



RISTORANTE GABBANI

zuerich@gabbani.com www.gabbani.com

 [gabbanizuerich_1937](https://www.instagram.com/gabbanizuerich_1937)





LA STORIA

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 con passione e dedizione. Nel 2012 aprono l'Hotel e il Ristorante in un vecchio convento in Piazza Cioccaro che diventa una delle più famose icone di Lugano. La storia continua quindi, all'insegna delle cose belle e buone.

IL NOSTRO KM VERO

La filosofia di Gabbani è basata sul Km Vero e viene messa in pratica quotidianamente su più fronti. Crediamo ed investiamo su produttori e prodotti locali, come anche sui luoghi che possono offrirci la miglior qualità. **Vero** è il chilometraggio della filiera Gabbani ridotta ai minimi termini con l'acquisizione di piccole realtà produttrici come i laboratori di macelleria Prada a Bioggio e di pasticceria Gant a Novazzano. **Vero** è il rapporto autentico e sincero che negli anni abbiamo instaurato con i nostri fornitori. Vera è quindi la ricercatezza che vi offriamo quotidianamente con i prodotti migliori che studiamo, assaggiamo, sperimentiamo e selezioniamo per voi. **Vero** è il rapporto che Gabbani tiene ad instaurare con la propria clientela, ascoltando le esigenze e cercando di offrire sempre freschezza e genuinità.



LE NOSTRE CARNI

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 il direttore Mauro Prada, i capi vengono selezionati 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 nostra tradizione.

SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA

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 and its delicacy. The maturing process is carefully performed by our experienced butchers in Bioggio.

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 a Lugano e a Zurigo, dal nostro Chef Salvatore Messere & brigata.

Su richiesta i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

ORIGINE E PROVENIENZA DELLE NOSTRE CARNI. Manzo CH, Vitello CH, Maiale CH, Pollame CH/FR, Salumi CH/IT/ESP.

ORIGINE E PROVENIENZA DEL NOSTRO PESCE. Gambero Rosso (Aristaeo-morpha foliacea): zona FAO 37 Mediterraneo - reti a strascico OTB, selvatico; Salmone (Salmo salara): zona FAO 27 Norvegia - ottenuto con acquacoltura; Polpo (Octopus vulgaris): zona FAO 34 Atlantico centro orientale - pesca con nasse e trappole, selvatico; Acciughe (Engraulidae): zona FAO 27 Mar Cantabrico - pescato con reti a circuizione e da raccolta; Seppia (Sepia Officinalis): Zona FAO 34 Atlantico Centro Ovest - pescato con nasse e trappole; Bottarga (Musil Cephalus): Zona FAO 37 -pescato con lavorieri fissi.





I PIATTELLI

SERVIZIO CONTINUATO

Secondo disponibilità e stagionatura del prodotto

Prosciutto crudo selezione Gabbani

Semplice CHF 28.00 - con mozzarella di bufala CHF 36.00 - con burrata CHF 43.00

I taglieri misti dalla salumeria Gabbani:

Per 2 persone: CHF 28.50

Da 3 persone: CHF 41.00

Tagliere misto di formaggi selezione Gabbani:

Per 2 persone: CHF 28.50

Da 3 persone: CHF 41.00

Carne secca nostrana di produzione Gabbani

CHF 27.50



LE SCROCCHIARELLE

SERVIZIO CONTINUATO

Culaccia e burrata

CHF 30.00

Stracciatella di burrata, mortadella, crema al pistacchio e olio EVO

CHF 30.50

Datterini, mozzarella e basilico

CHF 27.00

Stracciatella di bufala e acciughe del Cantabrico

CHF 30.50





LE INSALATE

Insalata verde

Piccola CHF 14.00

Grande CHF 20.00

Insalata mista

Piccola CHF 16.00

Grande CHF 23.00



Insalata Nizzarda

Lattuga romana, fagiolini, olive nere, tonno, pomodori, acciughe e uova sode

CHF 28.50

Caesar Salad

Petto di pollo, lattuga romana, crostini di pane, scaglie di grana e salsa "Caesar"

CHF 29.00

Insalata Tricolore

Lattuga romana, avocado, pomodoro e mozzarella di bufala

CHF 28.00





ANTIPASTI

Cavolfiore crispy piccantino con maionese allo yuzu ✓
CHF 26.00

Polpettine di bulgur
con hummus di ceci e salsa tzatziki ✓
CHF 27.00

Mozzarella di bufala con datterini all'origano
e crema di basilico ✓
CHF 28.50

Tartare di salmone con zenzero, avocado,
lattughino e crumble al pepe sansho
CHF 33.00

Tartare di manzo "selezione Gabbani" con salsa bernese
leggera e pane nero Sant'Abbondio tostato
CHF 37.00

Carpaccio di gambero rosso di Mazara, perle di balsamico,
salsa al cocco e rucola fritta
CHF 35.50

Petto d'anatra affumicato, burrata, senape,
cipolla caramellata e lingue di gatto
CHF 27.50





PRIMI PIATTI

PASTA FRESCA DI NOSTRA PRODUZIONE

Su richiesta disponibile pasta senza glutine

Lasagnetta di melanzane con mozzarella, coulis di datterini, 
basilico e olive taggiasche
CHF 30.00

Pacchero "Verrigni" al pomodoro datterino e basilico 
CHF 28.50

Plin al sugo d'arrosto e soffice al parmigiano
CHF 35.00

Pacchero "Verrigni" all'amatriciana
CHF 35.00

Spaghettone di "Gragnano" cacio e pepe
18 minuti di attesa
CHF 28.00

Rigatoni "Vicedomini" alla carbonara
CHF 31.00

Spaghettone di "Gragnano" AOP,
alici di Cetara e mollica croccante
CHF 27.00





SECONDI

Risotto mantecato allo zafferano
con ossobuco di vitello e ristretto di sugo d'arrosto
CHF 53.00

Hamburger Gabbani con patatine fritte
Hamburger di manzo svizzero selezione Gabbani, formaggio Cheddar, lattuga,
pomodoro, bacon, cipolla caramellata, cetriolini, ketchup, maionese, senape
CHF 37.00

La Milanese
Costoletta di vitello impanata con insalatina di rucola
e pomodorini all'aceto balsamico
CHF 52.00

Ribeye di manzo selezione Gabbani
con salsa olandese, patate novelle e verdure di stagione
CHF 53.00

Branzino spaccato alla griglia con patate novelle e verdure di stagione
CHF 43.50

Filetto di manzo Rossini, spugna al profumo di tartufo,
patate novelle e verdure di stagione
CHF 59.00

CONTORNI EXTRA

Patate novelle al rosmarino CHF 9.00

Patatine fritte CHF 8.00

Verdure di stagione CHF 12.00





DOLCI

Cannolo siciliano

CHF 6.00 / pezzo

Tiramisù

CHF 15.00

Cheesecake fatta in casa con coulis al frutto della passione

CHF 12.00

Tortino al cioccolato con cuore fondente Guyana e gelato vaniglia

CHF 16.00

GELATO GABBANI

1 gusto CHF 6.00 – 2 gusti CHF 10.00

Coppetta gelato: limone, cioccolato, pistacchio, vaniglia

