

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
<i>Traditional Mondeghili [Casa Stendhal's Historical Dish®]</i>		
Il vitello tonnato [Piatto Storico Casa Stendhal®] ^(3A, 4A, 9B, 10B, 12B)	29	CHF
<i>Veal in tuna sauce [Casa Stendhal's Historical Dish®]</i>		
Tartare di salmone con guacamole, indivia e riso Venere soffiato ^(4A)	29	CHF
<i>Salmon tartare with guacamole, endive salad and puffed black rice</i>		
Cocktail di gamberi* come negli anni '80.....	29	CHF
Gamberi rosa, lattughino e salsa al cognac ^(2A, 3A, 10B, 12B)		
<i>Shrimp* cocktail like in the 80s (pink shrimp, lettuce and cognac sauce)</i>		
Le acciughe del Cantabrico.....	24	CHF
con burro svizzero e pan brioche della casa ^(1A, 4A, 7A)		
<i>Cantabrian anchovies with Swiss butter and homemade brioche bread</i>		
Selezione di salumi del territorio ^(1A, 9A, 10B)	49	CHF
con la giardiniera e lo gnocco fritto - per 2 persone		
<i>Selection of local cured meats with pickled vegetables and fried gnocco - for 2 people</i>		
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		
<i>Classic beef tartare, 150 g, with chives, yolk, bread wafer served with whipped butter and extra virgin olive oil</i>		

* 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
<i>Saffron risotto Milano [Casa Stendhal’s Historical Dish[®]]</i>	
Risotto al tartufo nero (7A) 33	CHF
<i>Black truffle risotto</i>	
Tonnarello verde, ragù bianco di vitello, olio al tartufo (1A, 7A, 3B, 9B) 30	CHF
[Piatto Storico Casa Stendhal [®]] <i>Green tonnarello pasta, with veal ragù and truffle oil</i> [Casa Stendhal’s Historical Dish [®]]	
Spaghettono al pomodoro con Parmigiano Reggiano DOP, basilico e aglio rosso (1A, 3A, 7B) 23	CHF
<i>Spaghetti with tomato sauce, Parmigiano Reggiano DOP cheese, basil and red garlic</i>	
Spaghettono alle vongole e lime (1A, 3A, 14A, 12B) 29	CHF
<i>Spaghetti with clams and lime</i>	
Paccheri al branzino con pomodorino, capperi e limone (1A, 4A, 9B, 12B) 29	CHF
<i>Paccheri pasta with sea bass, cherry tomatoes, capers and lemon</i>	
Tortello agli asparagi con pesto di aglio verde, pecorino e pinoli tostati (1A, 3A, 7A) 26	CHF
<i>Asparagus tortello pasta with green garlic pesto, pecorino cheese and roasted pine nuts</i>	
Zuppa del giorno 22	CHF
<i>Soup of the day</i> 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)		
<i>Thick veal Milanese with baked potatoes or rocket and cherry tomatoes [Casa Stendhal's Historical Dish®]</i>		
Ossobuco in gremolada con risotto alla milanese (7A, 9A, 12B).....	50	CHF
[Piatto Storico Casa Stendhal®]		
<i>Ossobuco with Milanese risotto in gremolada style [Casa Stendhal's Historical Dish®]</i>		
Filetto di manzo con salsa al pepe verde come si faceva una volta!.....	54	CHF
Con carote , fagiolini al burro e patate saltate (1A, 3A, 7A, 10A, 9B, 12B) <i>Beef</i>		
<i>fillet with green peppercorn sauce, just like it used to be!</i>		
<i>With carrots, buttered green beans, and sautéed potatoes</i>		
Tagliata di manzo con patate e mayo (3A, 7A).....	48	CHF
<i>Sliced beef with potatoes and mayo</i>		
Mc Stendhal, burger da 200 gr con insalata,.....	29	CHF
pomodoro, formaggio ticinese filante e le nostre patatine country (1A, 7A, 10A)		
<i>Mc Stendhal, 200g burger with salad, tomato and stringy cheese from Tessin and our country chips</i>		
Suprema di pollo con broccoli saltati.....	25	CHF
<i>Chicken supreme with sautéed broccoli</i>		
Sogliola alla mugnaia con spinaci ripassati e patate prezzemolate (4A, 7A, 9B).....	50	CHF
<i>Sole meunière with sautéed spinach and parsley potatoes</i>		
Calamaro sfrangiato, porri, patate e pomodori confit (1A, 14A).....	40	CHF
<i>Roasted squid with leeks, potatoes and confit tomatoes</i>		
Filetto di branzino alla mediterranea.....	38	CHF
<i>Sea bass, Mediterranean style</i>		
Frittura del Ceresio con salsa al dragoncello,.....	42	CHF
scalogno e verdure croccanti (1A, 2A, 4B)		
<i>Fried fish from lake Ceresio with tarragon sauce, shallots and crunchy vegetables</i>		

* 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)	
<i>Stendhal Caponata with raisins, pine nuts and sweet and sour sauce</i>	
[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,)	
<i>Caesar Salad... The vegetarian one:</i>	
<i>Lettuce salad, Parmigiano Reggiano DOP cheese, crispy bread with lemon dressing, mustard and capers</i>	
Con aggiunta di pollo 29	CHF
<i>With chicken, on request</i>	
Insalata Waldorf Contemporanea 25	CHF
mela Granny Smith, sedano rapa, yogurt greco, noci tostate e limone (7A, 8A, 9B)	
<i>Contemporary Waldorf Salad with Granny Smith apple,</i>	
<i>celeriac, Greek yogurt, toasted walnuts and lemon</i>	
Insalata di foglie verdi, con semi tostati e frutti rossi 12	CHF
<i>Green leaves salad with toasted seeds and red berries</i>	
Broccoli con olio saltati (9B) 12	CHF
<i>Sautéed broccoli with olive oil</i>	
Patate arrosto con mayo (3A, 7A) 12	CHF
<i>Roasted potatoes with mayo</i>	
Spinaci* ripassati in padella con olio evo (9B) 12	CHF
<i>Sautéed spinach* with extra virgin olive oil</i>	
Parmigiana di melanzane (1A, 7A) 22	CHF
<i>Eggplant Parmigiana</i>	
French fries con mayo al tartufo (1A, 3A, 7A, 10B) 12	CHF
<i>French fries with truffle mayo</i>	

* 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) [Dolce Storico Casa Stendhal®] <i>Tarte tatin with vanilla ice cream [Casa Stendhal's historical Dessert®]</i>	13	CHF
Classico Tiramisù [Dolce Storico Casa Stendhal®] ^(1A, 3A, 7A, 8B) <i>Classic Tiramisù [Casa Stendhal's historical Dessert®]</i>	12	CHF
Gorgonzola caramellato alle amarene ^(7A, 8A) [Dolce Storico Casa Stendhal®] <i>Caramelized Gorgonzola cheese with black cherries</i> [Casa Stendhal's historical Dessert®]	13	CHF
Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido ^(1A, 3A, 7A, 8B) <i>Dark chocolate cake with a soft heart</i>	13	CHF
La giostra del gelato* con i gusti del nostro Chef (a pallina)..... <i>The ice cream* carousel with our Chef's selection of flavors (per scoop)</i> <small>Allergeni in base al gusto scelto. Allergens based on the chosen flavor</small>	3	CHF
Coppa di frutti di bosco..... <i>Cup of wild berries</i>	14	CHF
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 - Erdnüsse - 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 SO₂]

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 - Erdnüsse - 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 SO₂]

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.