellacci aux herbes rouges tessinoises et pommes de terre,
cardoncelli et ail fermenté

I GRANDI CLASSICI - LE GRAND CLASSIQUE



Tagliolini al nero di seppia con puntarelle, vongole e pinoli 45.-
Tagliolini à l'encre de seiche, puntarelle, palourdes et pignons de pin

Tortelloni al formaggino, ricotta ed erbe al burro e salvia 42.-
Tortelloni au fromage frais, ricotta et herbes, au beurre et à la sauge

*Provenienza carne: manzo CH- irlanda-argentina-australia vitello CH polleria francia agnello irlanda-
nuova zelanda selvaggina austria germania*

*Provenance des viandes : bœuf CH – Irlande – Argentine – Australie, veau CH, volaille France, agneau Irlande –
Nouvelle-Zélande, gibier Autriche – Allemagne*

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.*



DOT Licious:

A basso contenuto di carboidrati, senza zuccheri aggiunti né lattosio, con ingredienti naturali e grassi buoni.

Pauvre en glucides, sans sucres ajoutés ni lactose, avec des ingrédients naturels et de bonnes graisses.

I PESCI E I CROSTACEI POISSONS ET CRUSTACES

Dorso di ombrina rossa al punto rosa con bouillabaisse, lattuga
e aglio fermentato 68.-
Dos de maigre rouge, bouillabaisse, laitue et ail fermenté

Triglia ricomposta ai gamberi con il loro corallo
e radice di prezzemolo 65.-
*Rouget reconstitué aux crevettes avec leur corail
et racine de persil*

Dorso di merluzzo Glacier 51 glassato alle cozze
con agrumi e carciofi 72.-
*Dos de cabillaud Glacier 51 glacé aux moules,
agrumes et artichauts*



IL GRANDE CLASSICO - LE GRAND CLASSIQUE



A PARTIRE DA DUE PERSONE ~ À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Branzino delle coste bretoni in crosta di sale 77.- p.p.
Loup de mer des côtes bretonnes en croûte de sel

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.*



DOT Licious:

A basso contenuto di carboidrati, senza zuccheri aggiunti né lattosio, con ingredienti naturali e grassi
buoni.

Pauvre en glucides, sans sucres ajoutés ni lactose, avec des ingrédients naturels et de bonnes graisses.

LE CARNI VIANDES

Steak di ribeye di vitello alle erbe con topinambur
e salsa al fegato d'oca 68.-
*Steak de ribeye de veau aux herbes, topinambour
et sauce au foie gras d'oie*

Lombatina di capriolo con zucca, barbabietola e salsa Poivrade 68.-
Noisette de chevreuil, courge, betterave et sauce poivrade

Piccione in due cotture alle mele e calvados 65.-
con pepe Timut e farina bona
*Pigeon en deux cuissons aux pommes et au Calvados
poivre Timut et Farina Bona*

Filettino di maiale allevato alla birra con sedano rapa,
trombette autunnali e cime di rapa 66.-
*Filet de porc élevé à la bière, céleri-rave,
trompettes automnales et cima di rapa*



A PARTIRE DA DUE PERSONE ~ À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Busto di anatra arrosto con la sua crocchetta di coscia
con zucca e funghi di bosco 68.- p.p.
*Suprême de canard rôti avec sa croquette de cuisse,
courge et champignons des bois*

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.



DOT Licious:

A basso contenuto di carboidrati, senza zuccheri aggiunti né lattosio, con ingredienti naturali e grassi buoni.

Pauvre en glucides, sans sucres ajoutés ni lactose, avec des ingrédients naturels et de bonnes graisses.



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, Sojabohnen, Soy	6b  Soia, Soja, Sojabohnen, 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