

MENU



RIFLESSI
RESTAURANT - LAKE LUGANO





Benvenuti...

Riflessi nasce sulle sponde del Lago di Lugano, proseguendo l'eredità centenaria dell'Hotel Stella d'Italia, che per oltre un secolo ha accolto i suoi ospiti con calore e cucina autentica. Oggi Marco e Giada uniscono tradizione e stile contemporaneo, in una location dove lago e montagna si riflettono e la storia guarda al futuro. Un'esperienza che unisce gusto, emozione e bellezza....



La cucina di Riflessi è un viaggio tra tradizione e innovazione, dove ogni piatto racconta il territorio e celebra i sapori autentici di lago e delle sue colline. Ingredienti freschi e di stagione incontrano tecniche moderne, esaltando profumi, consistenze e colori in un'esperienza gastronomica completa. Dal mare ai monti, ogni proposta del nostro menu è pensata per sorprendere e coinvolgere, trasformando il pasto in un momento di piacere.

COPERTO 3€

RIFLESSI

RESTAURANT - LAKE LUGANO



GLI ANTIPASTI

Storione marinato, burro montato al lime,
pane di segale croccante 19€

Marinated sturgeon, lime whipped butter, crispy rye bread

Marinierter Stör, Limetten-Buttercreme, knuspriges Roggenbrot

Esturgeon mariné, beurre monté au citron vert, pain de seigle croustillant

Carpaccio di manzo, caprino, senape di Dijon al miele,
grana padano e aceto balsamico 18€

Beef carpaccio, goat cheese, honey Dijon mustard,

Grana Padano and balsamic vinegar

Rindercarpaccio, Ziegenkäse, Honig-Dijon-Senf,

Grana Padano und Balsamicoessig

Carpaccio de bœuf, fromage de chèvre, moutarde de Dijon au miel,

Grana Padano et vinaigre balsamique

Tarte tatin di cipolla rossa con caponatina fredda 15€

Red onion tarte tatin with cold caponata

Rote-Zwiebel-Tarte-Tatin mit kalter Caponata

Tarte tatin à l'oignon rouge avec caponata froide

Luccioperca mantecato, agretti, scalogno
e pomodorini saltati 17€

Creamed pike-perch, monk's beard, shallot and sautéed cherry tomatoes

Cremiger Zander, Mönchsbart, Schalotten und sautierte Kirschtomaten

Sandre crémeux, agretti, échalote et tomates cerises sautées

Asparagi gratinati alla parmigiana 16€

Parmesan-gratinated asparagus

Überbackene Spargel mit Parmesan

Asperges gratinées au parmesan

Piccola frittura di moscardini e anelli di calamari
accompagnati da una maionese al curry 17€

Small fried baby octopus and calamari rings with curry mayonnaise

Kleine frittierte Baby-Oktopusse und Calamariringe mit Curry-Mayonnaise

Petite friture de poulpes et anneaux de calamars et mayonnaise au curry

RIFLESZI

RESTAURANT - LAKE LUGANO



LE INSALATE

Insalata verde <i>Green salad</i> <i>Grüner Salat</i> <i>Salade verte</i>	5€
Insalata mista <i>Mixed salad</i> <i>Gemischter Salat</i> <i>Salade composée</i>	7€
Cesar salad <i>Caesar salad</i> <i>Caesar-Salat</i> <i>Salade César</i>	16€
Insalata Nizzarda <i>Niçoise salad</i> <i>Salade Niçoise</i> <i>Salade niçoise</i>	18€

LE TARTARE

Filetto di manzo battuto a coltello servito con burro montato e pan brioche tostato, in due versioni

Our hand-cut beef fillet tartare served with whipped butter and pain brioché, in two versions

Unser handgeschnittenes Rinderfilet-Tatar mit aufgeschlagener Butter und pain Brioché, in zwei Varianten

Notre tartare de filet de bœuf coupé au couteau servi avec beurre monté et pain brioché, en deux versions

All' Albese
23€

Classica
25€

RIFLESZI

RESTAURANT - LAKE LUGANO



I PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams</i> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i> <i>Spaghetti aux palourdes</i>	21€
Fusilloni al ragù di trota salmonata, purea di carote arrosto e rosmarino <i>Fusilloni with salmon trout ragù, roasted carrot purée and rosemary</i> <i>Fusilloni mit Lachsforellenragout, geröstetem Karottenpüree und Rosmarin</i> <i>Fusilloni au ragù de truite saumonée, purée de carottes rôties et romarin</i>	20€
Rigatoni alla carbonara ricetta tradizionale <i>Rigatoni carbonara, traditional recipe</i> <i>Rigatoni Carbonara nach traditionellem Rezept</i> <i>Rigatoni à la carbonara, recette traditionnelle</i>	21€
Ravioli ripieni di arrosto di maiale e mele, burro acido e alloro <i>Ravioli filled with roasted pork and apple, sour butter and bay leaf</i> <i>Ravioli gefüllt mit Schweinebraten und Apfel, saure Butter und Lorbeer</i> <i>Raviolis farcis de rôti de porc et pommes, beurre acidulé et laurier</i>	23€
Risotto agli asparagi, pecorino e menta <i>Asparagus risotto with pecorino cheese and mint</i> <i>Spargelrisotto mit Pecorino und Minze</i> <i>Risotto aux asperges, pecorino et menthe</i>	20€
Minestrone all'italiana con crostini di pane all'aglio <i>Italian-style vegetable soup with garlic croutons</i> <i>Italienische Gemüsesuppe mit Knoblauchcroûtons</i> <i>Soupe de légumes à l'italienne avec croûtons à l'ail</i>	18€



SECONDI PIATTI

Filetti di pesce persico dorati burro e salvia,
con risotto al parmigiano 22€

Golden perch fillets with butter and sage, served with Parmesan risotto
Goldbraun gebratene Egli-Filets mit Butter und Salbei, dazu Parmesanrisotto
Filets de perche dorés au beurre et à la sauge, avec risotto au parmesan

Branzino alla griglia, salsa mediterranea e patate novelle 28€

Grilled sea bass with Mediterranean sauce and baby potatoes
Gegrillter Wolfsbarsch mit mediterraner Sauce und baby Kartoffeln
Bar grillé, sauce méditerranéenne et pommes de terre nouvelles

Trancetti di storione cotti al burro,
broccolo romanesco e patate 31€

Sturgeon medallions cooked in butter with Romanesco broccoli and potatoes
Störmedaillons in Butter gegart mit Romanesco-Brokkoli und Kartoffeln
Médailles d'esturgeon cuits au beurre, brocoli romanesco et pommes de terre

Galletto nostrano cotto al forno,
servito con vellutata al curry e verdure grigliate 29€

Oven-roasted local cockerel served with its curry sauce and grilled vegetables
Im Ofen gebratener heimischer Stubenkükenhahn mit Currysauce
und gegrilltem Gemüse
Coquelet fermier rôti au four, servi avec sa sauce au curry et légumes grillés

Filetto di manzo con il suo fondo,
asparagi grigliati e scalogno arrosto 35€

Beef fillet with brown stock, grilled asparagus and roasted shallot
Rinderfilet mit Braune Grundsauce, gegrilltem Spargel und gerösteter Schalotte
Filet de bœuf avec son jus, asperges grillées et échalote rôtie

Rib eye di manzo alla griglia,
insalata coleslaw e patatine fritte 32€

Grilled beef rib eye with coleslaw salad and French fries
Gegrilltes Rinder-Ribeye Coleslaw-Salat und Pommes frites
Entrecôte de bœuf grillée, salade de chou et carottes et frites



MENU KIDS

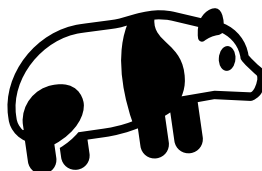


Penne al pomodoro

12€

Stick di pollo panato fatti in casa
con a scelta:

- patatine fritte
- patate al forno
- verdure grigliate



17€

Risotto al parmigiano

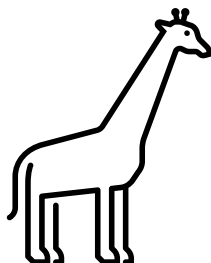
14€

Merluzzo panato
con a scelta:

- patatine fritte
- patate al forno
- verdure grigliate



18€



RIFLESSI

RESTAURANT - LAKE LUGANO



“C'è dolcezza

nelle piccole cose.”

Cit. Giovanni Pascoli



RIFLESZI

RESTAURANT - LAKE LUGANO



DESSERT

Tiramisù della casa

Homemade Tiramisù
Hausgemachtes Tiramisù
Tiramisù maison

8€

Millefoglie ai lamponi

Raspberry Millefeuille
Himbeer-Millefeuille
Millefeuille aux framboises

10€

Strudel di mele con gelato alla vaniglia

Apple Strudel with Vanilla Ice Cream
Apfelstrudel mit Vanilleeis
Strudel aux pommes avec glace à la vanille

10€

Macedonia di frutta fresca con gelato alla vaniglia

Fresh Fruit Salad with Vanilla Ice Cream
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis
Salade de fruits avec glace à la vanille

8€

Gelati e sorbetti secondo la disponibilità giornaliera

Ice Creams and Sorbets
Eis und Sorbets
Glaces et sorbets

3€

a pallina

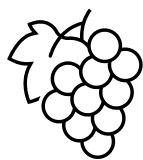
one scoop
pro Kugel
par boule

RIFLES21

RESTAURANT - LAKE LUGANO



FORMAGGI



Degustazione di:

Cheese Tasting/ Käseverkostung/Dégustation de

Due tipi di formaggi

2 Types of Cheese/2 Käsesorten/

2 Fromages

10€

Tre tipi di formaggi

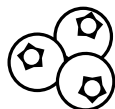
3 Types of Cheese/3 Käsesorten/

3 Fromages

14€

Ricottina fresca di capra
con culis di frutti rossi

*Fresh Goat Ricotta with Red Fruit Coulis/Frische Ziegenricotta mit roter
Fruchtsoße/Ricotta de chèvre fraîche avec coulis de fruits rouges*



RIFLESZI

RESTAURANT - LAKE LUGANO