

GRILL il menù del nostro ristorante

chf

CianiBurger American Style: 25
burger di nostra preparazione in Pane Laccato al Miele e Sesamo nero, Formaggio Cheddar, Bacon, Jalapeno, Bernese e la nostra Salsa BBQ.

Home prepared Beef and Pork burger in Honey-lacquered Bread with black Sesame seeds, Cheddar Cheese, Bacon and Jalapeno, Bernese Sauce and Homemade BBQ.

CianiBurger: 25
burger di nostra preparazione in Pane laccato al Miele e Sesamo nero, Formaggio Cheddar, Bacon e Jalapeno, con Insalata, Pomodori e Cetriolini

Home prepared Beef and Pork burger in Honey-lacquered Bread with black Sesame seeds, Cheddar Cheese, Bacon and Jalapeno, with Salad, Tomatoes and Gherkins

Pesce intero alla griglia (secondo disponibilità di mercato)

Whole grilled Fish (depending on seasonal availability)

CONTORNI side dishes

Patate saltate | Potato sauté 8

Verdure saltate | Vegetable sauté 8

Patatine fritte | Fried Potatoes 8

I NOSTRI TAGLI SPECIALI (con contorno) our special cuts (with a side dish)

Tomahawk di Manzo Prussiano, 1,2 kg circa (consigliato per 2 persone) 99
Prussian Beef Tomahawk Steak, 38 oz. (for 2 persons usually)

Tomahawk di Manzo Angus Irlandese, 1,2 kg circa (consigliato per 2 persone) 56 p.p.
Irish Angus Beef Tomahawk Steak, 38 oz. (for 2 persons usually)

Ciàni
LUGANO
RISTORANTE
BAR • BANQUETING
LA VILLA



LEGENDA:

Vegetarian course  Vegan course  Lactose-free course  Gluten-free course 

Per saperne di più, o per disporre di alternative, in caso di intolleranze o allergie, è possibile consultare il nostro personale di sala.
To know more or to choose some alternative dishes, in case of intolerances or allergies, please ask our waiters.

À-LA-CARTE

il menù del nostro ristorante

chf

RUSSIAN EXPERIENCE 15
1 shot di vodka ad ogni portata
(3 a persona)
1 shot of vodka per each course (3 per person)

MIXOLOGY EXPERIENCE 15
1 cocktail shot ad ogni portata
(3 a persona)
1 cocktail shot per each course (3 per person)

ANTIPASTI starters

Salmone Marinato in casa con Lamponi, Salsa Yogurt e Lime 30
Homemade Marinated Salmon with Yogurt Sauce, Blackberries and Lime 

Capesante alla piastra, cremoso di Mirtilli e Crumble al Rosmarino 32
Grilled Scallops, Blueberry Cream and Rosemary Crumble 

Tartare di Vitello con Burratina e Tartufo Nero Estivo 30
Veal Tartare with Burrata Cheese and Black Truffle 

Poker di Pomodori con Tofu, Erbe Aromatiche e cialda di Pane 22
Tomato Poker with four varieties, Tofu, Herbs and Bread waffle  


SELEZIONE DI FORMAGGI serviti con pane alle Noci e Fichi, Marmellate e Miele ticinese

DAIRY SELECTION, served with Walnut and Fig Bread, Jam and local Honey

PIATTO UNICO / BIG 22 | PIATTO NORMALE / NORMAL 15

ZUPPE soups

Crema al Thai Curry rosso, Verdure asiatiche e Riso basmati 25
Thai red Curry cream with Asian Vegetables and basmati Rice   

Zuppa di Melone e Martini Bianco 20
Melon Soup with Martini Bianco   

PRIMI first courses

Mezze Maniche con Melanzane, Pomodori Secchi e Olive Taggiasche 22
Mezza Manica Pasta with Eggplants, Dried Tomatoes and Taggiasca Olives

Risotto alla Barbabietola con Caprino e Noci 24
Beetroot Risotto with Goat Cheese and Walnuts

Ravioli di Burrata con Spinacino Fresco e Datterino 25
Burrata Cheese filled Ravioli Pasta with Grape Tomatoes and Little Spinach

Paccheri di Gragnano con Gamberi, Cozze e Vongole 28
Paccheri Pasta with Shrimps, Mussels, Clams

Su richiesta, i nostri primi piatti possono essere realizzati anche con pasta senza glutine. | If needed, our First Courses can be realized with gluten-free Pasta too.

SECONDI second courses

Gamberi alla Provenzale, Riso Basmati e Verdure Asiatiche 42
Provence - Style Shrimps, Basmati Rice, Asian Vegetables  

Fritto di Pesce Persico con Patatine e Salsa Tartara 36
Fried Perch Fish with Fried Potatoes and Tartar Sauce

Rib-eye di Manzo, 300 gr. circa, Patate spicchio saltate in padella e Verdure di stagione 48
Beef Rib-eye Steak, 10 oz., sautéed Potato slices and seasonal Vegetables

Filetto di Manzo alla griglia con Patate e Zucchine alla Menta 48
Grilled Beef Fillet with Thyme-flavored and sautéed Potatoes and Zucchini with Mint

Parmigiana di Melanzane con Tofu ed Erbe Aromatiche 32
Parmigiana Cheese Eggplants with Tofu and Aromatic Herbs   

DESSERT desserts

Mousse al Cioccolato Bianco con Salsa al Frutto della Passione e Croccante al Cacao 15
White Chocolate Mousse with Fruit Passion Sauce and crispy Chocolate Biscuit

Cremoso ai Mirtilli, Croccante di Mandorle e Ribes 14
Blueberries Mousse with Almond Crumble and Ribes

Semifreddo al Cioccolato, Lamponi freschi e salsa ai Frutti di Bosco 15
Chocolate chilled dessert, fresh Raspberries and Mixed Berries sauce