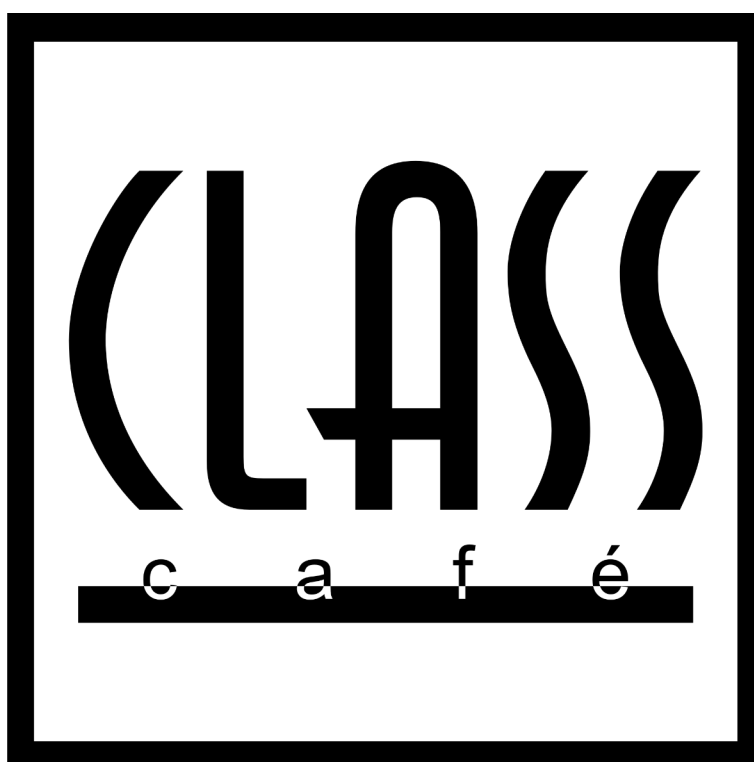


+41 91 922 60 80
Corso Pestalozzi 3
6900 Lugano

www.classcafe.ch

@Class.Lugano

Lu-Ve 6:30 - 00:00
Sa 18:00 - 02:00
Domenica Chiuso



Menu

Primi piatti

Garganello all'uovo

Al ragù di agnello, profumato alla menta e scaglie di pecorino romano.
Egg Garganello, with lamb ragout, flavored with mint and slivers of pecorino romano cheese.

22.-

Tagliatella di pasta fresca

Al pesto di rucola e mandorle, con bocconcini di salmone marinato al lime.
Fresh tagliatelle, with arugula and almond pesto, with bites of lime marinated salmon.

23.-

Riso carnaroli

Con carpaccio di gambero rosso, mantecato con pistacchi e burro agli agrumi.
Carnaroli rice, with red shrimp carpaccio, whipped with pistachios and citrus butter.

26.-



Vellutata tiepida di fave

Con burratina campana, scorza di limone e tarallo sbriciolato.
Warm velvety broad bean soup, with burratina campana, lemon zest and crumbled tarallo.

20.-

Gnocchi fatti in casa

Ogni Venerdì!
Fresh homemade gnocchi (every friday).

18.-

Secondi piatti

Petto di pollo svizzero

Alla piastra o alla milanese, servito con patatine fritte o insalata mista.
Swiss chicken breast, grilled or milanese style, served with french fries or mixed salad.

24.-

Sminuzzato di pollo svizzero

In salsa cremosa di curry indiano servito con riso basmati.
Minced swiss chicken, with indian curry creamy sauce, served with basmati rice.

25.-

Tartare di manzo piemontese

Servita con pane tostato e burro.
Piemontese beef tartare, served with toasted bread and butter.

28.-

Hamburger di gamberi e salmone

Con pane nero al carbone vegetale, ravanello, lattuga e salsa tartara, servito con patatine fritte.
Shrimp and salmon burger, with charcoal black bread, radish, lettuce and tartar sauce, served with fries.

28.-

Filettini di agnello

Con spaghetti di verdura, riso al latte di cocco e salsa di prugne.
Lamb tenderloins, with vegetable noodles, coconut milk rice and plum sauce.

35.-

Menu

Poke Bowls

Poke salmone

Riso basmati, alghe wakame, edamame, mango, ravanello, bocconcini di salmone, sesamo e avocado.

Salmon poke: basmati rice, wakame seaweed, edamame, mango, radish, salmon bites, sesame and avocado.

25.-

Poke di pesce misto

Scottato in salsa teryaki, con riso basmati, alga wakame, quinoa, ananas, edamame, cetrioli e anacardi.

Mixed fish poke: seared in teryaki sauce, with basmati rice, wakame seaweed, quinoa, pineapple edamame, cucumber, and cashew nuts.

25.-

Poke vegana

Cereali, quinoa, ceci, mango, ananas, edamame, alghe wakame, ravanello, avocado, anacardi, sesamo nero, semi e falafel.

Vegan poke: cereal, quinoa, chickpea, mango, pineapple, edamame, wakame seaweed, radish, avocado, cashews, black sesame, seeds and falafel.

20.-

Poke di pollo

Pollo laccato al miele affumicato, riso basmati, alghe wakame, edamame, avocado, mango e ravanello.

Chicken poke: smoked honey lacquered chicken, basmati rice, wakame seaweed, edamame, avocado, mango, and radish.

22.-

Poke fitness

Con bocconcini di salmone, cereali, avocado, sesamo nero e frutta fresca di stagione.

Fitness poke: with salmon bites, cereal, avocado, black sesame and fresh seasonal fruit.

25.-

Insalate

Insalata del fattore

Asparagi, mais, ceci, cetrioli, avocado, lattuga e uovo marinato.

Farmer's salad: asparagus, corn, chickpeas, cucumber, avocado, lettuce, and pickled egg.

22.-

Insalata braccio di ferro

Spinacino, noci, ricotta di bufala fresca, tartare di manzo e pomodori secchi.

Arm wrestler's salad: spinach, walnuts, fresh buffalo ricotta, beef tartare and sun-dried tomatoes.

28.-

Insalata sorrentina

Bufala DOP, datterini, basilico, melanzane, olive taggiasche profumate agli agrumi.

Sorrento salad: PDO buffalo, datterini, basil, eggplant, citrus-scented Taggiasca olives.

24.-

Insalata del golfo

Fregola, lattuga, tonno marinato, fragole, sedano, mirtilli e arance.

Gulf salad: fregola, lettuce, marinated tuna, strawberries, celery, blueberries and oranges.

28.-

Vini

Champagne

Dom Perignon 2008
Blanc
Vintage
75cL: 420.-



Ruinart
Blanc de Blanc
75cL: 180.-



Louis Roederer
Cristal
Vintage
75cL: 420.-



Laurent Perrier
Rosè
75cL: 190.-



Vini bianchi

Vermentino toscano
Blumea
75cL: 50.-



Grand Ardeche
Chardonnay
75cL: 50.-



Sur Sur
Grillo
Donnafugata
75cL: 50.-



Kettmeier
Sauvignon Blanc
75cL: 50.-



Anselmi
San Vincenzo
Bicchieri: 8.-
75cL: 50.-



Greco di tufo
Loggia della serra
Terredora
75cL: 50.-



Gewürztraminer
Kettmeier
75cL: 50.-



Vinattieri bianco
Ticino DOC
Bicchieri: 10.-
75cL: 70.-



Tutti i prezzi sono in Franchi Svizzeri (CHF), IVA 7.7% inclusa

Vini

Vini rossi

Erta e China
Rosso di Toscana
75cL: 50.-



Pinot Nero
Vigna Maso Reiner
Kettmeir
75cL: 70.-



Ultima Goccia
75cL: 85.-



Bolgheri Superiore
Guado de'Gemoli
Chiappini
75cL: 118.-



Vini rosati

Maur & More
Saint-Maur
Bicchieri: 9.-
75cL: 55.-



Spumanti e prosecco

Prosecco DOCG
Valdobbiadene Santa Margherita
Brut
75cL: 50.-



Pra' dei Salt
Extra dry DOCG
75cL: 50.-



Franciacorta

Vittorio Moretti
Bellavista 2013
75cL: 230.-



Vini

Ticino

Roncaia Merlot Ticino
Bicchieri: 10.-
75cL: 60.-



Vinattieri rosso
Ticino DOC
2016 75cL: 260.-
2018 75cL: 250.-



Terre di Bianco Ticino
Bicchieri: 10.-
75cL: 50.-



Terre di Rosso Ticino
Bicchieri: 10.-
75cL: 50.-



Toscana

Nobile di Montepulciano
Poliziano DOCG
75cL: 69.-



Pino di biserno
75cL: 118.-



Tenuta di Trinoro 2001
Toscana Rosso
75cL: 560.-



KETTMEIR

Metodo Classico Alto Adige
Rosè
75cL: 75.-



Tutti i prezzi sono in Franchi Svizzeri (CHF), IVA 7.7% inclusa



Ca'del Bosco

Curtefranca DOC
Chardonnay
75cL: 140.-



Corte del Lupo
Bianco
75cL: 78.-



Maurizio Zanella IGT
Rosso
75cL: 130.-



Corte del Lupo
Rosso
75cL: 75.-



Pinero IGT
Rosso
75cL: 140.-



Cà del Bosco Edizione
Bicchieri: 14.-
75cL: 89.-
150cL: 179.-



Extra Brut Vintage
Franciacorta
75cL: 135.-



Dosage Zero
Franciacorta DOCG
75cL: 138.-



Saten
Franciacorta DOCG
75cL: 140.-



Annamaria Clementi
Franciacorta
75cL: 220.-



Dessert

Affogato al caffè

Coffee affogato

6.-

Sorbetto Spritz

Con frutto della passione, aperol e prosecco

Spritz sorbet, with passion fruit, aperol and prosecco

10.-

Sorbetto Braulio Riserva

Mantecato con Braulio Riserva

Braulio reserve sorbet

10.-

Semifreddo al torroncino

Nougat parfait

8.-

Semifreddo al pistacchio con salsa al cioccolato

Pistachio parfait with chocolate sauce

8.-

Tortino al cioccolato con gelato

Chocolate cupcake with icecream

10.-

Macedonia di frutta fresca

Fresh fruit salad

10.-



Per informazioni su allergie e intolleranze, rivolgersi allo staff
Tutti i prezzi sono in Franchi Svizzeri (CHF), IVA 7.7% inclusa

Provenienza prodotti

Carni

Svizzera, Italia, Ungheria, Australia, Argentina

Pesci, molluschi, crostacei

Italia, Marocco, Spagna, Vietnam, Patagonia, Scozia

Salumi e formaggi

Svizzera, Italia, Francia

Selvaggina

Comunità europea, Nuova Zelanda, Svizzera



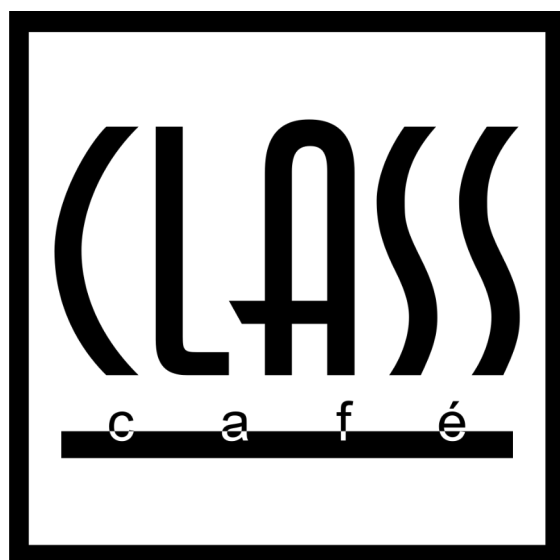
Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	 Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch



Per informazioni su
allergie e intolleranze,
rivolgersi allo staff

*For informations about
allergies and intolerances,
please ask our staff.*