

VORSPEISEN

AUSWAHL AN WURST- UND KÄSESORTEN 32

Zucchini / Gnocco fritto

TATAR VOM RIND 26

Mariniertes Eigelb / Sardellen / Frühlingszwiebeln
Kapernblüte / Pan Brioche / Senfgranulat

GEGRILLTER OKTOPUS 24

Cannellini-Creme / scharfe-Brotkrümel / confit Kirschtomaten / geschmorte Zichorie

VITELLO TONNATO 29

Traditionelles Rezept / blühende Kapern

LACHS TARTARE 23

Sauerrahm / Fischeier / Zitrusfrüchte

DER SONNENEGGANG 24

Gebratener und Spiegelei / Pfannenbrioche / Blauschimmelkäse / Sommertrüffel

TONNO DI CONIGLIO 26

Kaninchen bei niedriger Temperatur gegart / Gartengemüse / Dill-Mayonnaise

SALATE

VERDE 9.50

Kopfsalat / Rucola

MISTA 12

Kopfsalat / Karotten / Gurken / Kirschtomaten / Fenchel

CAPRESE DI ANDRIA 25

Burrata / Ochsenherz-Tomaten / Auburn-Tomaten / Basilikum

HORIATIKI 24

Tomaten / Fetakäse / rote Zwiebeln / Gurken / schwarze und grüne Oliven / Oregano

CAESAR CARDINI 1920's 26

Römischer Salat / Parmesan-Croutons / Huhn / Parmesanspäne / Caesar-Dressing

MADAME NIÇOISE 27

Eier / Kirschtomaten / Thunfisch in Öl / Frühlingszwiebeln / grüne Bohnen / Paprika / Anchovis

*Alle Salate werden bereits angemacht serviert. Wenn Sie kein Dressing wünschen,
geben Sie dies bitte bei der Bestellung an.*

Für Informationen über Zutaten und Allergene wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

ERSTE GERICHTE

WIR VERWENDEN NUR FRISCHE PASTA

SPAGHETTONE MIT 3 TOMATEN 20

Frisches Basilikum / Parmesanchips
(kleine Portion 15)

TAGLIATELLE MIT ENTENRAGOUT CONFIT 25

Steinpilze / Thymian / Knoblauchöl

NUDELN MIT NÜRMA 24

Tomatensauce / gebratene Auberginen / Luganiga-Fleischbällchen / Pescium-Käse
(kleine Portion 19)

RISOTTO ALLA MILANESE 27

Safranfäden / Parmesankäse / Butter vom Gotthard
(kleine Portion 22)

PACCHERI DI GRAGNANO MIT MEERESFRÜCHTEN 32

Tomatensauce / Tintenfisch / Venusmuscheln / Muscheln / Garnelen / Scampi

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 24

Guanciale (Schweinebacke) / Eigelb / Pfeffer / Pecorino Romano Käse

TRADITIONELLE EMILIANISCHE LASAGNE 22

Bolognese-Ragù / Béchamel / Parmesankäse

ZWEITES GERICHT

WOLFSBARSCHFILET IN KARTOFFELKRUSTE 32

Gebratenes Gemüse

GEBRATENE GARNELEN, TINTENFISCH UND GEMÜSE 29

Süß-saure Soße / Aioli-Sauce

THUNFISCH-TATAKI IN MOHNKRUSTE 34

Gemüsenudeln / Sojasauce

KALBSSCHNITZEL NACH MAILÄNDER ART 45

Gebratene Rippchen / gebackene Kartoffeln

RINDBÄCKCHEN IM TESSINER MERLOT 28

Gekocht bei niedriger Temperatur / Polenta Taragna

OSSOBUCO VOM KALB NACH MAILÄNDER ART 42

Risotto mit Safranfäden / Gremolada

Für Informationen über Zutaten und Allergene wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

GEGRILLTES FLEISCH

EINHEIMISCHE HÄHNCHEN 28

LUGANIGHETTA-WURST 25

250g

SCHWEIZER RINDERFILET 49

250g

ARGENTINISCHES RIB EYE 55

300g

IRISCHES TOMAHAWK 65 p.p

Min. 2 Personen / 1,3kg

*Unser gegrilltes Fleisch wird von gebackenen Kartoffeln
und Gemüse begleitet*

BEILAGEN

GEBACKENE KARTOFFELN 7

GEMÜSE 7

POMMES FRITES 7

POLENTA TARAGNA 6

WEISSER REIS 6

GEBRATENE STEINPILZE 14

LA PIZZERIA

Die dünne, knusprige Pizza, ein gastronomisches Wahrzeichen, das in den 1990er Jahren im Argentino Bistrot & Pizza, einem von der gleichen Familie geführten Restaurant, geboren wurde, erobert den Gaumen der Luganeser Bürger. Sie zeichnet sich durch einen knusprigen Boden aus, der durch eine 24-stündige Backzeit entsteht, und spiegelt die kulinarische Kunst der Verbindung von Tradition und Innovation wider. Mit dieser ovalen Pizza bietet die Locanda del Sole ein einzigartiges Pizzaerlebnis, bei dem sich die Leichtigkeit des Bodens harmonisch mit modernen Geschmacksrichtungen verbindet. Dieses kulinarische Meisterwerk ist eine Hommage an die römische Pizza, die meisterhaft umgeschrieben wurde, um dem modernen Geschmack zu entsprechen und das kulinarische Erbe der Region zu bewahren.

LA MARINARA 16

Tomatensauce / Knoblauch / Oregano / Basilikum

BUFALA E ACCIUGA 23

Tomatensauce / Knoblauch / roher Büffelmozzarella / Sardellen / Oregano / Basilikum

LA MARGHERITA 18

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Basilikum

LA MARGHERITA CON BUFALA 23

Tomatensauce / Büffelmozzarella aus Kampanien / Basilikum

CETARA 21

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Kapern / Anchovis / Oregano

DIAVOLA 21

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Basilikum / pikante Salami

PROSCIUTTO COTTO 23

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Basilikum / gekochter Schinken

COTTO E FUNGHI 24

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / gekochter Schinken / frische Champignons-Pilze

QUATTRO STAGIONI 24

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / gekochter Schinken / Artischocken / Champignons / Paprika

CAPRICCIOSA 24

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Sardellen / Artischocken / schwarze Oliven

VERDURE 23

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / gebackene Paprika / gegrillte Auberginen / gegrillte Zucchini

PARMIGIANA 22

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / gebratene Auberginen / gesalzener Ricotta / frisches Basilikum

TONNO E CIPOLLE 21

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Thunfisch in Öl / Zwiebeln aus dem Ofen

COTTO E ZOLA 24

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / gekochter Schinken / Gorgonzolakäse

Für Informationen über Zutaten und Allergene wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

LA PIZZERIA

LUGANIGA E FUNGHI PORCINI 23

Mozzarella fior di latte / geräucherter Provola / Luganiga / Steinpilze

CRUDO E MASCARPONE 25

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Prosciutto crudo / Mascarpone-Käse im Ofen / Rucola

BRESAOLA 25

Mozzarella fior di latte / Bresaola / Parmesanflocken / Rucola / Zitronenschalen

CALZONE 24

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / gekochter Schinken / Champignons / Ei

AFFUMICATA 26

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Luganiga / geräucherter Büffelmozzarella / gebackene Paprika

TARTUFINA 34

Mozzarella Fior di Latte / gekochter Schinken / schwarze Trüffellocken in Öl / Ei / roher Büffelmozzarella / Pfeffer

NORVEGESE 27

Mozzarella fior di latte / Spuren von San Marzano / marinierter Lachs / Schnittlauch-Ricotta / Zitronen- und Orangenschalen

ESTATE 28

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Parmesanflocken / Prosciutto crudo / Burrata / Datterino crudo / Basilikum / Rucola

MARITTIMA 32

Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Tintenfisch / Venusmuscheln / Muscheln / Garnelen / Petersilie

ERGÄNZUNGEN

GLUTENFREIER TEIG 3

LAKTOSEFREIER MOZZARELLA 4

BURRATA 6

BÜFFELMOZZARELLA 4

GEKOCHTER / ROHER SCHINKEN 5

VERSCHIEDENE GEMÜSESORTEN 4

Für Informationen über Zutaten und Allergene wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

DESSERT

BIRNEN-MANDEL-KUCHEN 12

Vanillecreme / Schokoladencreme

TRADITIONELLES TIRAMISU 12

Löffelbiskuits / Mascarpone / Eier / Kaffee

KLASSISCHER PIEMEONTESER BONET 12

Kakao / Rum / Milch / Eier / Amaretto

PASSIONSFRUCHT-BAYERN-CREME 11

Erdbeer-Coulis

SCHOKOLADEN-TRILOGIE 14

Dunkle Schokolade / weiße Schokolade / Gianduja / Orangenkompott

AUSWAHL AN KÄSESORTEN 19

Honig / Konfitüren / Walnüsse

EISCREMEBECHER '80s

DOUBLE CRÈME 14

Doppelrahmeis / Erdbeereis / karamellisierte Erdbeeren / Meringues

CARAMELLO 14

Gesalzene Karamelleis / Vanilleeis / Erdnussbutter / geröstete Erdnüsse / Karamell

BAILEYS 16

Schokoladeneis / Vanilleeis / Crumble / Schlagsahne / Baileys-Likör

COFFEE 12

Vanilleeis / Kaffeeis / doppelter Espresso / Schlagsahne

GELATI E SORBETTI

KUGEL EISCREME 4

Schokolade / Vanille / Joghurt / gesalzene Karamell / Erdbeere / Haselnuss / Kaffee
Pistazie / Kokosnuss / Doppelrahm

PALLINA DI SORBETTO 4

Aprikose / Amerikanische Traube / Zitrone / Birne / Grüner Apfel

MILKSHAKE 12

Extra Sahne 2 Extra Grappa / Wodka / Rum 6

Für Informationen über Zutaten und Allergene wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.