

# 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

Fiori di zuccina, fiordilatte, caponatina e pomodoro 38.-  
*Fleurs de courgette, fiordilatte, caponata et tomate*

Salmone Swiss Lachs marinato con gazpacho bianco, 39.-  
melone e aneto  
*Saumon Swiss Lachs mariné, gazpacho blanc  
au melon et aneth*

Parfait di fegato d'oca, albicocche, vaniglia e rhum 45.-  
Parfait de foie gras aux abricots, vanille et rhum

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



Calamari scottati con risoni alla parmigiana, basilico e lemongrass 42.-  
*Calamars snackés, risoni à la parmesane, basilic et citronnelle*

Tataki di vitello di formaggio fresco, patate e caviale Asetra 43.-  
*Tataki de veau au fromage frais, pommes de terre et Asetra caviar*

*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 leggera di peperoni e pomodoro allo zenzero e coriandolo 38.-  
*Velouté léger de poivrons et tomates, gingembre et coriandre*

Casoncelli ripieni di zucchine alla Nerano e crudo di gambero 38.-  
*Casoncelli aux courgettes à la Nerano, crudo de gambas*

Risotto carnaroli al blu ticinese, limone nero e salsa al crescione 39.-  
*Risotto Carnaroli au bleu tessinois, citron noir et cresson*

Risotto carnaroli mantecato al pesto rosso e capasanta scottata 42.-  
*Risotto Carnaroli au pesto rouge, noix de Saint-Jacques snackée*

## I GRANDI CLASSICI - LES GRANDS CLASSIQUES



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

Tagliolini al nero di seppia con spinacini, vongole e pinoli 45.-  
*Tagliolini au noir de seiches avec épinards, palourdes et pignons de pin*

# 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*

Lucioperca del Ceresio con il suo fiore di zuccina ripieno ai gamberi e la loro riduzione 65.-  
*Sandre du Ceresio, fleur de courgette farcie aux crevettes et réduction de crevettes*

Bianco e nero di merluzzo Glacier 51 glassato alle cozze, levistico melanzane e nero di seppia 72.-  
*Cabillaud Glacier 51, moules, livèche, aubergines et encre de seiche*



## 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.*

# LE CARNI VIANDES

Vitello della regione nelle sue diverse declinazioni  
ed erbe Ticinesi 68.-  
*Veau de la région, déclinaisons et herbes tessinoises*

Tartare di filetto di manzo (signature) 68.-  
*Tartare de filet de bœuf (signature)*



Piccione in due cotture, pesca e pepe Timut 65.-  
*Pigeon en deux cuissons, pêche, poivre Timut*

Lombatina di agnello, gallinacci e la sua salsicciotta ai carboni 66.-  
*Selle d'agneau, girolles et saucisse au charbon*

A PARTIRE DA DUE PERSONE ~ À PARTIR DE DEUX PERSONNES

Busto di faraoncella Alpstein arrosto con tartufo nero 69.- p.p.  
e fiori di zuccina  
*Pintade Alpstein rôtie, truffe noire et fleurs de courgette*

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, 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 <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfit <sup>1</sup>	12b	Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfit <sup>1</sup>
13a	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b	Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

<sup>1</sup> >10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>

<sup>1</sup> >10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>