



LA CENA

DINNER - ABENDESSEN

DAL 1937 LA PASSIONE PER LE COSE BUONE...

Tutto nasce in Via Pessina 12 con una gastronomia che negli anni cresce fino a diventare un tempio del cibo di qualità. Domenico e Francesco Gabbani, figli di Lino e nipoti di Domenico, oggi portano avanti la tradizione di famiglia continuando a far parte della storia di Lugano: nel 2012 aprono l'Hotel e il Ristorante in un vecchio convento in Piazza Cioccaro. La storia continua quindi, all'insegna delle cose belle e buone.

SINCE 1937 PASSION FOR DELICIOUS THINGS...

It all began with a gastronomy store in Via Pessina 12, which grew over the years and became a temple for quality food. Domenico and Francesco Gabbani, Lino's sons and Domenico's grandchildren, are keeping up with the family tradition and continue to be part of Lugano's history: in 2012 they opened a Hotel and Restaurant in a former convent at the Piazza Cioccaro in Lugano. And so history goes on, in the pursuit of beautiful and delicious things.

SEIT 1937 MIT LEIDENSCHAFT FÜR KÖSTLICHE DINGE...

Alles begann in Via Pessina 12, mit einem Gastronomie-Geschäft, das über die Jahre heranwächst und ein Tempel für qualitativ hochwertige Speisen wird. Domenico und Francesco Gabbani, Linos Söhne und Domenicos Enkel, führen die Familientradition fort und bleiben so mit der Geschichte Luganos verbunden: 2012 eröffnen sie ein Hotel und Restaurant in einem ehemaligen Kloster an der Piazza Cioccaro. Und so geht die Geschichte weiter, auf den Spuren von schönen und köstlichen Dingen.





Antipasti - Starters - Vorspeisen

Lattuga fermentata, topinambur, latticello caramellato, quinoa soffiata e mandorle affumicate (6a, 7a) Lettuce, Topinambur, caramelized buttermilk, crispy quinoa and smoked almonds (6a, 7a) <i>Kopfsalat, Tobinambur, karamellisierte Buttermilch, knusprige Quinoa und geräucherte Mandeln (6a, 7a)</i>	CHF 19.00
Zuppetta di lenticchie con stracciatella di bufala, acciughe del Cantabrico e polvere di mais (4a,7a) Lentil soup with stracciatella di bufala, Cantabrico anchovies and maize powder (4a, 7a) <i>Linsensuppe mit Stracciatella di Bufala, Cantabrico Sardellen und Maispuder (4a, 7a)</i>	CHF 22.00
Battuta di manzo selezione Gabbani con caviale “Caviar House” ed emulsione di soya (1a, 3a, 4a, 6a, 10a) Hand chopped raw beef Gabbani Selection with “Caviar House” caviar and soya emulsion. (1a, 3a, 4a, 6a, 10a) <i>Rohes Rindfleisch Gabbani Selektion von Hand gehackt mit “Caviar House” Kaviar und Soja Emulsion. (1a, 3a, 4a, 6a, 10a)</i>	CHF 24.00
Terrina di foie gras, crumble di mandorle, prugna e pan brioche (1a, 12a) Foie gras Terrine, almond crumble, plums and pan brioche (1a, 12a) <i>Foie gras Terrine, Mandel Crumble, Pflaumen und Pan Brioche (1a, 12a)</i>	CHF 23.00
Polpo arrostito con tagliolini di mozzarella e pomodoro, pesto, fagiolini e spuma di patate (4a, 6a, 7a) Roasted octopus with mozzarella and tomato strips, pesto, green beans and potato mousse (4a, 6a, 7a) <i>Gebatener Tintenfisch mit Mozzarella und Tomaten Streifen, Pesto, Bohnen und Kartoffelmousse (4a, 6a, 7a)</i>	CHF 24.00



Primi Piatti - First Dishes - Erster Gang

Risotto allo zafferano (7a, 12a) Saffron Risotto (7a, 12a) <i>Safran Risotto (7a, 12 a)</i>	CHF 22.00
Carbonara (1a, 3a) Carbonara (1a, 3a) <i>Carbonara (1a, 3a)</i>	CHF 22.00
Ravioli di gamberi rossi di Mazzara “riserva”, acqua di pomodoro al timo e cipollotto al limone (1a, 2a, 3a) Ravioli with red Mazzara shrimps “riserva”, tomatoe juice with thyme and lemon onions (1a, 2a, 3a) <i>Ravioli mit roten Mazzara Garnelen “Riserva”, Tomatensaft mit Thymian und Zitronen Zwiebeln (1a, 2a, 3a)</i>	CHF 28.00
Orecchiette di pasta fresca con piselli e moscardini affogati al vino rosso (1a, 4a) Fresh Orecchiette pasta with peas and curled octopus poached in red wine (1a, 4a) <i>Frische Orecchiette Pasta mit Erbsen und Moschuspolyphen in Rotwein (1a, 4a)</i>	CHF 24.00
Tagliolino di pasta fresca con salsa di pane alla segale, calamaretti, bottarga e salicornia (1a, 4a) Fresh tagliolini pasta with rye bread sauce, calamaretti, bottarga e salicornia (1a, 4a) <i>Frische Tagliolini Pasta an Roggenbrot Sauce, Calamaretti, Bottarga und Salicornia (1a, 4a)</i>	CHF 24.00



Secondi Piatti - Main Course - Zweiter Gang

LE CARNI - MEAT - FLEISCH

Carré di agnello scottadito con insalatina di farro e verdure in agrodolce (9a, 12a) Grilled Rack of lamb with spelt salad and vegetables sweet-sour (9a, 12a) <i>Lammkarree gegrillt mit Dinkel-Salat und süss-saurem Gemüse (9a, 12a)</i>	CHF 36.00
Coscia d’anatra confit, semi di girasole sabbati, finocchi alla nigella, crema di sedano rapa e caramello allo zenzero (6a, 11a) Duck confit, ground sunflower seeds, fennel with cumin, celeriac cream with caramelized ginger (6a, 11a) <i>Entenkeulen-Confit, gemahlene Sonnenblumenkerne, Fenchel an Kümmel, Selleriecrème mit Ingwerkaramell (6a, 11a)</i>	CHF 32.00

I PESCI - FISH - FISCH

Tataki di tonno al farro soffiato, crema di conchiglie e verdure osmotizzate alla soia (4a, 6a) Tuna fish with crispy spelt, shell cream and vegetables evaporated in soy sauce (4a, 6a) <i>Thunfisch Tataki mit knusprigem Dinkel, Muschelcrème und Gemüse gedämpft in Sojasauce (4a, 6a)</i>	CHF 36.00
Dentice escabeche con hummus di ceci, cipolla rossa, pesto e chutney di pomodoro (4a, 12a) Snapper with chickpea hummus, red onions, pesto an tomato chutney (4a, 12a) <i>Zahnbrasse mit Kichererbsen Hummus, rote Zwiebeln, Pesto und Tomaten Chutney (4a, 12a)</i>	CHF 35.00



I Dolci - Dessert - Dessert

Banana caramellata con biscotto morbido al rhum e gelato al cioccolato bianco (1a, 3a, 12a) Caramelized banana with soft rum biscuit and white chocolate ice cream (1a, 3a, 12a) <i>Karamellisierte Banane mit weichem Rum-Biskuit und weissem Schokolade Eis (1a, 3a, 12a)</i>	CHF 10.00
Insalatina di frutta esotica all’acqua di pesca e gelato al passion fruit Exotic fruit salad with peach water and passion fruit ice cream <i>Exotischer Fruchtsalat mit Pfirsichwasser und Passionsfrucht Eis.</i>	CHF 10.00
Cioccolampone (3a, 8a) Chocolate raspberries (3a, 8a) <i>Schoko-Himbeeren (3a, 8a)</i>	CHF 10.00
Tiramisù (3a, 7a, 8a) Tiramisù (3a, 7a, 8a) <i>Tiramisù (3a, 7a, 8a)</i>	CHF 10.00





DAI NOSTRI NEGOZI

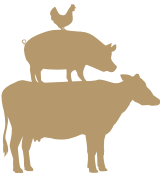
FROM OUR SHOPS - AUS UNSEREM GESCHAEFT

Per Iniziare - Starters - Starter

Prosciutto crudo San Daniele accompagnato San Daniele Prosciutto crudo <i>Rohschinken San Daniele</i>	CHF 24.50
Varietà di formaggi con fantasia di marmellate Variety of cheese with fantasy jams <i>Verschiedene Käsesorten mit Marmeladen-Fantasie</i>	CHF 19.50
Salametto al tagliere Salametto on cutting board <i>Salametto auf Brett</i>	CHF 8.00

Le Carni - Meats - Fleisch

Costata Fiorentina servita con patate novelle arrosto e verdure saltate Costata Fiorentina with roasted novella potatoes and sauteed vegetables <i>Costata Fiorentina mit gebratenen Frühlingkartoffeln und sautiertem Gemüse</i>	
Senza filetto Without filett <i>Ohne Filet</i>	CHF 8.00 (100 gr)
Con filetto With filett <i>Mit Filet</i>	CHF 9.00 (100 gr)
Rib-eye Rib-eye <i>Rib-eye</i>	CHF 11.50 (100 gr)
Filetto di manzo selezione Gabbani Beef tenderloin Gabbani selection <i>Rindsfilet Gabbani Selection</i>	CHF 45.00 (250 gr)



LE NOSTRE CARNI

OUR MEAT - UNSER FLEISCH



CONTROLLO E QUALITÀ

Per offrire un prodotto sempre più controllato e di qualità, nel 2012 i fratelli Domenico e Francesco Gabbani decidono di acquisire lo storico laboratorio di carni Prada di Paradiso, poi spostato a Bioggio, in Ticino. Con l’ausilio del direttore Mauro Prada, i capi vengono selezionati, cresciuti con elevati criteri e poi serviti a banco e nei vostri piatti. Nel laboratorio Prada vengono prodotte anche salsicce, luganighe e prosciutti con le ricette della tradizione.

CONTROL AND QUALITY

In order to offer improved product control and quality, brothers Domenico and Francesco Gabbani, purchased the meat processing facility “Prada” in Paradiso in 2012, afterwards transferring it to Bioggio (TI). The meat served at our counter comes from animals which are carefully selected by the Director, Mauro Prada, and raised according to high quality standards. Prada also produces various sausages, luganighe and hams using traditional recipes.

KONTROLLE UND QUALITÄT

Um ein immer besser kontrolliertes Produkt von Qualität anzubieten, erwarben die Gebrüder Domenico und Francesco Gabbani im Jahre 2012, den historischen Fleischverarbeitungsbetrieb Prada in Paradiso, der nachträglich nach Bioggio (TI) verlegt wurde. Unser Fleisch im Verkauf stammt von Tieren die durch den Direktor, Mauro Prada, sorgfältig ausgewählt und gemäss strengen Qualitätsanforderungen aufgezogen wurden. Die Fleischverarbeitung Prada produziert auch verschiedene Wurstsorten, Luganighe und Schinken nach traditionellen Rezepten.

Origini e provenienza preferenziale delle nostre carni fresche. Macelleria “Gabbani”, Lugano. Manzo: Manzo CH, Vitello CH, maiale CH, polleria preferenziale CH, importazione IT, agnello importazione I E A U, capretto preferenziale CH, importazione FR. Selvaggina A. Salumi: TI - nostra produzione, CH, IT.

Designation of origin Meat. Beef CH, Veal CH, Pig CH, Poultry preferential CH, import IT, Lamb import I, E, A U, Kid CH preferential CH, import FR, Game A, Salumi: TI in-house production, CH, IT.

Herkunftsbezeichnung Fleisch. Rind CH, Kalb CH, Schwein CH, Geflügel Präferenz CH, Import IT, Lamm Import E, A, U, Zicklein Präferenz CH, Import FR, Wild A, Wurstwaren TI, Eigenproduktion CH, IT.





SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA

Tutte le nostre carni attraversano un accurato processo che comincia con una minuziosa selezione della materia prima direttamente dall’allevatore locale o svizzero. In seguito, avviene la frollatura all’osso della carne, che ne determina il sapore e la tenerezza e la minor perdita d’acqua durante la cottura. La frollatura è accuratamente eseguita dai nostri esperti macellai, a Bioggio.

SELECTION OF RAW MATERIALS AND THE MATURING PROCESS

All of our meat goes through a strict process that begins with the careful selection of the raw materials directly from the local or Swiss breeder. Subsequently, the meat is hung on the bone, which is essential for retaining the aroma of the meat, its delicacy and also to prevent water loss. Th maturing process is carefully performed by our experienced butchers in Bioggio.

AUSWAHL DER ROHSTOFFE UND REIFUNGSPROZESS

Alle unsere Fleischprodukte durchlaufen einen minuziösen Kontrollprozess, angefangen mit der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe beim regionalen oder Schweizer Züchter. Dann erfolgt die fachmännische Abhängung am Knochen, massgeblich für Aroma, Zartheit und reduziertem Wasserverlust des Fleisches. Die Reifung wird von unseren erfahrenen Metzger in Biogio sorgfältig durchgeführt.



DALL’ALLEVATORE LOCALE ALLA VOSTRA TAVOLA

La carne viene infine servita con dedizione e professionalità in Via Pessina 12 dai banconieri e salumai e cucinata al Ristorante in Piazza Cioccaro dal nostro Chef Salvatore & brigata.

FROM THE LOCAL BREEDER ONTO YOUR TABLE

Finally, the meat is served with dedication and professionalism by our vendors in via Pessina 12 and prepared with great care by our Chef Salvatore and his team at our Restaurant in Piazza Cioccaro .

VOM REGIONALEN ZÜCHTER AUF IHREN TELLER

Schlussendlich wird das Fleisch von unseren Fachkräften in Via Pessina 12 mit Hingabe und Professionalität serviert und in unserem Restaurant an der Piazza Cioccaro, Lugano, von unserem Küchenchef Salvatore und seiner Brigade liebevoll zubereitet.

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 Tracce | Peut Contenir des Traces
Kann Spuren enthalten | May Contain Traces

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

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

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

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]



RISTORANTE GABBANI

PRANZO - LUNCH

Da lunedì a venerdì dalle 12.00 alle 14.30
sabato dalle 12.00 alle 15.00

From Monday to Friday from 12.00 to 14.30
Saturday from 12.00 to 15.00

CENA - DINNER

Da giovedì a sabato dalle 19.00 alle 21.30
mercoledì aperitivo dalle 18.00 alle 22.00

From Thursday to Saturday from 19.00 to 21.30
Wednesday apero time from 18.00 to 22.00

LAC CAFÈ BY GABBANI

INVERNO - WINTER

Lunedì chiuso
martedì - mercoledì - venerdì - sabato - domenica dalle 10.00 alle 18.00
Giovedì dalle 10.00 alle 20.00

Monday Closed
Tuesday - Wednesday - Friday - Saturday - Sunday from 10.00 to 18.00
Thursday from 10.00 to 20.00

PRANZO - LUNCH

Da martedì a sabato dalle 12.00 alle 14.30

From Tuesday to Saturday from 12.00 to 14.30

Hotel Gabbani | Piazza Cioccaro 1 | 6900 Lugano
www.hotel-gabbani.ch

