LOUNGE BAR

La Lanchetta

La carta

LOUNGE BAR E RISTORANTE SUL LAGO

APERITIVO

Spritz e Hugo della Lanchetta

Spritz Lanchetta **12.50**

Gusto delicato con note agrumate

Sciroppo di rose, Aperol, Prosecco, Foam agrumata

Hugo Lanchetta **12.50**

Al palato fresco e frizzante, con note di rosa

Sarti rosa, Prosecco, Lime, Foam all'acqua di rose

Cocktail

Les Pommes **14.50**

Per gli amanti dell'Aperol ancora più succoso e aromatico

Aperol infuso agli agrumi, Succo di mela, Lime, Cordial lime, Cardamomo

Mango Punch **16.50**

Un tiki cocktail dal gusto esotico e leggermente speziato

Rum scuro, Mango, Succo di Passion Fruit, Lime, Noce moscata

Star Passion **16.50**

Fine e leggermente gasato, regala note di frutto della passione

Vodka alla vaniglia, Succo di Passion Fruit, Passoa, Lime & Latte

Lugano Mule **16.50**

Gusto fresco e speziato

Vodka al cetriolo, Lime, Ginger Beer

Eight **17.50**

La tradizione del sake incontra i profumi dello yuzu

Sake, Liquore Yuzu, Cordiale al lime, Lime, Zucchero

Utopia **16.50**

Per un dopocena da leccarsi i baffi

Dark Rum, Liquore alla menta, Liquore al cioccolato, Liquore alla nocciola, Panna

Trio Negroni

Tre Negroni rivisitati: il White Negroni, morbido e per tutti i palati; un Negroni di carattere con gli ingredienti «del professore»; e un Negroni ai tropici, alla banana. Il trio in degustazione, o uno alla volta.

Trio Negroni **17.50**

Degustazione di 3 Negroni

White Negroni **16.50**

Bitter Campari, Vermouth di Torino, Gin Beefeater.
*Potrebbe contenere tracce di latte

Prof. Negroni **17.50**

Bitter, Vermouth del professore, Gin del professore

Banana Negroni **16.50**

Bitter alla banana, Vermouth di Torino, Gin Beefeater

Analcolici

La miscelazione analcolica della Lanchetta.

Spritz ice tea **9.50**

Infuso di Tè e rosmarino, Limone, Zucchero, Ginger Beer

Summer's coming **9.50**

Sciroppo di anguria, Miele, Zenzero, Ginger ale

Over the Top **9.50**

Succo di frutto della passione, Limone, Tonica

Ever Sweet **9.50**

Sciroppo ai fiori di sambuco, Ananas, Lime, Soda al limone

Gin tonic

Sipsmith **17.50**

Sipsmith V.J.O.P **18.50**

MALFY arancia o pompelmo rosa **16.50**

Mirabeau **17.50**

Hendrick's **16.50**

Mare **17.50**

Silent Pool **17.50**

Elephant **18.50**

Gil **17.50**

Nikka Coffey Gin **18.50**

Monkey 47 ..... **18.50**

Bisbino **16.50**

Brockman's **16.50**

Roku **17.50**

Birre alla spina

Schützengarten Lager

ALC. 4,8% VOL. Le note di malto conferiscono una lieve dolcezza al palato, a cui si affianca il profilo amaro piacevolmente aspro del luppolo

3 dl 5.50
5 dl 9.–

Schützengarten Weiss

ALC. 5,4% VOL. Le note di malto conferiscono una lieve dolcezza al palato, a cui si affianca il profilo amaro piacevolmente aspro del luppolo

3 dl 6.–
5 dl 9.50

Birre in bottiglia

Feldschlösschen Alkoholfrei Gusto Pieno Senza Alcol 0,5% VOL 3.3 dl **4.50**

Questa Lager analcolica ha un colore giallo brillante, una leggera dolcezza al palato e un finale leggermente amarognolo. La sua frizzante freschezza la rende una vera bevanda dissetante

90nove - ODB Pale Ale Alc. 4,6% VOL **8.50**

Si presenta con un colore giallo dorato, all'olfatto con note maltate e floreali delicatamente presenti, dal gusto mediamente intenso ed una luppolatura equilibrata

Mithra - ODB Irish Red Ale Alc. 5,6% VOL **8.50**

Si presenta con un colore rosso rame intenso, dal gusto che ricorda il caramello e una luppolatura decisa al palato, gentile ed equilibrato

La Matta Bisbino Pale Ale Alc. 4,5% VOL **8.50**

Birra bionda biologica, sapore delicato, secco e amarognolo

Hitachino Nest White Ale 5,5% VOL **8.50**

Birra bianca artigianale giapponese dal profilo rinfrescante e speziato. Prodotta con malto di frumento, coriandolo, scorza d'arancia e noce moscata, offre note agrumate

Hitachino Nest Red Rice Ale 7,0% VOL **8.50**

Birra artigianale giapponese, prodotta con riso rosso Asamurasaki tradizionale. Si distingue per il colore rosato-ambrato e un profilo fruttato e speziato

Pinsa

Pinsa con pomodoro e mozzarella **16.50**

Pinsa rossa al pomodoro **16.50**

Pinsa bianca con mozzarella **16.50**

Pinsa tipo focaccia **13.50**

Ingredienti in aggiunta

Su ogni pinsa, a scelta, con il supplemento.

Olive 1.50 · Burratina pugliese 8.50 · Culatello 8.50 · Bresaola 5.50 · Salsiccia 3.50 · Friarielli 3.50 · Pomodorini secchi 3.50 · Salmone affumicato 8.50 · Stracciatella 8.50 · Coppa stagionata 4.50 · Prosciutto cotto 2.50 · Carciofi 2.50 · Zucchine grigliate 1.50 · Gorgonzola 1.50 · Peperoni 1.50 · Funghi 2.50 · Cipolla 1.50 · Melanzane grigliate 1.50 · Mortadella 3.50 · Funghi porcini 8.50 · Speck 3.50 · Mozzarella bufala 5.50 · Prosciutto crudo 4.50 · Salamino piccante 2.50 · Rucola 1.50 · Tonno 2.50 · Acciughe 2.50 · Capperi 1.50 · Mascarpone 2.50 · Uovo 2.50 · Grana 2.50 · Provola affumicata 2.50 · Pomodorini cherry 2.50 · Radicchio 1.50 · Brie 3.50

LA CUCINA

Antipasti

Tartare di salmone marinato, avocado, e salsa ponzu **26.50**

Tataki di tonno, sesamo, insalatina di finocchi e salsa al mango **28.50**

Battuta di manzo, pomodori secchi, stracciatella e pane tostato **27.50**

Tagliere di salumi e formaggi, servito con frutta e gnocco fritto **24.50**

Catalana di gamberi, avocado, pomodorini, cipolla rossa, sedano, melone e rucola **28.50**

Insalate

Insalata verde **9.50**

Insalata mista **11.50**

Caesar salad **25.50**

Lattuga romana, pollo, scaglie di parmigiano, crostini di pane, pomodoro, bacon, acciughe

La greca **22.50**

Insalata, pomodoro, peperone, cetriolo, feta, olive taggiasche, cipolla rossa in agrodolce

Insalata di polpo **27.50**

Tentacolo di polpo, olive, finocchi, pomodorini, edamame e pesche

Primi piatti

Risotto allo zafferano, cozze, gamberi rossi e gremolada **30.50**

Tagliatella cacio e pepe, ragù di manzo, uva e noci **25.50**

Spaghettone al sugo di pomodorini e basilico **19.50**

Tonnarello con zucchine, tonno fresco, tarallo e bottarga **25.50**

Mezzo pacchero al pomodoro, crema di melanzane e burrata **22.50**

Secondi di terra

Hamburger di manzo angus, bacon, cheddar, cipolla caramellata, pomodoro, insalata, salsa Lanchetta **28.50**

Petto d'anatra laccato alla soia e miele, pak choi e cremoso di patate **36.50**

Filetto di manzo, salsa al porto, purè di patate e verdure **48.50**

Suprema di pollo, riso basmati saltato con verdure e salsa alle arachidi **27.50**

Ribs di maiale c.b.t. salsa barbecue Lanchetta e patatine fritte **34.50**

Secondi di mare

Filetto d'ombrina alla piastra, salsa al burro, patate, erbette e olive **38.50**

Trancio di salmone, salsa al limone, bietolina e patata morbida **35.50**

Tentacolo di polpo e gamberi alla piastra, hummus di ceci, paprika e verdure **38.50**

Pesce persico in pastella, salsa tartara, insalatina e patatine fritte **33.50**

Veggie

Bruschetta con pomodorini, crema di stracciatella, olive taggiasche e basilico **17.50**

Burratina con verdure alla griglia **22.50**

Insalata di riso basmati con verdure fresche, tofu, noci e dressing alla soia dolce **21.50**

Hamburger veggie **28.50**

"Beyond meat burger", burrata, cipolla caramellata, pomodoro, insalata, salsa della casa e patatine fritte

Quorn con salsa al cocco e lemongrass, purè di patate e verdure **32.50**

COLAZIONE E CAFFETTERIA

Colazione

Tutti i giorni fino alle 12.

Combo S **5.–**

Brioche o Gipfel, Cappuccino

Combo XL **8.–**

Brioche o Gipfel, Caffè o Cappuccino, Spremuta D'Arancia 1dl

Pancake

Venerdì, sabato e domenica.

Pancakes Nature **13.50**

Frutti di Bosco **15.50**

Pancake serviti con sciroppo d'acero e frutti di bosco

Kinder Bueno **16.50**

Pancake serviti con Nutella, cioccolato bianco e nocciole

Uova

Venerdì, sabato e domenica.

Scrambler **12.50**

Uova strapazzate servite con pane casereccio tostato, accompagnate da misticanza, carote e pomodorini

Market Benedict **16.50**

Uova in camicia servite con pane casereccio tostato, Bacon, spinacino, accompagnate da misticanza, carote e pomodorini

Avo Toast **9.50**

Avocado servito su pane casereccio tostato, accompagnato da misticanza, carote e pomodorini

In aggiunta

Venerdì, sabato e domenica.

Bacon **3.–**

Avocado **3.50**

Salmone **4.50**

Caffetteria

Caffè Espresso **4.–**

Caffè Espresso Crème **4.20**

Caffè Espresso Decaffeinato **4.20**

Caffè Espresso Corretto **4.50**

(Grappa/Brandy)

Caffè Espresso Corretto Speciale 5.50
(Baileys, amaretto, Sambuca)

Caffè Crème 4.50

Caffè Shakerato 6.–

Caffè Shakerato Corretto 8.–

Cappuccino Italiano 4.50

Cappuccino S/Z Lattosio 4.50

Caotina/Ovomaltina 5.50

Cioccolata Densa 7.–

Tè ed Infusi Diversi a Porzione 6.–
(Serviti con biscotti artigianali)

Brioche Diverse 2.50

Gipfel Integrale o al Burro 1.50

Fetta di Torta Vari Gusti 5.50

Dessert Diversi 11.50

Acque e bibite

Acqua Perrier Gas 33 cl 5.–

Acqua San Benedetto Naturale 25 cl 4.–

Coca Cola / Zero 3 dl 5.50

Aranciata Dolce / Amara 3 dl 5.50

Schweppes Tonic / Bitter Lemon 3 dl 5.50

Rivella Rossa 3 dl 5.50

Succhi di Frutta Diversi 2 dl 5.50

Spremuta d'Arancia 3 dl 6.50

Chinotto 2 dl 5.50

Ginger Ale 2 dl 5.50

Tè Freddo Limone / Pesca 3 dl 5.50

Aperitivo Monodose Analcolico 6.50

Digestivi

4 cl

Cynar 7.50

Amaro Ramazzotti 7.50

Rabarbaro Zucca 7.50

Porto Rosso/Bianco Sandeman 7.50

Amaro Montenegro 7.50

Appenzeller 7.50

Amaro Averna 7.50

Braulio 7.50

Jägermeister 7.50

Sambuca 7.50

Generoso 7.50

Fernet Branca - Menta 7.50

Pernod - Richard 7.50

Amaro Nonino 7.50

Amaro Storica 7.50

Ulrich 7.50

Jefferson 4 cl 8.50

Nocino 2 cl 7.–

Grappe

2 cl

Grappa Nostrana 7.–

Grappa Nonino Sauvignon 10.–

Grappa Nonino Moscato 10.–

Grappa Nonino Riserva 5 Anni 12.–

Grappa Nonino Riserva 8 Anni 14.–

Stravecchia San Leonardo 14.–

Cognac e brandy

4 cl

Vecchia Romagna 7.50

Carlos 1 9.–

Courvoisier 9.–

Martell Vs 9.–

Remy Martin VSOP 10.–

Remy Martin XO 20.–

Liquori

4 cl

Cointreau 7.50

Grand Marnier 7.50

Disaronno Originale 7.50

Limoncello di Capri 7.50

Baileys Irish Cream 8.–

VINI

Bollicine

Prosecco Guiot Extra Dry Doc Glera
Drusian, Bigolino di Valdobbiadene, Treviso

calice 8.50
bottiglia 54.–

Berlucchi ’61 Extra Brut
Franciacorta Docg Chardonnay · Borgonato di Corte Franca, Brescia

calice 10.50
bottiglia 70.–

Berlucchi ’61 Satèn
Franciacorta Docg Chardonnay · Borgonato di Corte Franca, Brescia

calice 12.50
bottiglia 85.–

Berlucchi ’61 Rosé
Franciacorta Docg Chardonnay · Borgonato di Corte Franca, Brescia

calice 12.50
bottiglia 85.–

Taittinger Extra Brut Irroy AOC
Champagne Taittinger, Francia · Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

calice 15.50
bottiglia 90.–

Bianchi

Falanghina del Taburno
Falanghina La Fortezza, Benevento

calice 8.–
bottiglia 48.–

Contrada Merlot
Az. Brivio, Mendrisio

calice 8.–
bottiglia 48.–

Ribolla Gialla Iside
Az. Bosco del Merlo, Friuli Venezia Giulia

calice 9.–
bottiglia 51.–

Marechiaro
Greco bianco 100% · Az. Ippolito, Cirò, Calabria

calice 9.–
bottiglia 54.–

Rosati

Château Minuty AOP
Provenza, Francia

calice 9.–
bottiglia 54.–

Maison Mirabeau
Provenza, Francia

calice 9.–
bottiglia 54.–

Calafuria
Negroamaro · Az. Tormaresca Antinori

calice 9.–
bottiglia 54.–

Rossi

MEZZANA Ticino Doc
Merlot · Az. Agr. Cantonale Mezzana, Coldrerio

calice 8.–
bottiglia 48.–

Tellus
Syrah · Az. Cotarella

calice 9.–
bottiglia 54.–

Aglianico Riserva
Aglianico · La Fortezza, Benevento

calice 9.–
bottiglia 54.–

Langhe Nebbiolo DOC BIO
Nebbiolo · Affinato almeno 6 mesi in bottiglia · Az. Fratelli Barale, Barolo

calice 9.–
bottiglia 54.–

Sake

Heavensake Junmai
calice 12.50
bottiglia 87.–

Heavensake Junmai Ginjo
calice 16.50
bottiglia 115.–

Prezzi in franchi svizzeri, IVA inclusa.
Allergie o intolleranze? Chiedete al nostro personale: vi dice quali ingredienti dei piatti possono causarle.