


*Ristorante a Lugano*

Willkommen.

Heute Abend werden Ihnen meine Gerichte erzählen, wie Kampanien und das Tessin sich fast zufällig begegnet sind und dann zu dieser besonderen Verschmelzung geführt haben,
die heute die Seele meiner Küche darstellt, die diese beiden Regionen respektiert und würdigt.

Sie werden die Wärme und die Energie des Kampaniens spüren, mit seinen sonnengereiften Tomaten und den Aromen des Meeres, die bei Sonnenuntergang ans Ufer kommen,
sie werden die üppigen Farben des Tessin sehen, mit dem erfrischenden Grün seiner Sommerweiden und
dem Regenbogen seiner traditionellen Märkte.

Die intensive Farbe der frisch gepflückten Zitronen aus Sorrento vermischt sich mit dem süßen Geschmack der Kastanien aus den Wäldern um Lugano, genauso,
wie es das Symbol des Restaurants erzählt.

Hier kommt die Geschichte meiner beiden Süde,
ein Abenteuer, das mit allen Sinnen zu genießen ist.

MARCO VENERUSO
Executive Chef

I DUE SUD
*Ristorante a Lugano*

# VON DER AMALFIKÜSTE ZUR SCHWEIZER RIVIERA

## BERNSTEINMAKRELE, ZITRONE UND SEEIGEL
Kreation aus 2020 - 4a, 14a

## TINTENFISCH-NUDELN, TESSINER SCHINKENBRÜHE UND RADIESCHEN
Kreation aus 2024 - 14a

## CANDELE-NUDELN, SEEBARBE UND KAPERN
Kreation aus 2021 - 1a, 4a

## ZAHNBRASSE, PIENNOLO-TOMATEN UND PROVOLA
Kreation aus 2018 - 4a, 7a, 14a

## TAUBE, MAIS UND AMERIKANISCHE TRAUBE
Kreation aus 2024 - 1a, 7a, 8a, 12a

## LA LIMONATA “A COSCE APERTE”
Kreation aus 2024 - 7a, 12a

## ‘ASTRO’
Kreation 2026 - 1a, 3a, 7a, 8a

## LA CUCCUMELLA
Traditioneller neapolitanischer Kaffee

## KLEINGEBÄCK
1a, 3a, 5a, 7a, 8a

## CHF 200.-

I DUE SUD

*Ristorante a Lugano*

# HERBSTMENÜ

## AUSTER, GRANATAPFEL UND BLATTSALATE
Kreation aus 2026- 14a

## REH, TOPINAMBUR UND TANNE
Kreation aus 2026 - 1a, 6a, 8a, 9a, 12a

## LUMACHINE, SCHNECKEN, PETERSILIE UND KNOBLAUCH
Kreation aus 2026 - 1a, 3a, 4a, 7a, 9a

## KABELJAU, BLUMENKOHL UND SALBEI
Kreation aus 2026 - 1a, 3a, 4a, 9a

## HUHN UND TRÜFFEL
Kreation aus 2026 - 7a, 9a

## LA LIMONATA “A COSCE APERTE”
Kreation aus 2024 - 7a, 12a

## ‘GIRASOLE’
Kreation aus 2026 - 3a, 7a, 8a

## LA CUCCUMELLA
Traditioneller neapolitanischer Kaffee

## KLEINGEBÄCK
1a, 3a, 5a, 7a, 8a

## CHF 220.-

I DUE SUD

*Ristorante a Lugano*

# BOUQUET AUS UNSEREM GEMÜSEGARTEN

## WIRSING, LORBEER UND HASELNÜSSE
Kreation aus 2026 - 8a

## CHICORÉE, ORANGE UND POLLEN
Kreation aus 2026 - 7a

## LOTOSREIS, HEU UND JOHANNISBEERE
Kreation aus 2026 - 3a, 7a

## TOMINO-KÄSE-TACOS UND ZWIEBELN
Kreation aus 2026 - 1a, 7a

## WELLINGTON VON ROTE BETE UND TRÜFFEL
Kreation aus 2026 - 8a, 12a

## LA LIMONATA “A COSCE APERTE”
Kreation aus 2024 - 7a, 12a

## ‘POLICROMIA’
Kreation aus 2026 - 1a, 9a

## LA CUCCUMELLA
Traditioneller neapolitanischer Kaffee

## KLEINGEBÄCK
1a, 3a, 5a, 7a, 8a

CHF 180.-

I DUE SUD

*Ristorante a Lugano*

# ANTHOLOGIE IN 8 GÄNGEN

Ein Parcours aus 8 Gängen,
die der Küchenchef
aus seinen gastronomischen
Kreationen ausgewählt hat,
um Sie in seine kulinarische Welt zu führen

CHF 250.-

DIE VERKOSTUNGSMENÜS WERDEN FÜR DEN GANZEN TISCH EMPFOHLEN

I DUE SUD

*Ristorante a Lugano*

# 3 (+1) À LA CARTE GÄNGE

Wählen Sie Ihre drei Lieblingsgerichte
aus den Degustationsmenüs
und fügen Sie ein Dessert nach Wahl hinzu

CHF 160.-

I DUE SUD

*Ristorante a Lugano*

# UNSER KÄSEWAGEN

Wählen Sie Ihre Favoriten aus unserer Auswahl an exquisiten Käsespezialitäten aus unseren zwei südlichen Regionen:

| | |
|---|---|
| VERKOSTUNG VON 3 KÄSESORTEN | CHF 25.- |
| VERKOSTUNG VON 5 KÄSESORTEN | CHF 40.- |

# WEINEMPFEHLUNG

Ihr Menü kann von einer Weinbegleitung begleitet werden, die von unserem Sommelier zusammengestellt wurde:

| | |
|---|---|
| WEINBEGLEITUNG IN 3 GLÄSERN | CHF 70.- |
| WEINBEGLEITUNG IN 6 GLÄSERN | CHF 120.- |
| WEINBEGLEITUNG IN 8 GLÄSERN | CHF 150.- |

# NACHHALTIGKEIT UND EXZELLENZ – UNSERE ZUTATEN

## BROT

Unser gesamtes Brot stammt von Triticum Bakery, einer BIO SUISSE-zertifizierten Bäckerei in Lugano.

## SLOW FOOD PRESIDIEN

IUnser Küchenchef, Mitglied der Slow Food Ticino Chef-Allianz, wählt sorgfältig mehrere Slow Food Presidi-Produkte für seine Menüs aus. Diese schützen bedrohte Nutztierrassen, seltene Obst- und Gemüsesorten, Brote, Käse und vieles mehr. Hier sind die Presidi unseres Sommermenüs :

- Farina Bona
- Zincarlin aus dem Val da Müg
- Alp-Sbrinz AOP

## DER GARTEN VON I DUE SUD

Die Küchenabfälle des Splendide werden zu Kompost verarbeitet und anschließend von der San-Gottardo-Stiftung für den Anbau von Gemüse verwendet, das in „I Due Sud" serviert wird. Unser Garten wird direkt von der Stiftung und ihren Schützlingen gepflegt und befindet sich auf den Panoramaterrassen des Casa Don Orione in Lopagno. Weitere BioSuisse-zertifizierte Gemüse stammen aus dem von der Stiftung geführten Gemüsegarten „Orto Il Gelso" in Melano.

## HONIG UND MARMELADEN

Zu unseren Käsesorten servieren wir Kastanien- und Lindenhonig sowie Marmeladen aus 100 % Schweizer Früchten, die in den geschützten Werkstätten der OTAF-Stiftung hergestellt werden. Diese Stiftung setzt sich seit über 100 Jahren für Menschen mit Behinderungen ein.

## EIN BIER GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

In Zusammenarbeit mit der Officina della Birra in Bioggio—dem ersten Unternehmen, das 1999 die Bierproduktion im Tessin wieder eingeführt hat—brauen wir "1887 La Splendida", ein nachhaltiges Lagerbier, das mit überschüssigem Brot aus unseren Küchen hergestellt wird. Dieses Projekt verwandelt Lebensmittelabfälle in ein hochwertiges Craft-Bier und steht für unser Engagement in der Kreislaufwirtschaft.

## FAIRER UND NACHHALTIGER SCHOKOLADE

100 % der Kakaobohnen von Valrhona sind bis zum Produzenten rückverfolgbar. Für die Bio-Zertifizierung müssen unsere Schokoladen strengen landwirtschaftlichen Standards entsprechen und ohne Herbizide, synthetische Düngemittel oder Pestizide hergestellt werden.

I DUE SUD

*Ristorante a Lugano*

Substanzen, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können:

1. Getreide, Gluten
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch, Laktose
8. Schalenfrüchte, Nüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid, Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

a : enthält
b : kann Spuren enthalten

Brot – herkunft: Schweiz
Fleisch – Herkunft:
Schweinefleisch – Tessin (Schweiz)
Huhn – Schweiz und Frankreich
Taube – Frankreich
Kalbfleisch – Schweiz
Rindfleisch – Schweiz
Reh – Österreich und Deutschland
Schnecken – Schweiz

Fisch – Art, Fangmethode und Herkunft:
Sepia – Sepia officinalis, Reusen und Fallen, Mittelmeer
Rotbarbe – Mullus surmuletus, Schleppnetze, Frankreich
Venusmuscheln – Ruditapes philippinarum, Aquakultur, Italien
Seeigel – Paracentrotus lividus, von Hand gefangen, FAO 37 – FAO 67
Bernsteinmakrele (Amberjack) – Seriola lalandi, Aquakultur, Dänemark – Australien
Zahnbrasse – Dentex gibbosus, Stellnetze und ähnliche Netze, Italien – Frankreich
Auster – Crassostrea gigas , käfige, Frankreich
Kabeljau – Theragra chalcogramma, Handgefangen, FAO 37 – Island

Das Servicepersonal steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung.