BENVENUTI

Benvenuti a La Veranda, il ristorante à la carte dell'Hotel Splendide Royal.

Tradizione mediterranea e spirito contemporaneo si incontrano nella proposta à la carte de La Veranda, un percorso gastronomico che valorizza le eccellenze locali e la freschezza dei prodotti stagionali.

Il nostro team di sala è a disposizione per accompagnarla nella scelta delle pietanze e dei vini, offrendo un servizio attento e personalizzato, per un'esperienza in stile Splendide.

Welcome to La Veranda, the à la carte restaurant of the Hotel Splendide Royal.

Mediterranean tradition and contemporary spirit come together in La Veranda's à la carte proposal – a refined culinary journey that celebrates local excellence and the freshness of seasonal ingredients.

Our dining room team is at your disposal to guide you through the selection of dishes and wines, offering attentive and personalized service for a true Splendide-style experience.

Bienvenue à La Veranda, le restaurant à la carte de l'Hôtel Splendide Royal.

Tradition méditerranéenne et esprit contemporain se rencontrent dans la proposition à la carte de La Veranda, un parcours gastronomique qui met en valeur les excellences locales et la fraîcheur des produits de saison.

Notre équipe de salle se tient à votre disposition pour vous accompagner dans le choix des mets et des vins, en offrant un service attentif et personnalisé, pour une expérience dans le plus pur style Splendide.

Herzlich Willkommen im La Veranda, das à-la-carte-Restaurant des Hotels Splendide Royal.

Mediterrane Tradition und zeitgenössischer Geist vereinen sich in der À-la-carte-Auswahl der La Veranda – eine kulinarische Reise, die lokale Spitzenprodukte und die Frische saisonaler Zutaten in den Mittelpunkt stellt.

Unser Serviceteam steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie bei der Auswahl der Speisen und Weine zu begleiten und Ihnen einen aufmerksamen sowie persönlichen Service zu bieten – für ein authentisches Erlebnis im Splendide-Stil.

RISTORANTE

LA VERANDA

LUGANO

DA CONDIVIDERE
TO SHARE - PARTAGER - TEILEN

Caviale Baeri "Adamas", 30 gr e blinis tradizionali (1, 3, 4, 7) 95.–

Baeri "Adamas" caviar, 30 g and traditional blinis
Caviar Baeri "Adamas", 30 g et blinis traditionnels
Baeri "Adamas" Kaviar, 30 g und traditionelle Blinis

Tartare di manzo ticinese con pane all'aglio (1,3,4,10) 42.- p.p.
(min. 2 persone | min. 2 persons | min. 2 personnes | min. 2 Personen)

Beef steak tartare from Ticino and garlic bread
Tartare de bœuf tessinois avec pain à l'ail
Tessiner Rindersteak-Tartar mit Knoblauchbrot

Ostriche "Amélie" selezione Special 3 pz (12,14) 27.-

"Amélie" Oysters Special selection 3 pcs
Huîtres "Amélie" Sélection spéciale 3 pièces
"Amélie" Austern Sonderauswahl 3 Stk

Salmone di Lostallo affumicato, pane della Valle Maggia e burro di montagna (1, 4, 7) 42.-

Smoked Lostallo salmon, Maggia Valley bread and mountain butter
Saumon fumé de Lostallo, pain de la Vallée de la Maggia et beurre de montagne
Geräucherter Lostallo-Lachs, Maggia Tal Brot und Bergbutter

Prosciutto crudo Pioradoro con porcini sott'olio (12) 40.-

Cured ham Pioradoro with porcini mushrooms in oil
Jambon cru Pioradoro avec cèpes à l'huile
Roher Schinken Pioradoro mit Steinpilzen in Öl

Selezione di formaggi delle nostre valli con confetture, miele e pane tostato (1,7,8) 26.-

Selection of cheeses from our valleys with jams, honey and toasted bread
Sélection de fromages de nos vallées avec confitures, miel et pain grillé
Auswahl an Käsesorten aus unseren Tälern mit Marmelade, Honig und geröstetem Brot

Franchi svizzeri (CHF) | Swiss Francs (CHF) | Francs suisses (CHF) | Schweizer Franken (CHF)

GLI ANTIPASTI
ENTRÉES - HORS D'ŒUVRE - VORSPEISEN

Mosaico di pesci di lago con le sue uova (4, 7) 34.-

Lake fish mosaic with their roe
Mosaïque de poissons du lac avec leurs oeufs
Terrine von Seefischen mit ihrem Rogen

Sformato tiepido di faraona, mela cotogna e senape (10,12) 39.-

Warm guinea fowl flan, quince and mustard
Timbale tiède de pintade, coing et moutarde
Warme Flan vom Perlhuhn, Quitte und Senf

Terrina di foie gras, frutti rossi e nocciole (7, 8, 12) 38.-

Foie gras terrine, red berries and hazelnuts
Terrine de foie gras, fruits rouges et noisettes
Terrine mit Foie Gras, Beeren und Haselnüsse

Uovo al vapore, zucca, Parmigiano e tartufo (1, 3, 7) 32.-

Steamed egg, pumpkin, parmesan and truffle
Œuf vapeur, courge, parmesan et truffe
Gedämpftes Ei, Kürbis, Parmesan und Trüffel

Fungo, lamponi e cacao (6, 8) 28.-

Mushroom, raspberries and cocoa
Champignon, framboises et cacao
Pilz, Himbeeren und Kakao

Insalata di misticanze e ortaggi di stagione 16.-

Mixed salad and seasonal vegetables
Salade de mesclun et légumes de saison
Mischsalat und saisonalem Gemüse

Franchi svizzeri (CHF) | Swiss Francs (CHF) | Francs suisses (CHF) | Schweizer Franken (CHF)

I PRIMI PIATTI
FIRST COURSES - PREMIERS PLATS - ERSTEN GÄNGE

Risotto all'astice, crema di bufala e mandarino (2, 4, 7, 12) 42.-

Risotto with lobster, buffalo cream and mandarin
Risotto au homard, crème de bufflonne et mandarine
Risotto mit Hummer, Büffel-Creme und Mandarine

Tagliatelle "Terreni della Maggia", ragù di lepre, castagna e cioccolato amaro (1, 7, 12) 36.-

Tagliatelle from "Terreni della Maggia", hare ragù, chestnut and dark chocolate
Tagliatelles des "Terreni della Maggia", ragù de lièvre, châtaigne et chocolat noir
Tagliatelle aus "Terreni della Maggia", Hasenragout, Kastanie und Bitterschokolade

Lasagnetta al ragù di coniglio (1,3,7,9) 34.-

Lasagnetta with rabbit ragout
Lasagne au ragoût de lapin
Lasagne mit Kaninchen Ragout

Casoncelli al caprino e limone, crema all'uovo e tartufo (1,3,7) 34.-

Casoncelli with goat cheese, lemon, egg cream and truffle
Casoncelli au fromage de chèvre, citron, crème à l'œuf et truffe
Käseravioli, mit Ziegenkäse, Zitrone, Eiercreme und Trüffel

Calamarata alla zucca, funghi trifolati e alloro (6) 26.-

Pumpkin calamarata, sautéed mushrooms and bay leaf
Calamarata à la courge, champignons poêlés et laurier
Calamarata mit Kürbis, sautierten Pilzen und Lorbeer

Franchi svizzeri (CHF) | Swiss Francs (CHF) | Francs suisses (CHF) | Schweizer Franken (CHF)

I PIATTI PRINCIPALI DI PESCE E VEGANO
FISH - POISSON - FISCH - VEGAN

Lucioperca, 'beurre blanc' allo Champagne e patate (4, 7, 12) 52.-

Pike-perch, Champagne 'beurre blanc' and potatoes
Sandre, beurre blanc au Champagne et pommes de terre
Zander, Champagner-Beurre-Blanc und Kartoffeln

Capesante, scorzonera, farina bona e dragoncello (4, 7, 14) 60.-

Scallops, salsify, farina bona and tarragon
Saint-Jacques, salsifis, farina bona et estragon
Jakobsmuscheln, Schwarzwurzel, Farina Bona und Estragon

Pescato del giorno intero cotto al sale con verdure di stagione - 1 kg (1,3,4,7) 80.- p.p.
(min. 2 persone | min. 2 persons | min. 2 personnes | min. 2 Personen)

Whole catch of the day cooked in salt crust with seasonal vegetables - 1 kg
Pêche du jour en croûte de sel avec légumes de saison – 1 kg
Fang des Tages in Salzkruste mit Saisongemüse - 1 kg

Involtino di verza, zucca, mostarda e levistico (9, 10) 39.-

Savoy cabbage roll, pumpkin, mostarda and lovage
Roulé de chou de Milan, courge, mostarda et livèche
Wirsingroulade, Kürbis, Mostarda und Liebstöckel

Franchi svizzeri (CHF) | Swiss Francs (CHF) | Francs suisses (CHF) | Schweizer Franken (CHF)

I PIATTI PRINCIPALI DI CARNE
MEAT - VIANDE - FLEISCH

Scamoncino di agnello, patata e funghi autunnali (7, 12) 66.-

Lamb sirloin, potato and autumn mushrooms
Selle d'agneau, pomme de terre et champignons d'automne
Lammrücken, Kartoffel und Herbstpilze

Costoletta di maiale selezione "Luma", cavolfiore arrostito e 'nduja (11, 12) 64.-

"Luma" selection pork chop, roasted cauliflower and 'nduja
Côte de porc sélection "Luma", chou-fleur rôti et 'nduja
Schweinekotelett Auswahl „Luma", gerösteter Blumenkohl und 'nduja

Filetto di vitello, sedano rapa, mirtilli rossi e jus al Barolo chinato (1, 4, 9, 12) 68.-

Veal fillet, celeriac, cranberries and jus of Barolo and cinchona
Filet de veau, céleri-rave, airelles rouges et jus au Barolo et quinquina
Kalbsfilet, Knollensellerie, Preiselbeeren und Jus mit Barolo und Chinarinde

Costata di Black Angus ticinese, purea di patate - 1 kg (7,9,12) 85.- p.p.
(min. 2 persone | min. 2 persons | min. 2 personnes | min. 2 Personen)

Ticino Black Angus rib eye, mashed potatoes - 1 kg
Faux-filet de Black Angus tessinois, purée de pommes de terre - 1 kg
Black Angus Tessiner Rib Eye, Kartoffelpüree - 1 kg

CONTORNI
SIDE DISHES – GARNITURES - BEILAGEN

Patate (Fritte, al forno, purée) 12.-

Potatoes (French Fries, Roasted, Mashed)
Pommes de terre (frites, rôties, purée)
Kartoffeln (Pommes frites, Ofen, Püree)

Verdure saltate o alla griglia 14.-

Sautéed or grilled vegetables
Légumes sautés ou grillés
Sautiertes oder gegrilltes Gemüse

Franchi svizzeri (CHF) | Swiss Francs (CHF) | Francs suisses (CHF) | Schweizer Franken (CHF)

LA PASTICCERIA
DESSERTS - DESSERTS - SÜSSPEISEN

Cioccolato e... cioccolato (3, 7, 8) 18.-

Chocolate and... chocolate
Chocolat et... chocolat
Schokolade und... Schokolade

Tarte pera e vaniglia (1,3, 7, 8) 16.-

Pear and vanilla tart
Tarte poire et vanille
Birnen-Vanille-Tarte

Tiramisù (1,3, 7,8) 20.-

Mele, fieno e caramello (1, 3, 7, 8) 16.-

Apples, Hay and Caramel
Pommes, Foin et Caramel
Äpfel, Heu und Karamel

Crepes Suzette con gelato alla vaniglia (1,3,7) 30.-

Crepes Suzette with vanilla ice cream
Crêpes Suzette avec glace vanille
Crepes Suzette mit Vanilleeis

Tagliata di frutta di stagione con sorbetto all'arancia 16.-

Seasonal fruit platter with orange sorbet
Tranches de fruits de saison avec sorbet à l'orange
Geschnittenes Obst der Saison mit Orangensorbet

Piatto vegano | Vegan dish | Plat végétalien | Veganes Gericht
Piatto vegetariano | Vegetarian dish | Plat végétarien | Vegetarisches Gericht

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate | Substances that may cause allergies or other undesirable reactions | Ingrédients qui pourraient provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables | Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

a contiene | contains | contient | enthält
b può contenere tracce | may contain traces | peut contenir des traces | kann Spuren enthalten

1. Cereali, glutine | Cereals, gluten | Céréals, Gluten | Zerealien, Gluten
2. Crostacei | Crustaceans | Crustacés | Krebstiere
3. Uova | Eggs | Œufs | Eier
4. Pesce | Fish | Poissons | Fische
5. Arachidi | Peanuts | Arachides | Erdnüsse
6. Soia | Soy | Soja | Sojabohnen
7. Latte, lattosio | Milk, Lactose | Lait, lactose | Milch, Laktose
8. Frutta a guscio, noci | Tree nuts, nuts | Fruits à coque dure, noix | Hartschalenobst, Nüsse
9. Sedano | Celery | Céleri | Sellerie
10. Senape | Mustard | Moutarde | Senf
11. Sesamo | Sesame seeds | Sésame | Sesamsamen
12. Anidride solforosa, solfiti | Sulfur dioxide, sulfites | Anhydride sulfureux, sulfites | Schwefeldioxid, Sulfite
13. Lupini | Lupins | Lupins | Lupinen
14. Molluschi | Shellfish | Mollusques | Weichtiere
15. Può essere prodotto con ormoni della crescita/antibiotici | It can be made with growth hormones/antibiotics | Il peut être fait avec des hormones de croissance/antibiotiques | Es kann mit Wachstumshormonen oder Antibiotika hergestellt werden

Caffè | Coffee | Café | Kaffee – Provenienza da piantagioni certificate sostenibili | Sourced from certified sustainable plantations | Provenant de plantations durables certifiées | Aus zertifiziert nachhaltigen Plantagen bezogen

Tè | Tea | Thé | Tee – Provenienza da piantagioni certificate sostenibili | Sourced from certified sustainable plantations |Provenant de plantations durables certifiées |Aus zertifiziert nachhaltigen Plantagen bezogen

Pane e panetteria fine di produzione Svizzera laddove non comunicato diversamente | Bread and fine bakery produced in Switzerland unless otherwise communicated | Pain et boulangerie fine produits en Suisse sauf indication contraire | Brot und feine Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, sofern nicht anders angegeben

Carne | Meat | Viande | Fleisch – Provenienza | Country of origin | Pays d'origine | Herkunftsland

- Manzo | Beef | Bœuf | Rindfleisch - Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz
- Vitello | Veal | Veau | Kalb - Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz
- Maiale | Pork | Porc | Schwein - Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz – Italia | Italy | Italie | Italien – Spagna | Spain | Espagne | Spanien
- Anatra | Duck | Canard | Ente - Francia | France | France | Frankreich
- Coniglio | Rabbit | Lapin | Kaninchen - Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz
- Agnello | Lamb | Agneau | Lamm - Irlanda | Ireland | Irlande | Irland – Nuova Zelanda | New Zealand | Nouvelle-Zélande | Neuseeland
- Faraona | Guinea fowl | Pintade | Perlhuhn - Francia | France | France | Frankreich
- Lepre | Hare | Lièvre | Hase - Europa | Europe | Europe | Europa

Pesce | Fish | Poisson | Fisch – Provenienza pesce da pesca sostenibile | Country of origin fish sustainable fishing | Pays d'origine poisson de pêche durables | Herkunftsland vom Fisch nachhaltigen Fischerei
Specie, metodo di pesca, provenienza | Species, fishing method and origin | Espèces, méthode de pêche et origine | Spezies, Angelmethode und Herkunft

- Pescato del giorno – Ami e palangari | Hooks and lines | Hameçons et lignes | Haken und Langleinen – Italy | Italie | Italy | Italien – Francia | France | France | Frankreich – Croazia | Croatia | Croatie | Kroatien
- Salmone – Salmo salar – Acquacoltura | aquaculture | aquaculture | Aquakultur – Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz
- Caviale – Huso huso – Acquacoltura | aquaculture | aquaculture | Aquakultur – Italia | Italy | Italie | Italien
- Ostriche – Ostrea edulis - Acquacoltura | aquaculture | aquaculture | Aquakultur – Francia | France | France | Frankreich
- Lucioperca – Sander lucioperca – Ami e palangari | Hooks and lines | Hameçons et lignes | Haken und Langleinen – Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz – Olanda | Netherlands | Pays-Bas | Niederlande
- Astice – Homarus americanus – Nasse e trappole | Nets and Traps | Nasses et pièges | Reusen und Fallen | FAO 27-21
- Pesce di lago – Ami e palangari | Hooks and lines | Hameçons et lignes | Haken und Langleinen – Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz - Italy | Italy | Italy | Italien
- Capesante – Pecten jacobaeus– Reti a strascico | Trawl nets | Chaluts | Schleppnetze – FAO 61

Provenienze variabili in base alla disponibilità del mercato | Origins may vary depending on market availability | Les provenances peuvent varier selon la disponibilité du marché | Herkünfte können je nach Marktverfügbarkeit variieren

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.

The service staff is at your disposal for any further information.

Le personnel de service est à votre disposition pour toute information complémentaire.

Für weitere Informationen steht Ihnen das Servicepersonal gerne zur Verfügung.