Casa

STENDHAL

LUGANO

À LA CARTE

MENU

TASTING COLLINA D'ORO

"IL TERRITORIO TICINESE" ..... 95 CHF

Crudo della Mesolcina, Büsción di capra e chips di polenta (7A)
Mesolcina raw ham, goat's Büsción cheese and polenta chips
Risotto al Merlot ticinese, luganighetta e formaggio della Val di Blenio (7A)
Risotto with Merlot wine, luganighetta sausage and Blenio Valley cheese
Stracotto di manzo con patate montate al burro nocciola (1A, 7A, 9A)
Beef stew with whipped potatoes and brown butter
Torta di pane
Bread cake

DA CONDIVIDERE
FOR SHARING

Chateaubriand in salsa Bernese ..... 160 CHF
con patate sauté e verdure di stagione - per 2 persone (7A, 1B)
Chateaubriand with Bernese sauce, sautéed potatoes
and seasonal vegetables - for 2 people

Costata da 1,200 kg ..... 180 CHF
con contorno di verdure di stagione e patate arrosto
1.2 kg rib steak with seasonal vegetables and roast potatoes

* I prodotti indicati con questo simbolo sono congelati / surgelati.
* *The products marked with this symbol are frozen / deep-frozen.*

PER COMINCIARE
STARTERS

Mondeghili tradizionali [Piatto Storico Casa Stendhal®] (1A, 3A, 7A) ..... 26 CHF
Traditional Mondeghili [Casa Stendhal's Historical Dish ®]

Il vitello tonnato [Piatto Storico Casa Stendhal®] (3A, 4A, 9B, 10B, 12B) ..... 29 CHF
Veal in tuna sauce [Casa Stendhal's Historical Dish ®]

Tartare di salmone con guacamole, indivia e riso Venere soffiato (4A) ..... 29 CHF
Salmon tartare with guacamole, endive salad and puffed black rice

Cocktail di gamberi* come negli anni '80 ..... 29 CHF
Gamberi rosa, lattughino e salsa al cognac (2A, 3A, 10B, 12B)
Shrimp cocktail like in the 80s (pink shrimp, lettuce and cognac sauce)*

Le acciughe del Cantabrico ..... 24 CHF
con burro svizzero e pan brioche della casa (1A, 4A, 7A)
Cantabrian anchovies with Swiss butter and homemade brioche bread

Selezione di salumi del territorio (1A, 9A, 10B) ..... 49 CHF
con la giardiniera e lo gnocco fritto - per 2 persone
Selection of local cured meats with pickled vegetables and fried gnocco - for 2 people

La classica battuta di manzo, 150 gr (1A, 3A, 7A, 10B) ..... 34 CHF
con erba cipollina, tuorlo e cialda di pane, servita con burro montato e olio evo
Classic beef tartare, 150 g, with chives, yolk, bread wafer
served with whipped butter and extra virgin olive oil

* I prodotti indicati con questo simbolo sono congelati / surgelati.
* *The products marked with this symbol are frozen / deep-frozen.*

PASTA E RISOTTI
PASTA & RISOTTI

Risotto “giallo” Milano [Piatto Storico Casa Stendhal®] (7A, 9A, 12B) ..... 27 CHF
Saffron risotto Milano [Casa Stendhal’s Historical Dish ®]

Risotto al tartufo nero (7A) ..... 33 CHF
Black truffle risotto

Tonnarello verde, ragù bianco di vitello, olio al tartufo (1A, 7A, 3B, 9B) ..... 30 CHF
[Piatto Storico Casa Stendhal®]
Green tonnarello pasta, with veal ragù and truffle oil
[Casa Stendhal’s Historical Dish ®]

Spaghettone al pomodoro con Parmigiano Reggiano DOP, ... 23 CHF
basilico e aglio rosso (1A, 3A, 7B)
Spaghetti with tomato sauce, Parmigiano Reggiano DOP cheese, basil and red garlic

Spaghettone alle vongole e lime (1A, 3A, 14A, 12B) ..... 29 CHF
Spaghetti with clams and lime

Paccheri al branzino con pomodorino, ... 29 CHF
capperi e limone (1A, 4A, 9B, 12B)
Paccheri pasta with sea bass, cherry tomatoes, capers and lemon

Tortello agli asparagi ..... 26 CHF
con pesto di aglio verde, pecorino e pinoli tostati (1A, 3A, 7A)
Asparagus tortello pasta with green garlic pesto,
pecorino cheese and roasted pine nuts

Zuppa del giorno ..... 22 CHF
Soup of the day

Allergeni in base al gusto scelto. *Allergens based on the chosen flavor*

* I prodotti indicati con questo simbolo sono congelati / surgelati.
* *The products marked with this symbol are frozen / deep-frozen.*

CARNI E PESCI
MEAT & FISH

Milanese di vitello alta con il manico con patate arrosto ..... 50 CHF
o rucola e pomodorini [Piatto Storico Casa Stendhal®] (1A, 3A, 7A)
Thick veal Milanese with baked potatoes or rocket and cherry tomatoes [Casa Stendhal's Historical Dish ®]

Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese (7A, 9A, 12B) ..... 50 CHF
[Piatto Storico Casa Stendhal®]
Ossobuco with Milanese risotto in gremolada style [Casa Stendhal's Historical Dish ®]

Filetto di manzo con salsa al pepe verde come si faceva una volta! ..... 54 CHF
Con carote BBQ, fagiolini al burro e patate saltate (1A, 3A, 7A, 10A, 9B, 12B)
Beef fillet with green peppercorn sauce, just like it used to be!
With BBQ carrots, buttered green beans, and sautéed potatoes

Tagliata di manzo con patate e mayo (3A, 7A) ..... 48 CHF
Sliced beef with potatoes and mayo

Mc Stendhal, burger da 200 gr con insalata, ... 29 CHF
pomodoro, formaggio ticinese filante e le nostre patatine country (1A, 7A, 10A)
Mc Stendhal, 200g burger with salad, tomato and stringy cheese from Tessin and our country chips

Suprema di pollo con broccoli saltati ..... 25 CHF
Chicken supreme with sautéed broccoli

Sogliola alla mugnaia con spinaci ripassati e patate prezzemolate (4A, 7A, 9B) ..... 50 CHF
Sole meunière with sautéed spinach and parsley potatoes

Calamaro sfrangiato, porri, patate e pomodori confit (1A, 14A) ..... 40 CHF
Roasted squid with leeks, potatoes and confit tomatoes

Filetto di branzino alla mediterranea ..... 38 CHF
Sea bass, Mediterranean style

Frittura del Ceresio con salsa al dragoncello, ... 42 CHF
scalogno e verdure croccanti (1A, 2A, 4B)
Fried fish from lake Ceresio with tarragon sauce, shallots and crunchy vegetables

* I prodotti indicati con questo simbolo sono congelati / surgelati.
* *The products marked with this symbol are frozen / deep-frozen.*

I LOVE GREEN

Caponata di Stendhal, ... 18 CHF
con uvetta, pinoli e salsa agrodolce [Piatto Storico Casa Stendhal®] (8A, 9A)
Stendhal Caponata with raisins, pine nuts and sweet and sour sauce
[Casa Stendhal's Historical Dish ®]

Caesar Salad... Quella vegetariana ..... 27 CHF
Lattuga romana, Parmigiano Reggiano DOP, pane croccante
con il dressing di limone, senape e capperi (1A, 3A, 10A, 4B, 7B,)
Caesar Salad... The vegetarian one:
Lettuce salad, Parmigiano Reggiano DOP cheese, crispy bread with lemon dressing, mustard and capers
Con aggiunta di pollo ..... 29 CHF
With chicken, on request

Insalata Waldorf Contemporanea ..... 25 CHF
mela Granny Smith, sedano rapa, yogurt greco, noci tostate e limone (7A, 8A, 9B)
Contemporary Waldorf Salad with Granny Smith apple,
celeriac, Greek yogurt, toasted walnuts and lemon

Insalata di foglie verdi, con semi tostati e frutti rossi ..... 12 CHF
Green leaves saladwith toasted seeds and red berries

Broccoli con olio saltati (9B) ..... 12 CHF
Sautéed broccoli with olive oil

Patate arrosto con mayo (3A, 7A) ..... 12 CHF
Roasted potatoes with mayo

Spinaci* ripassati in padella con olio evo (9B) ..... 12 CHF
Sautéed spinach with extra virgin olive oil*

Parmigiana di melanzane (1A, 7A) ..... 22 CHF
Eggplant Parmigiana

French fries con mayo al tartufo (1A, 3A, 7A, 10B) ..... 12 CHF
French fries with truffle mayo

* I prodotti indicati con questo simbolo sono congelati / surgelati.
* *The products marked with this symbol are frozen / deep-frozen.*

I NOSTRI DOLCI
OUR DESSERT

Caffè Stendhal® ..... 10 CHF

Tarte Tatin con gelato alla vaniglia (1A, 7A) ..... 13 CHF
[Dolce Storico Casa Stendhal®]
Tarte tatin with vanilla ice cream [Casa Stendhal's historical Dessert ®]

Classico Tiramisù [Dolce Storico Casa Stendhal®] (1A, 3A, 7A, 8B) ..... 12 CHF
Classic Tiramisù [Casa Stendhal's historical Dessert ®]

Gorgonzola caramellato alle amarene (7A, 8A) ..... 13 CHF
[Dolce Storico Casa Stendhal®]
Caramelized Gorgonzola cheese with black cherries
[Casa Stendhal's historical Dessert ®]

Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido (1A, 3A, 7A, 8B) ..... 13 CHF
Dark chocolate cake with a soft heart

La giostra del gelato* con i gusti del nostro Chef (a pallina) ..... 3 CHF
The ice cream carousel with our Chef's selection of flavors (per scoop)*
Allergeni in base al gusto scelto.*Allergens based on the chosen flavor*

Coppa di frutti di bosco ..... 14 CHF
Cup of wild berries

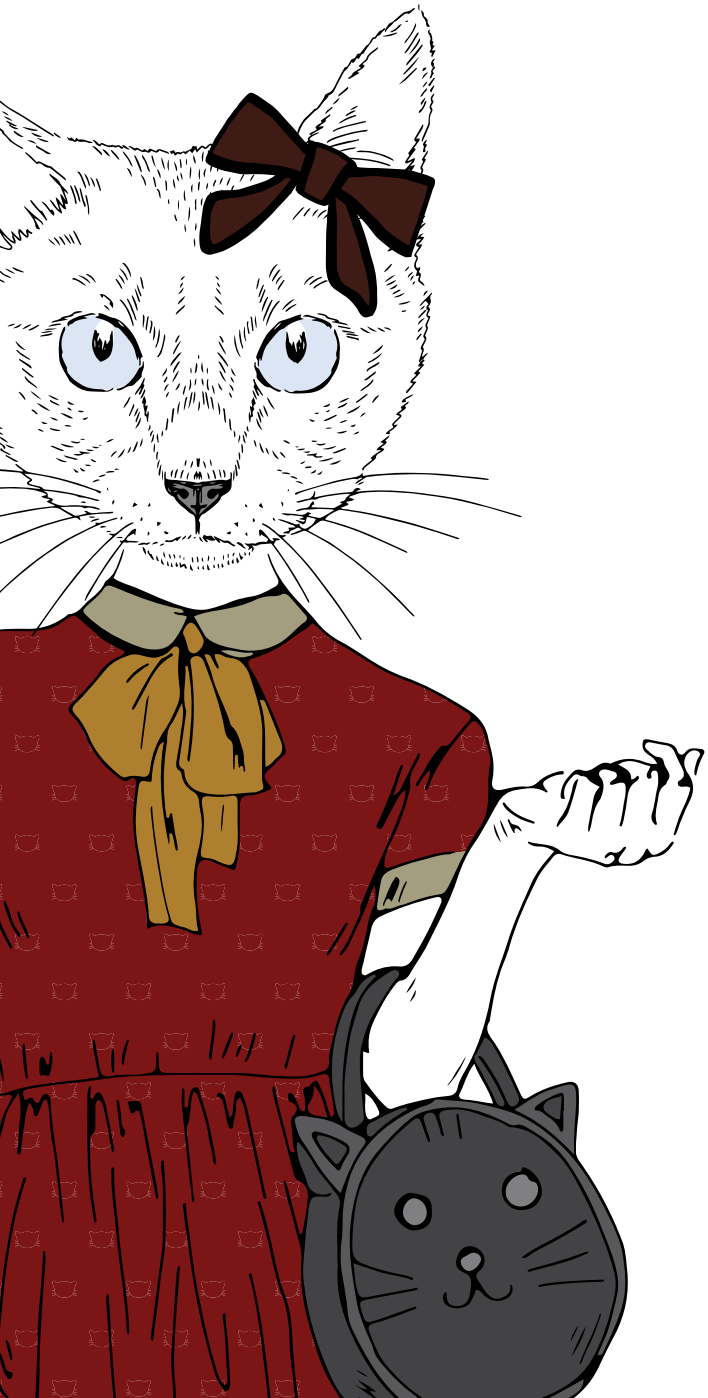
Homemade Cantucci & Vin Santo (1A, 3A, 8A) ..... 14 CHF

* I prodotti indicati con questo simbolo sono congelati / surgelati.
* *The products marked with this symbol are frozen / deep-frozen.*

WELCOME...

La storia, la tradizione e la contemporaneità della cucina milanese in un contesto extra urbano, fra il lago e le montagne, fra il verde più schietto e il cielo blu, ecco il nostro rosso che nasce dal cuore. Una proposta semplice, vera, poca forma e tanta sostanza come fossimo a casa. Benvenuti a Casa Stendhal!

The history, the tradition, and the modern twist of Milanese cuisine, set in an idyllic escape between the lake and the mountains, where the purest green meets the endless blue sky. This is the red that comes straight from the heart. A simple, genuine offering, with minimal fuss and plenty of substance - just like at home. Welcome to Casa Stendhal!



ALLERGENS

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 - Enthalt - Contains

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

[1] [>10 mg/kg >10 mg/l SO_2]

Può contenere - Peut contenir - Es kann enthalten - May contain

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

[1] [>10 mg/kg >10 mg/l SO_2]

Provenienze carni: Vitello CH. Salumi CH. Manzo CH. Pollo IT. Maiale IT.
Provenienze pesci: Salmone NO. Gamberi ARG. Acciughe IT.
Vongole IT. Bottarga IT. Branzino IT/GR. Sogliole PT. Baccalà PT.
Meat origin: Veal CH. Cold cuts CH. Beef CH. Chicken IT. Pork IT.
Fish origin: Salmon NO. Prawns ARG. Anchovies IT. Clams IT.
Bottarga IT. Sea bass IT/GR. Sole PT. Cod PT.