

Ristorante a Lugano

Benvenuti.
Stasera saranno i miei piatti a raccontarvi come la Campania e il Ticino
si siano incontrati, quasi per caso, e abbiano poi fatto nascere
questa particolare fusione che è l'anima della mia cucina oggi,
che rispetta e rende omaggio a questi due territori.

Sentirete il calore e l'energia della Campania, con i suoi pomodori appesi
al sole e i profumi del mare che arrivano a riva al tramonto, vedrete i
colori rigogliosi del Ticino, col rinfrescante verde
dei suoi pascoli estivi e
l'arcobaleno dei suoi mercati tradizionali.

Il colore intenso dei limoni appena colti a Sorrento si mescolerà
con il dolce gusto delle castagne dei boschi luganesi,
proprio come racconta il simbolo del ristorante.

Ecco a voi la storia dei miei Due Sud,
un'avventura da gustare con tutti i sensi.

MARCO VENERUSO
Executive Chef

I DUE SUD
Ristorante a Lugano

DALLA COSTIERA ALLA SWISS RIVIERA

RICCIOLA, LIMONE E RICCI DI MARE
creazione 2020 - 4a, 14a

NOODLES DI SEPPIA, BRODO DI PROSCIUTTO TICINESE E RAVANELLI
creazione 2024 - 14a

CANDELE, TRIGLIA E CAPPERI
creazione 2021 - 1a, 4a

DENTICE, POMODORO DEL PIENNOLO E PROVOLA
creazione 2018 - 4a, 7a, 14a

PICCIONE, MAIS E UVA AMERICANA
creazione 2024 - 1a, 7a, 8a, 12a

LA LIMONATA “A COSCE APERTE”
creazione 2024 - 7a, 12a

‘ASTRO’
creazione 2026 - 1a, 3a, 7a, 8a

LA CUCCUMELLA
Caffè tradizionale napoletano

PICCOLA PASTICCERIA
1a, 3a, 5a, 7a, 8a

CHF 200.-

I DUE SUD
Ristorante a Lugano

FOLIAGE D'AUTUNNO

OSTRICA, MELOGRANO E MISTICANZA
creazione 2026 - 14a

CAPRIOLO, TOPINAMBUR E ABETE
creazione 2026 - 1a, 6a, 8a, 9a, 12a

LUMACHINE, LUMACHE, PREZZEMOLO E AGLIO
creazione 2026 - 1a, 3a, 4a, 7a, 9a

MERLUZZO, CAVOLFIORE E SALVIA
creazione 2026 - 1a, 3a, 4a, 9a

POLLO E TARTUFO
creazione 2026 - 7a, 9a

LA LIMONATA " A COSCE APERTE"
Creazione 2024 - 7a, 12a

'GIRASOLE'
creazione 2026 - 3a, 7a, 8a

LA CUCCUMELLA
Caffè tradizionale napoletano

PICCOLA PASTICCERIA
1a, 3a, 5a, 7a, 8a

CHF 220.-

I DUE SUD

Ristorante a Lugano

BOUQUET DAL NOSTRO ORTO

VERZA, ALLORO E NOCCIOLE
creazione 2026 - 8a

INDIVIA, ARANCIA E POLLINE
creazione 2026 - 7a

RISO LOTO, FIENO E RIBES
creazione 2026 - 3a, 7a

TACOS DI TOMINO E CIPOLLE
creazione 2026 - 1a, 7a

WELLINGTON DI BARBABIETOLE E TARTUFO
creazione 2026 - 8a, 12a

LA LIMONATA “A COSCE APERTE”
creazione 2024 - 7a, 12a

‘POLICROMIA’
creazione 2026 - 1a, 9a

LA CUCCUMELLA
Caffè tradizionale napoletano

PICCOLA PASTICCERIA
1a, 3a, 5a, 7a, 8a

CHF 180.-

I DUE SUD
Ristorante a Lugano

ANTOLOGIA IN 8 PORTATE

Un percorso composto da 8 piatti
scelti dallo Chef
tra le sue creazioni gastronomiche,
per trasportarvi nel suo mondo culinario

CHF 250.-

I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO SUGGERITI PER L'INTERO TAVOLO

I DUE SUD

Ristorante a Lugano

3 (+1) PORTATE À LA CARTE

Scegliete i vostri 3 piatti preferiti
dai menu degustazione
e aggiungete un dessert a piacimento

CHF 160.-

I DUE SUD
Ristorante a Lugano

IL NOSTRO CARRELLO DEI FORMAGGI

Scegliete i vostri preferiti tra la selezione di eccellenze casearie dei nostri 2 Sud:

DEGUSTAZIONE DI 3 ASSAGGI	CHF 25.-
DEGUSTAZIONE DI 5 ASSAGGI	CHF 40.-

ABBINAMENTO VINI

Il suo menu potrà essere accompagnato da un percorso di abbinamento vini curato dal nostro Sommelier:

ABBINAMENTO 3 CALICI	CHF 70.-
ABBINAMENTO 6 CALICI	CHF 120.-
ABBINAMENTO 8 CALICI	CHF 150.-

SOSTENIBILITÀ ED ECCELLENZA, LE NOSTRE MATERIE PRIME

IL PANE

Tutto il nostro pane proviene da Triticum Bakery, panificio certificato BIO SUISSE a Lugano.

PRESIDI SLOW FOOD

Il nostro Chef, associato all'Alleanza dei Cuochi di Slow Food, sceglie per i suoi menu diversi Presidi: sono comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, ecc.

Ecco i presidi del nostro menu d'autunno:

- Zincarlin de la Val da Mug
- Farina bona
- Sbrinz d'alpeggio DOP

L'ORTO DE I DUE SUD

Gli scarti di cucina dello Splendide vengono lavorati e trasformati in compost, poi utilizzato dalla Fondazione San Gottardo per la coltivazione degli ortaggi serviti a I Due Sud. Il nostro orto, gestito direttamente dalla Fondazione San Gottardo e dai suoi utenti, si trova sulle terrazze panoramiche della Casa Don Orione a Lopagno.

Dall'Orto Il Gelso di Melano, sempre gestito dalla Fondazione, arrivano altri ortaggi certificati BioSuisse.

MIELE E MARMELLATE

Insieme ai formaggi, serviamo miele di castagno e tiglio, oltre a marmellate di frutta 100% svizzera prodotte nei laboratori protetti dagli utenti della Fondazione OTAF, che da oltre 100 anni opera sul territorio a sostegno di persone con disabilità.

LA NOSTRA BIRRA ANTI-SPRECO

La nostra birra è realizzata in collaborazione con Officina della Birra di Bioggio, la prima azienda a riportare la produzione di birra in Ticino nel 1999. "1887 - La Splendida" è una lager anti-spreco, realizzata con l'eccedenza di pane delle nostre cucine.

CIOCCOLATO EQUO E SOSTENIBILE

Il 100% delle fave di cacao Valrhona è tracciato sin dal produttore. Per essere certificati biologici, i cioccolati rispettano rigorosi standard di coltivazione. Questa certificazione assicura che i cioccolati provengono da un metodo di produzione agricola naturale senza l'uso di erbicidi, fertilizzanti o pesticidi sintetici.

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate:

1. Cereali, glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte, lattosio
8. Frutta a guscio, noci
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa, solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

a : contiene
b : può contenere tracce

Pane – Provenienza: Svizzera

Carni – Provenienza
Maiale - Ticino (Svizzera)
Pollo - Svizzera o Francia
Piccione - Francia
Vitello - Svizzera
Manzo - Svizzera
Capriolo - Austria o Germania
Lumache - Svizzera

Pesci – Specie, metodo di pesca e provenienza:
Seppia – Sepia officinalis, nasse e trappole, Mar Mediterraneo
Triglia – Mullus surmuletus, reti da traino, Francia
Vongole veraci – Ruditapes philippinarum, acquacoltura, Italia
Ricci di mare – Paracentrotus lividus, pescato a mano, FAO 37 – FAO 67
Ricciola – Seriola lalandi, acquacoltura, Danimarca - Australia
Dentice – Dentex gibbosus, reti da imbrocco e reti analoghe, Italia – Francia
Ostriche – Crassostrea gigas, gabbie, Francia
Merluzzo – Thergra chalcogramma, Pescato a mano , FAO 37 – Islanda

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