



Ristorante La Terrazza Neptune



Jaume Plensa - *"The Heart of Trees"*



Memoria di gusti: dalle radici alla modernità

Benvenuti in un luogo dove la cucina italiana si fa racconto, eleganza e memoria.

Il nostro ristorante celebra l'arte culinaria con un menu che rende omaggio alle radici della tradizione, interpretandole con sensibilità contemporanea e una costante ricerca dell'eccellenza.

Ogni proposta nasce dall'incontro tra materia prima di altissima qualità e tecnica raffinata: frutti di mare delicati, ortaggi aromatici, erbe spontanee, spezie leggere e agrumi profumati si fondono in armonie sorprendenti.

Note di frolla salata, accenni di cocco e lime, tocchi di sesamo e soia, sentori di rosmarino, mandorla tostata e bisque di crostacei accompagnano sapientemente ogni preparazione, esaltando la purezza e l'identità di ogni ingrediente.

Vi invitiamo a lasciarvi condurre in un itinerario di gusto che attraversa le stagioni e le regioni d'Italia, dove ogni sapore è un ricordo e ogni dettaglio un'emozione.

Buona appetito!

Erinnerung an Geschmack: von den Wurzeln zur Moderne

Willkommen an einem Ort, an dem die italienische Küche zur Erzählung wird – ein Ort voller Eleganz und Erinnerung.

Unser Restaurant zelebriert die kulinarische Kunst mit einem Menü, das den Wurzeln der Tradition huldigt und sie zugleich mit zeitgenössischer Sensibilität und einem ständigen Streben nach Exzellenz neu interpretiert.

Noten von salzigem Mürbeteig, Anklänge von Kokos und Limette, Nuancen von Sesam und Soja, Rosmarin, geröstete Mandeln und Krustentierbisque begleiten jede Zubereitung meisterhaft und betonen die Reinheit und Identität der einzelnen Zutaten.

Wir laden Sie ein, sich auf eine geschmackliche Reise durch die Jahreszeiten und Regionen Italiens zu begeben – eine Reise, in der jeder Geschmack eine Erinnerung und jedes Detail ein Gefühl ist.

Guten Appetit!

A Memory of Flavours: From Roots to Modernity

Welcome to a place where Italian cuisine becomes a story—of elegance, memory, and tradition.

Our restaurant celebrates the culinary arts with a menu that pays tribute to Italy's roots, reinterpreted with contemporary sensitivity and a constant pursuit of excellence.

Each creation is born from the union of the finest ingredients and refined technique: delicate seafood, aromatic vegetables, wild herbs, subtle spices, and fragrant citrus fruits come together in surprising harmonies.

Hints of savoury shortcrust, touches of coconut and lime, whispers of sesame and soy, notes of rosemary, toasted almond, and shellfish bisque gracefully enhance every preparation, elevating the purity and character of each element.

We invite you to embark on a journey of taste through the seasons and regions of Italy, where every flavour evokes a memory, and every detail stirs an emotion.

Enjoy your meal!

Mémoire des saveurs : des racines à la modernité

Bienvenue dans un lieu où la cuisine italienne devient récit, élégance et mémoire.

Notre restaurant célèbre l'art culinaire à travers un menu qui rend hommage aux racines de la tradition, en les réinterprétant avec une sensibilité contemporaine et une quête constante de l'excellence.

Chaque création naît de la rencontre entre des matières premières d'une qualité exceptionnelle et une technique raffinée : fruits de mer délicats, légumes aromatiques, herbes sauvages, épices subtiles et agrumes parfumés s'unissent en harmonies surprenantes.

Des notes de pâte sablée salée, des touches de coco et de citron vert, des accents de sésame et de soja, des effluves de rosmarin, d'amande grillée et de bisque de crustacés accompagnent chaque préparation avec justesse, exaltant la pureté et l'identité de chaque ingrédient.

Nous vous invitons à vous laisser guider dans un itinéraire de saveurs à travers les saisons et les régions d'Italie, où chaque goût devient un souvenir et chaque détail une émotion.

Bon appétit!



ANTIPASTI / STARTERS

VORSPEISEN / ENTREES

Petalo di pesce spada marinato ai lamponi con fagiolini alla scapece



Petal of raspberry-marinated swordfish with scapece green beans (with mint, garlic, flower-infused oil)

Blütenblatt von Himbeer-mariniertem Schwertfisch mit scapece grünen Bohnen (mit Minze, Knoblauch, Blumenöl)

Pétale d'espadon aux framboises avec haricots verts à la scapece (menthe, ail, huile infusée au romarin)

24.-

Carpaccio di gambero al timo e limone con spirale di carota, misticanza estiva di erbe, fiori di zucca e corallo



Shrimp carpaccio with thyme and lemon with carrot spiral, mixed herbs, pumpkin flowers and coral

Garnelen-Carpaccio mit Thymian und Zitrone mit Karottenspirale, gemischte Kräuter, Kürbisblüten und Koralle

Carpaccio de crevettes au thym et citron avec spirale de carotte, mélange d'herbes, fleurs de citrouille et corail

20.-

Tartare di manzo vs Frolla: tartare di manzo con cialda di frolla salata e tuorlo cotto in olio al rosmarino

Beef tartare with salted waffle and yolk cooked in rosemary-flavored oil

Rind-tartare mit gesalzener Waffel und gekochtes Eigelb in Rosmarinöl

Tartare de boeuf avec une galette salée et du jaune d'œuf cuit à l'huile au romarin

28.-

Half-moon di ceci con mousse di feta, cipolla rossa in agrodolce e pomodorini confit



Half-moon chickpeas with feta mousse, red onion in sweet and sour sauce and cherry tomatoes confit

Halbmond aus Kichererbsen mit Feta-Mousse, roter Zwiebel in süß-saurer Sauce und Cherry-Tomaten-Confit

Demi-lune de pois chiches avec mousse de feta, oignon rouge aigre-doux et tomates cerises confites

18.-





PRIMI / FIRST COURSES ERSTE GÄNGE / HORS-D'OEUVRE

Linguine con aglio nero e calamaretti, peperoncino e profumo di prezzemolo e limone



*Linguine with black garlic and squid, chilli
pepper with scent of parsley and lemon*

*Linguine mit schwarzem Knoblauch und
Tintenfisch, Chili-Pfeffer und dem Duft von
Petersilie und Zitrone*

*Linguine à l'ail noir et aux calmars, piment et
parfum de persil et citron*

22.-

Risotto estivo al cocco, lime e asparagi di mare



*Summer risotto with coconut, lime and
glasswort*

*Sommerrisotto aus Kokosnuss, Limette und
Meeresfenchel*

*Risotto d'été à la noix de coco, citron vert et
asperges de mer*

22.-

Ravioli al ripieno di scampi, bisque e mandorle tostate al profumo di limone

*Shrimps stuffed Ravioli, bisque and toasted
almonds lemon scented*

*Ravioli gefüllt mit Scampi, Bisque und
gerösteten Mandeln aromatisiert mit Zitrone*

*Raviolis farcis aux langoustines, bisque et
amandes grillées parfumées au citron*

22.-

Orecchiette con ragù di vitello al lemongrass

Orecchiette with veal ragout and lemongrass

Orecchiette mit Kalbsragout mit Zitronengras

Orecchiette avec ragoût de veaux au lemongrass

24.-

SECONDI / SECOND COURSES

ZWEITE GÄNGE / PLATS PRINCIPAUX

Filetto di manzo in midollo aromatizzato con senape, tabasco e salsa barbeque, spinacino fresco e patate novelle



Beef fillet in bone marrow, flavored with mustard, tabasco and barbeque sauce, fresh spinach and fingerlings

Rinderfilet im Knochenmark, gewürzt mit Senf, Tabasco und Grillsauce, frischem Spinat und Fingerlings

Filet de bœuf en moelle aromatisé à la moutarde, tabasco et sauce barbecue, épinard frais et pommes de terre

54.-

Tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura con maionese alla paprika e pak choi saltati al sentore di sesamo e soia

Octopus tentacle cooked at low temperature with paprika mayonnaise and pak choi sautéed with a touch of sesame and soy

Oktopus-Tentakel gekocht bei niedriger Temperatur mit Paprika-Mayonnaise und Pak Choi, gebraten mit einem Hauch von Sesam und Soja

Tentacule de poulpe cuit à basse température avec mayonnaise au paprika et pak choi sautés au goût de sésame et soja

42.-

Salmone in crosta di alga e panure alle erbe con salicornia, servito su crema di edamame con petali di cetrioli e maionese al lime



Salmon in seaweed crust and herb panure with samphire, served on edamame cream with cucumber petals and lime mayonnaise

Lachs in Algenkruste und Kräuterpanure mit Queller, serviert auf Edamame-Creme mit Gurkenblütenblättern und Limettenmayonnaise

Saumon en croûte d'algue et panure aux herbes avec salicorne, servi sur une crème d'edamame aux pétales de concombre et mayonnaise au citron vert

29.-

Cuore del Sud: pomodoro gratinato ripieno di stracciatella e olive taggiasche su cialda croccante di pane all'aglio



Heart of the South: tomato gratin filled with stracciatella and taggiasca olives on crispy garlic bread waffle

Herz des Südens: Tomatengratin gefüllt mit Stracciatella und Taggiasca-Oliven auf knuspriger Knoblauchbrot-Waffel

Cœur du Sud : tomate gratinée farcie de stracciatella et olives taggiasche sur une gaufre croquante à l'ail

22.-





DESSERTS / NACHSPEISEN

Piramide Filata: cioccolato bianco e cocco con nuvola di zucchero filato e salsa al lampone



Pyramid of white chocolate and coconut with cloud of cotton candy and raspberry sauce

Pyramide aus weißer Schokolade und Kokosnuss mit Wolke von Zuckerwatte und Himbeersoße

Pyramide de chocolat blanc et noix de coco avec nuage de barbe à papa et sauce framboise

15.-

Mousse allo yogurt e miele, con crumble al cioccolato e salsa al mango



Yoghurt and honey mousse, with chocolate crumble and mango sauce

Joghurt und Honig-Mousse, mit Schoko-Crumble und Mango-Sauce

Mousse au yaourt et miel, avec crumble au chocolat et sauce à la mangue

12.-

Tartare di frutta con sorbetto al mandarino



Fruit tartare with Mandarin sorbet

Fruchttartare mit Mandarinen-Sorbet

Tartare de fruits avec sorbet mandarine

10.-



Tiramisù croccante



Crunchy Tiramisù

Knuspriges Tiramisù

Tiramisu croustillant

10.-

MENU BIMBI / CHILDREN'S MENU KINDERMENÜ / MENU ENFANTS

Pasta al pomodoro



Pasta with tomato sauce



Nudeln mit Tomatensauce

Pâtes à la sauce tomate

16.-

Risotto alla parmigiana o allo zafferano



Risotto with parmesan or saffron

Risotto mit Parmesan oder Safran

Risotto au parmesan ou au safran

16.-

Cheeseburger con patatine fritte

Cheeseburger served with French fries

Cheeseburger mit Pommes

Cheeseburger avec frites

26.-

Chicken nuggets con patatine fritte



Chicken nuggets served with French fries

Chicken nuggets mit Pommes

Chicken nuggets avec frites

24.-

Cotoletta di vitello impanata con patatine fritte



Breaded veal cutlet with French fries

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes

Escalope de veau panée avec frites

30.-

Gelato a scelta



Ice cream 1 scoop



Eis 1 Kugel

Glace un boule

3.30 a pallina .-

BEVANDE / DRINKS / GETRÄNKE / BOISSONS

Acqua minerale naturale / frizzante - *Sparkling or still mineral water*
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure / Eau minérale plate ou gazeuse
0.5 L 6.- / 1 L 8.-

Coca Cola/Coca Cola zero/Chinotto/Aranciata

Rivella blu/rossa

Schweppes tonic/Bitter lemon/Ginger ale

Tè al limone - pesca / *Ice Tea lemon - peach /*

Eistee Zitrone - Pfirsich / Thé au citron / thé à la pêche

6.-

Succhi di frutta / *Fruit juices / Fruchtsäfte - Jus de fruits*

Gazzosa al limone (o al mandarino)

Sparkling lemonade (tangerine flavor available)

6.-

Spremuta d'arancia fresca / *Fresh squeezed orange juice /*

Frishgepresste Orangensaft / Jus d'orange frais

8.-

BIRRE / BEERS / BIERE/ BIÈRE

Franziskaner Weissenbier (bott. 50cl)

9.-

La Rossa, ambrata, craft beer, CH (bott. 33cl)

La Nostra, chiara non filtrata, craft beer, CHF (bott. 33cl)

9.-

Menabrea Bionda, IT (bott. 33cl)

7.-

Schlossgold analcolica / Alcohol-free, CH (bott. 33cl)

7.-

ALLERGENI /ALLERGENS /ALLERGEN/ ALLERGENES

**Caro Ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari
chiedi informazioni al nostro personale.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.**

*Dear Guest, our staff will be happy to help you to choose the best dish
related to any specific food allergy or intolerance issue.
Our staff is well trained and we hope we will find the best way
to satisfy our Guests and meet any specific need.*

*Lieber Kunden, wenn sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben,
bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke.
Wir sind bereit, Sie auf die besten Weise zu beraten.*

*Cher Client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances,
ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et boissons.
Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.*

Meat origin: Italy, France, Switzerland, Paraguay
Fish and shellfish origin: North-East and Central-Eastern Atlantic Ocean,
Central Indian Ocean, Central-Eastern Pacific Ocean



Vegetarian
Vegan
Gluten-free
Lactose-free

*Tutti i prezzi includono l'IVA / All prices include VAT /
Alle Preisangaben inkl. MwSt / Tous les prix incluent la TVA*

Ristorante La Terrazza Neptune

Fine dining with live-music

h. 18:30 -21:30



Hotel De La Paix

Viale Giuseppe Cattori 18, Lugano, tel. 091 960 60 60

www.delapaix.ch