



RELAIS

LUCOMAGNO

Cari Clienti, **BENARRIVATI!**

Siamo felici e orgogliosi di darvi il benvenuto nel nostro ristorante, un luogo speciale in cui desideriamo farvi sentire come parte integrante della nostra famiglia culinaria. Il vostro tempo con noi è un regalo prezioso, e non vediamo l'ora di dividerlo insieme..

Dal nostro primo giorno, abbiamo riversato la nostra dedizione e passione in quest'avventura. Il nostro desiderio? Regalarvi non solo un pranzo o una cena, ma un'esperienza che accarezzi i sensi, un abbraccio caloroso che solletichi il palato.

Ogni ingrediente che selezioniamo viene scelto con amore e attenzione, per garantirvi sapori unici e piatti indimenticabili.

Desideriamo anche informarvi che utilizziamo un forno a legna, il quale ci permette di preparare solo 5 pizze alla volta con un **tempo di cottura di 14 minuti**. Sappiamo che il nostro forno potrebbe non essere il più veloce, ma ciò che lo rende speciale è proprio la magia del fuoco che conferisce alla pizza unicità e un sapore autentico!

La nostra cucina è basata sulla freschezza e sull'attenzione ai dettagli, motivo per cui non abbiamo piatti preconfezionati.

Vi preghiamo di comprendere che, se desiderate gustare il nostro menù à la carte, **potrebbe essere necessario attendere almeno 30 minuti**.

Ci scusiamo per eventuali inconvenienze causate dall'attesa, ma siamo fermamente convinti che ogni minuto ne varrà la pena.

Ora vi invitiamo a esplorare il nostro menu, ricco di delizie culinarie che abbiamo appositamente creato per voi.

Speriamo che ogni boccone sia una sorpresa di piacere e che possiate vivere un'esperienza culinaria davvero memorabile.

Vi ringraziamo di cuore per la vostra preziosa opinione e il vostro contributo.

Saremo onorati se, al termine del pasto, potrete dedicarci qualche istante per condividere le vostre impressioni, aiutandoci a crescere e migliorare sempre di più.

Vi auguriamo una piacevole esplorazione del nostro menu e, soprattutto, **BUON APPETITO!**



RELAIS

LUCOMAGNO

ANTIPASTI

IL NOSTRO TAGLIERE DEI SAPORI CON GNOCCHO FRITTO

Selezione di salumi della macelleria Vescovi accompagnati da gnocco fritto e sottaceti

CHF 22

IL TAGLIERE DEI FORMAGGI

Selezione di formaggi del Caseificio Töira accompagnati da composte di frutta e miele nostrano

CHF 20

I FIORI DI ZUCCA DORATI

Su letto di rucola e crema al pecorino

CHF 19

LA BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE

Condita con olio, sale e pepe, servita con ciuffi di mayonnaise all'aglio nero e cialde di polenta

CHF 30 (100 GR)

CHF 40 (200 GR)

LE NOSTRE BRUSCHETTE

Pane tostato alla piastra con crema alle melanzane, pomodorini Cherry e Hummus di ceci sul letto di rucola

CHF 20

ZUPPE/CREME

IL MINISTRONE TICINESE

CHF 14

CREMA DI PATATE E CAROTE

CHF 16



RELAIS

LUCOMAGNO

PRIMI PIATTI

LE TAGLIATELLE AL CARBONE O LE TAGLIATELLE FRESCHE

CHF 22

Con ragù nostrano

GLI GNOCCHI DI PATATE VIOLA

CHF 23

Con cime di rapa, formaggio di malga e granella di pistacchio

IL RISOTTO AI MIRTILLI (ATTESA 18 MIN)

CHF 23

Con crema allo zafferano e spuma al grana Padano

LA POLENTA ABRUSTOLITA CON FUNGHI PORCINI

CHF 20

SPAGHETTI/ PENNE/ GNOCCHI CON SALSA A SCELTA

Al pomodoro

CHF 14

Al ragù nostrano

CHF 18

Carbonara

CHF 20

Pesto di basilico

CHF 18

SECONDI PIATTI

IL CORDON BLEU DI VITELLO (250 GR)

CHF 39

Ripieno di prosciutto cotto, formaggio d'alpe servito con patatine fritte

IL LUCO-MAXI- BURGER (200 GR)

CHF 30

Pan pizza farcito con hamburger di carne di manzo CH, insalata verde, pomodori, cipolle caramellate, bacon croccante, formaggio, cetrioli e salsa rosa al rosmarino

Servito con patatine rustiche

IL NON POLLO AL CESTELLO DEL RELAIS

CHF 30

Il nostro pollo croccante con le sue patate rustiche e la nostra salsa Relais.

Disponibile anche in variante piccante

IL ROAST BEEF

CHF 28

Carne di Manzo CH. con salsa "la citronette" accompagnato con insalata di patate

IL TOMAHAWK DI VITELLO

CHF 45

Cotto a bassa temperatura e impanato alla Milanese .

Servito con patate fritte, burro alle erbe e salsa di fichi caramellati

I FALAFEL

CHF 24

Polpette di ceci accompagnate con salsa al pomodoro e riso Basmati



RELAIS

LUCOMAGNO

PER GLI AMANTI DELLA GRIGLIA

LA PAILLARD DI VITELLO (200GR)

Servita con riso basmati al burro e salvia e caponata di verdure

CHF 39

IL TOMINO ALLA GRIGLIA

Servito con verdure grigliate

Supplemento patatine

CHF 20

CHF 5

IL RIB EYE (220 GR)

Carne di manzo con salsa al gorgonzola, accompagnato con verdure e patate al rosmarino

CHF 42

INSALATONE

VERDE / MISTA

CHF 7 / 8

FINOCCHI, ARANCE E LAMPONI

Con salsa francese, olive taggiasche e songino

CHF 18

GRECA

Insalata verde, pomodori, cetrioli, peperoni, cipolle rosse di Tropea, olive taggiasche e feta greca

CHF 18

CAESAR SALAD

Con salsa francese, lattuga, petto di pollo alla griglia, pancetta croccante, crostini di pane e scaglie di grana Padano

CHF 20

CAPRESE

Pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P., basilico fresco, olio, sale e pepe

CHF 16



RELAIS

LUCOMAGNO

MENU BIMBI

PRIMI PIATTI

Spaghetti, penne, gnocchi con salsa a scelta:

Pomodoro
Bolognese

CHF 8

SECONDI PIATTI

L'IMPANATA DI DUMBO

Impanata di pollo servita con patatine fritte

CHF 10

LE PATATINE FRITTE BIMBO

Servite con ketchup e mayonnaise

CHF 5



DESSERT

IL NOSTRO "TIRAMISÙ"

CHF 10

IL CLASSICO TORTINO AL CIOCCOLATO

CHF 12

Con cuore morbido fondente, gelato alla vaniglia, terra di nocciole e cacao

IL TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO

CHF 12

Con gelato al pistacchio

LA MOUSSE DI RICOTTA DI CAPRA AL MIELE

CHF 10

Con fichi caramellati e cacao

ECLAIRE RIPIENA

CHF 10

Crema Chantilly al cioccolato bianco e vaniglia, accompagnato con mousse al melograno e nocciole caramellate

IL FRESCO CARPACCIO DI ANANAS

CHF 10

Con frutti rossi e foglie di menta

VOGLIA DI GELATO?

Lasciatevi tentare dalla nostra carta di gelati e sorbetti



RELAIS

LUCOMAGNO

DISPONIBILE
SOLO A CENA

PIZZE CLASSICHE

FORNARINA AL ROSMARINO CHF 10

Perfetta come accompagnamento per un aperitivo

MARINARA CHF 13

pomodoro, origano, aglio

MARGHERITA CHF 14

pomodoro, mozzarella

PROSCIUTTO CHF 16

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

4 STAGIONI CHF 19

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi

CAPRICCIOSA CHF 20

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, carciofi, peperoni, funghi, acciughe

GOLOSA CHF 18

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mascarpone

PROSCIUTTO E FUNGHI CHF 18

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon freschi

DIAVOLA CHF 16

pomodoro, mozzarella, salame piccante

NAPOLI CHF 16

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

PARMIGIANA CHF 18

pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico

VEGETARIANA CHF 19

pomodoro, mozzarella, verdure miste grigliate

ROMANA CHF 18

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano

TONNO E CIPOLLE CHF 18

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

GORGOLOTTA CHF 18

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, zola

MARIANNE CHF 18

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas

CALZONE CHF 19

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo

PEPPA PIG CHF 18

pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte

PIZZE SPECIALI

RELAIS CHF 24

pomodoro, mozzarella, straccetti di manzo, aglio, peperoncino fresco, cime di rapa e scaglie di grana

BUFALINA CHF 18

pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico, mozzarella di bufala

GUSTOSA CHF 20

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, speck, pancetta, salame piccante

EDY CHF 20

pomodoro, mozzarella, carne secca, formaggio della Valle, rucola

GIANNY CHF 20

pomodoro, mozzarella, luganighetta, cipolle, peperoni

TROPEANA CHF 18

pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla rossa, nduja



RELAIS

LUCOMAGNO

DISPONIBILE
SOLO A CENA

GRECA	CHF 18	ATLANTICA	CHF 20
pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, pomodorini, feta		mozzarella, salmone affumicato, cicorino rosso, cipolla caramellata	
CARPACCIATA	CHF 22	4 FORMAGGI	CHF 19
pomodoro, mozzarella, carne di manzo sottile, cicorino, gruviera		mozzarella, taleggio, zola, formaggella	
TIROLESE	CHF 22	PISTACCHIOSA	CHF 20
pomodoro, mozzarella, speck, zola, porcini		mozzarella, mortadella, stracciatella di bufala, pistacchio di bronte	
LA REGINA	CHF 22	OLIVONE	CHF 20
pomodoro, mozzarella, burrata, rucola, parmigiano, pomodorini		mozzarella, buscion di mucca, prosciutto crudo, patè d'olive	
MONTE SOSTO	CHF 22	LO SFILATINO CLASSICO	CHF 21
prosciutto crudo, mozzarella di bufala, porcini, misticanza (condita a freddo)		fior di latte, prosciutto cotto, zola, champignon	
		LO SFILATINO DI ROCCO	CHF 22
		fior di latte, proscitto crudo, rucola, pomodorini, zola e scaglie di grana	
		LA SCHIACCHIATINA A SPICCHI	CHF 22
		mozzarella di bufala sfilacciata, prosciutto crudo, rucola, gruviera, riduzione di balsamico	
PIZZE BIANCHE			
BOSCAIOLA	CHF 19		
mozzarella, funghi misti, formaggella della Valle			
MATILDE	CHF 20		
mozzarella, prosciutto cotto, pomodori secchi, stracciatella di bufala, granella di nocciole			
CAMPANA	CHF 20		
mozzarella, luganighetta, cime di rapa			
MEDITERRANEA	CHF 20		
mozzarella, gamberetti, zucchine, rucola			
WILLIAM	CHF 20		
mozzarella, pere, taleggio e noci			
DELICATA	CHF 18		
mozzarella, mele, gorgonzola, miele millefiori			
RUSTICA	CHF 19		
mozzarella, pancetta, cipolla, peperoni e taleggio			

Tutte le pizze si possono avere con impasto:

Carbone vegetale: supplemento CHF 3.-

Senza glutine: supplemento CHF 3.50

5 cereali: supplemento CHF 2.50

Integrale: supplemento CHF 2.50

Intolleranti al lattosio? Abbiamo pensato anche a voi! Chiedete il nostro fior di latte senza lattosio!

Qualora voleste aggiungere qualche ingrediente, vi informiamo che questo avrà un costo supplementare

Pizza mignon - 2 CHF



RELAIS

LUCOMAGNO

IL NOSTRO CAFFÈ

ESPRESSO	CHF 2.50
ESPRESSO DOPPIO	CHF 3.50
MACCHIATO tazza grande: supplemento CHF 1.-	CHF 2.50
CAFFÈ CREME tazza grande: supplemento CHF 1.-	CHF 2.50
ESPRESSO DECAFFEINATO tazza grande: supplemento CHF 0.80	CHF 3.-
ORZO/ GINSENG tazza grande: supplemento CHF 0.80	CHF 3.-
ESPRESSO CORRETTO tazza grande: supplemento CHF 0.50	CHF 4.-
CAPPUCCINO	CHF 4.-
CAPPUCCINO DECA / ORZO / GINSENG	CHF 4.20
MINI CAPPUCCINO	CHF 3.-
LATTE MACCHIATO	CHF 4.-
OVOMALTINA	CHF 4.-
CIOCCOLATA al latte/ fondente/ bianca	CHF 4.-

TÈ E TISANE

TÈ NERO CLASSICO	CHF 3.50
TÈ ROSSO	CHF 3.50
TÈ VERDE	CHF 3.50
TÈ DI MENTA	CHF 3.50
CAMOMILLA	CHF 3.50

tazza: CHF 3.50 / teiera: CHF 5.-

ACQUA MINERALE

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE (1 L)	CHF 8.-
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE (0.5 L)	CHF 5.50
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE (0.33 L)	CHF 3.50
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE (0.25 L)	CHF 2.50

SUCCHI DI FRUTTA

CHF 4.-

succhi di frutta disponibili nei gusti:
arancia / ananas / pesca / albicocca /
pera / mirtillo

SOFT DRINK

GAZZOSE TICINESI limone / mandarino	CHF 4.50
COCA COLA / COCA COLA ZERO	CHF 4.50
TÈ FREDDO limone / pesca	CHF 4.50
ARANCIATA amara / dolce	CHF 4.-
CHINOTTO	CHF 4.-
SCHWEPES TONIC	CHF 4.-
BITTER LEMON	CHF 4.-
SAN BITTER bianco / rosso	CHF 4.-
CRODINO	CHF 4.-



RELAIS

LUCOMAGNO

LE NOSTRE BIRRE

APPENZELLER	25 cl	CHF 3.-
alla spina	33 cl	CHF 4.-
	50 cl	CHF 6.-
PANACHÉ	25 cl	CHF 3.-
	33 cl	CHF 4.-
	50 cl	CHF 6.-
BIRRA ARTIGIANALE DELLA VALLE		CHF 7.-
BIRRA ANALCOLICA APPENZELLER		CHF 5.-

APERITIVI

MARTINI		CHF 5.-
bianco / rosso		
CAMPARI		CHF 5.-
bitter / soda		
CYNAR		CHF 5.-
RELAIS APERO		CHF 9.-
APEROL SPRITZ		CHF 8.-
CAMPARI SPRITZ		CHF 8.-
MELA SPRITZ		CHF 8.-
LEMON SPRITZ		CHF 8.-
HUGO		CHF 8.-
NEGRONI		CHF 8.-

AMARI E LIQUORI

MONTENEGRO	CHF 6.-
APPENZELLER	CHF 6.-
JÄGERMEISTER	CHF 6.-
AVERNA	CHF 6.-
AMARO DEL CAPO	CHF 7.-
LIMONCINO (2 CL)	CHF 6.-
NOCINO DI NOSTRA PRODUZIONE (2 CL)	CHF 6.-
SAMBUCA	CHF 6.-
AMARETTO DISARONNO	CHF 6.-
BAILEYS	CHF 6.-
BRAULIO	CHF 6.-
BRAULIO RISERVA	CHF 8.-
AVERNA	CHF 6.-
RAMAZZOTTI	CHF 6.-
VECCHIA ROMAGNA	CHF 7.-



RELAIS

LUCOMAGNO

GIN (4 CL) & TONIC

HENDRICK'S	CHF 15.-
HENDRICK'S LUNAR	CHF 15.-
DEUX FRÈRES DRY GIN	CHF 15.-
SAIGON BAIGUR	CHF 15.-
BREIL PUR LONDON DRY GIN	CHF 15.-

ACQUAVITI (2 CL)

WILLIAMS	CHF 8.-
KIRSCH	CHF 8.-
VIELLE PRUNE WILLIAMINE	CHF 8.-
APRICOTINE	CHF 8.-

WHISKY (4 CL)

SICERAM ORIGINAL SWISS WHISKY FAMILIE SCHWARZ	CHF 8.-
--	---------

GRAPPE TICINESI (2 CL)

FAMIGLIA MONICO DONGIO	CHF 8.-
GRAPPA "BARRICATA"	CHF 8.-



RELAIS

LUCOMAGNO

Caro ospite,

su richiesta, i nostri collaboratori saranno ben lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nelle nostre pietanze che potrebbero causare allergie o intolleranze alimentari. Potete richiedere loro la nostra carta allergeni.

Nel caso in cui fosse già a conoscenza di allergie o intolleranze, la preghiamo di avvisare il nostro staff. Saremo a vostra disposizione per evitare spiacevoli disguidi.

Ringraziandola per la sua attenzione e collaborazione, le ricordiamo che i prezzi esposti sono già comprensivi di IVA.

BUON APPETITO!