
LUGANO

RISTORANTE

BANQUETING



CÍANI
LUGANO
RISTORANTE
BAR • BANQUETING
LA VILLA

1.1. Chi Siamo About Us	3
1.2. Location Our Location	5
1.3. La Nostra Cucina Our Cuisine	7
1.4. Servizi Speciali Our Special Services	9
2. Le nostre proposte per la Colazione Our Proposals: Breakfast	11
3. Le nostre proposte per l'Aperitivo Our Proposals: Pre-Dinner Refreshments	15
4. Le nostre proposte Buffet per il Pranzo e la Cena Our Proposals: Standing Lunch & Dinner	17

Il menù, la scelta dei piatti e il listino illustrati in questo depliant possono essere concordati per rispondere nel miglior modo possibile alle esigenze dei nostri clienti. La vostra soddisfazione è la nostra priorità.

Please consider the information provided in this brochure as mere suggestions. We will do our best to accommodate your requests concerning dishes, courses arrangements and pricing. Your satisfaction is our main concern.



1.1. Chi Siamo | About Us

Da oltre 40 anni, CianiLugano si impone come la più conveniente e raffinata tra le soluzioni nei servizi di catering e ristorazione. Oltre ad un ambiente moderno e accattivante, rinnovato tra gennaio e aprile 2016, siamo in grado di offrire un servizio di altissima qualità a prezzi contenuti, grazie a un team di esperti professionisti appositamente selezionati dal Comune di Lugano e alla nostra partnership con la Scuola Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona.

CianiLugano restaurant was born more than 40 years ago, and it is been renewed on April 2016 to provide the most convenient and enjoyable solution in food and beverage services. The City of Lugano skillfully selected our team of experienced professionals (also working in partnership with the Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona) to offer the best quality at a sensible price.





1.2. Location | Our Location

Anche l'occhio vuole la sua parte e, finanche sotto quest'aspetto, CianiLugano può vantare un setting incomparabile, che coniuga la praticità di una posizione logistica vantaggiosa alla bellezza di una cornice ricercata. La nostra sala interna, che si affaccia su un'ampia terrazza attigua al Palazzo dei Congressi di Lugano, offre ai nostri clienti il massimo comfort, e l'opportunità di godere di una vista di rara eleganza come quella della Villa Ciani e dei giardini dell'omonimo Parco.

In un ambiente chic dal profilo internazionale, l'esperienza della nostra eccellente cucina si accompagna alla raffinatezza dei nuovi ambienti lounge e vineria, il tutto completato dalla presenza di un'area dedicata ai bambini e di una sala concepita per ospitare mostre d'arte ed eventi ricreativi di varia natura. Qualora ve ne sia richiesta, i nostri locali sono inoltre disponibili ad essere riservati, per l'uso esclusivo di privati e organizzazioni.

Our setting is second to none in both its practical and aesthetic features: adjoining to the Conference Hall, CianiLugano restaurant offers a 300 seats capacity indoors and on the terrace which ensures our guests the utmost comfort while giving them the opportunity to enjoy such elegant surroundings as those of the beautiful Villa Ciani and its gorgeous gardens. In order to make the venue more international and trendy, the excellence in cuisine is crowned by a brand new lounge, a wine bar, a children playground and an area for entertainment and art exhibitions, all within our premises. Our facilities are also available to be reserved for your exclusive use.



1.3. **La Nostra Cucina** | **Our Cuisine**

Grazie al nostro Chef Nicola Costantini, che vanta 17 anni d'esperienza nel campo del Banqueting e dell'Haute Cuisine, la nostra offerta su misura di piatti e portate si può definire a tutti gli effetti un'esperienza gourmet in cui profumi e sapori mediterranei si fondono con elementi dal gusto più spiccatamente europeo, nella sapiente combinazione di materie prime selezionate esclusivamente tra gli ingredienti della migliore qualità e con una particolare propensione alla valorizzazione delle specialità locali.

Thanks to our Chef Nicola Costantini and his 17 years of expertise in the field of Haute Cuisine and Banqueting, we can offer our clients a gourmet experience of Western European and Mediterranean flavours that will be tailored to suit our clients' needs. Our kitchen only uses premium quality products with a particular taste in local specialties.



1.4. **Servizi Speciali** | **Our Special Services**

Se cercate un servizio di catering di alta qualità senza dover rinunciare alla praticità di un'organizzazione logistica snella, CianiLugano è il partner che fa per voi. La nostra missione è quella di garantire la massima soddisfazione dei nostri clienti in tutte le loro richieste e la posizione del nostro ristorante è, in questo senso, un punto di forza: in grado di offrire servizi di ristorazione per oltre 2000 persone, nei nostri locali attigui al Palazzo dei Congressi, siamo capaci di far fronte nella maniera più celere e flessibile a qualsiasi esigenza dovesse presentarsi, anche durante il pieno svolgimento del vostro evento. La stessa flessibilità è garantita anche laddove ci fosse richiesto di fornire servizi di catering presso sedi di aziende terze, strutture o abitazioni private.

As our kitchen team is able to serve more than 2000 persons at once, CianiLugano is the perfect partner for a high-standard banqueting service, wherever you want to have it. Sometimes, last-minute adjustments need to be made and we believe special requests should never remain unanswered: that is why CianiLugano is not just a comfortable solution but also an efficient one. If you chose Palazzo dei Congressi (Lugano Conference Hall) for your event, our immediate vicinity to its premises will enable us to deal with any request in the most flexible way possible and you will have our staff's complete support should any changes be required while your event is taking place.





2. **Le nostre proposte per la Colazione** **Our Proposals: Breakfast**

BASIC

- Caffè | Coffee
- Tè | Tea
- Succo d'arancia | Orange Juice
- Acqua minerale naturale e frizzante | Still and Sparkling Mineral Water
- Croissant misti (al mattino) | Assorted French Croissants (in the morning)
- Biscotti fatti in casa (al pomeriggio) | Homemade Biscuits (in the afternoon)

Prezzo forfettario a persona: CHF 8.00, IVA 8% Esclusa | Set Price per Person CHF 8.00 VAT not included

STANDARD

- Caffè | Coffee
- Tè | Tea
- Succo d'arancia | Orange Juice
- Acqua minerale naturale e frizzante | Still and Sparkling Mineral Water
- Croissant misti (al mattino) | Assorted French Croissants (in the morning)
- Biscotti fatti in casa (al pomeriggio) | Homemade Biscuits (in the afternoon)
- Spiedini di frutta fresca (al pomeriggio) | Fresh Fruit Skewers (in the afternoon)

Prezzo forfettario a persona: CHF 10.00, IVA 8% Esclusa | Set Price per Person CHF 10.00 VAT not included

DELUXE

- Caffè | Coffee
- Tè | Tea
- Succo d'arancia | Orange Juice
- Acqua minerale naturale e frizzante | Still and Sparkling Mineral Water
- Gipfel al burro e integrali (al mattino) | Butter or Wholegrain Swiss Gipfel Croissants (in the morning)
- Scelta di croissant alla marmellata, cioccolato e vaniglia (al mattino) | French Croissants with Jam, Chocolate or Vanilla filling (in the morning)
- Biscotti fatti in casa (al pomeriggio) | Homemade Biscuits (in the afternoon)
- Torte fatte in casa (al pomeriggio) | Homemade Cakes (in the afternoon)
- Spiedini di frutta fresca (al pomeriggio) | Fresh Fruit Skewers (in the afternoon)

Prezzo forfettario a persona: CHF 12.00, IVA 8% Esclusa | Set Price per Person CHF 12.00 VAT not included



3. **Le nostre proposte per l'Aperitivo** **Our Proposals: Pre-Dinner Refreshments**

BASIC

- Pizzette alla napoletana e sfogliatine miste | Mini Neapolitan Buns and Assorted Savoury Puff Pastry
- Focacce farcite | Stuffed Flat Bread
- Verdure pastellate | Battered Fried Vegetables
- Olive verdi | Green Olives

Bevande | Drinks

- Prosecco "Special Cuvée", Zonin | "Special Cuvée" Prosecco, Zonin
- Ticinello, Bianco del Ticino doc 2014, Zanini | "Ticinello" White Wine, Bianco del Ticino D.O.C. 2014, Zanini
- Succo d'arancia | Orange Juice
- Acqua minerale naturale e frizzante | Still and Sparkling Mineral Water

Prezzo forfettario a persona: CHF 15.00, IVA 8% Esclusa | Set Price per Person CHF 15.00 VAT not included

STANDARD

- Zucchine grigliate e cubi di feta | Grilled Zucchini with Feta Cheese Cubes
- Pomodorini cherry e mozzarellina ciliegia con basilico | Cherry Tomato with Mozzarella Bocconcini with Basil
- Focacce e salumi | Cold Cuts and Flat Bread
- Pizzette alla napoletana e sfogliatine miste | Mini Neapolitan Buns and Assorted Savoury Puff Pastry

Bruschette | Bruschettas

- Al formaggio fresco e semi di papavero | Cheese Cream with Poppy Seeds
- Alla tapenade di olive nere e cialda di parmigiano | Black Olive Tapenade with Parmigiano Flakes
- Al pomodoro fresco ed origano | Fresh Diced Tomato with Oregano
- Alla mousse di prosciutto cotto | Ham Mousse

Piatto caldo | Hot dish

- Risotto alle verdure | Spring Vegetables Risotto

Bevande | Drinks

- Prosecco "Special Cuvée", Zonin | "Special Cuvée" Prosecco, Zonin
- Ticinello, Bianco del Ticino doc 2014, Zanini | "Ticinello" White Wine, Bianco del Ticino D.O.C. 2014, Zanini
- Succo d'arancia | Orange Juice
- Acqua minerale naturale e frizzante | Still and Sparkling Mineral Water

Prezzo forfettario a persona: CHF 30.00, IVA 8% Esclusa | Set Price per Person CHF 30.00 VAT not included



3. **Le nostre proposte per l'Aperitivo** **Our Proposals: Pre-Dinner Refreshments**

DELUXE

Affettati della nostra tradizione | Local Cold Cuts

- Prosciutto crudo | Raw Ham
- Salame gran riserva | Special Reserve Salami
- Coppa contadina | Farmhouse Coppa Ham

Formaggi delle nostre valli (con marmellate) | Dairy from Our Valleys served with jam

- Nante
- Gottardo
- Tilsitter

Pane e focaccia fatta in casa a quadretti | Homemade Diced Bread and Focaccia

Stuzzicheria fredda | Cold Snacks

- Verdure grigliate | Grilled Vegetables
- Lonzone di maiale marinato e cotto a bassa temperatura | Low temperature cooked Marinated Pork Tenderloin
- Salmone marinato con pan brioche | Marinated Salmon and Pan Brioche
- Cubo di tonno al sesamo con alghe wakame | Sesame-Crusted Tuna Cube with Wakame Seaweed

Fritti | Fried snacks

- Olive | Italian Stuffed Olives
- Verdure | Battered Fried Vegetables
- Mozzarelline | Fried Cherry Mozzarella

Piatto caldo | Hot dish

- Risotto allo Champagne | Champagne Risotto

Bevande | Drinks

- Prosecco "Special Cuvée", Zonin | "Special Cuvée" Prosecco, Zonin
- Ticinello, Bianco del Ticino doc 2014, Zanini | "Ticinello" White Wine, Bianco del Ticino D.O.C. 2014, Zanini
- Ticinello, Merlot del Ticino doc 2013, Zanini | "Ticinello" Red wine, Merlot del Ticino D.O.C. 2013, Zanini
- Succo d'arancia | Orange Juice
- Acqua minerale naturale e frizzante | Still and Sparkling Mineral Water

Prezzo forfettario a persona: CHF 40.00, IVA 8% Esclusa | Set Price per Person CHF 40.00 VAT not included



4. **Le nostre proposte Buffet per il Pranzo e la Cena** **Our Proposals: Standing Lunch & Dinner**

BASIC

Insalate | Salads

- Insalate in foglia con salsa italiana e salsa francese | Leaf Salad with Italian and French Dressing
- Insalata di carote | Carrot Salad
- Insalate greca | Greek Salad
- Insalata nizzarda | Niçoise Salad
- Insalate di patate | Potato Salad

Panini e Sandwich | Buns and Sandwiches

- Panini mignon con diverse farciture (salumi, pesce, formaggi, verdure)
Mini Savoury Buns with Assorted Fillings (cold cuts, fish, cheese or vegetables)
- Focacce farcite | Stuffed Flat Bread

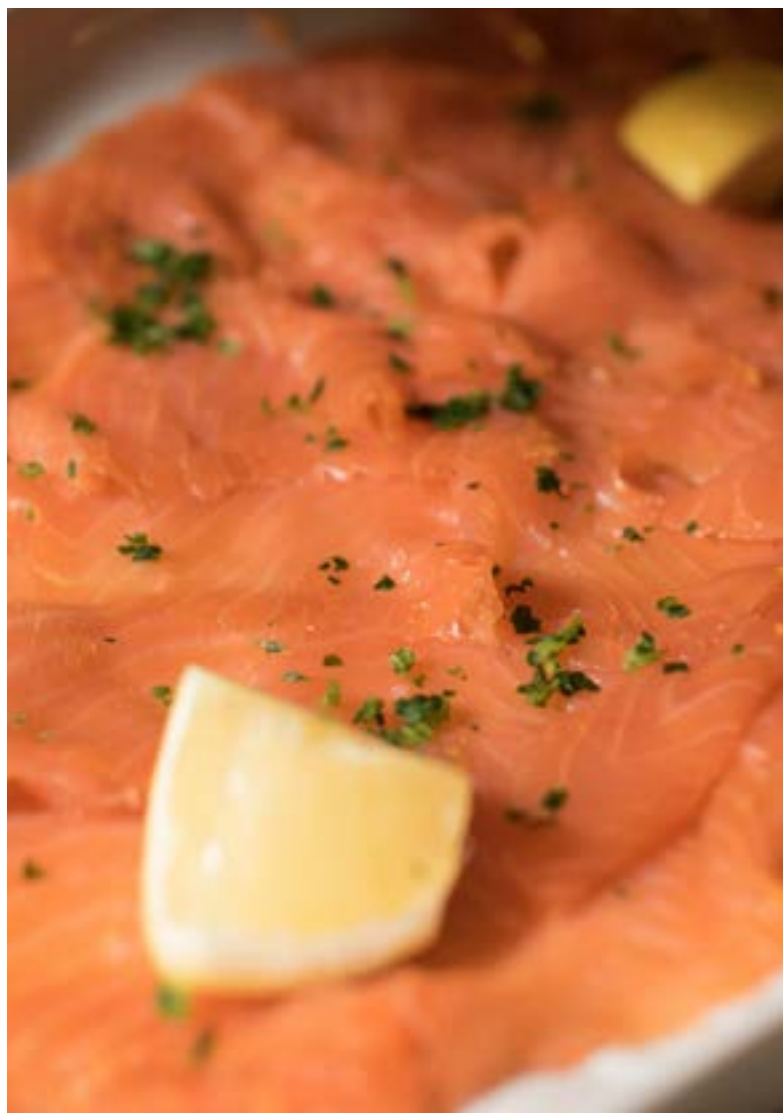
Dolci | Dessert

- Torte fatte in casa a quadretti | Diced Homemade Cakes
- Spiedini di frutta fresca | Fresh Fruit Skewers

Bevande | Drinks

- Vino bianco Insolia, Baglio di Butera | Insolia White Wine, Baglio di Butera
- Vino rosso Syrah, Baglio di Butera | Syrah Red Wine, Baglio di Butera
- Acqua minerale naturale e frizzante | Still and Sparkling Mineral Water
- Caffè/Tè | Tea and Coffee

Prezzo forfettario a persona: CHF 30.00, IVA 8% Esclusa | Set Price per Person CHF 30.00 VAT not included



4. **Le nostre proposte Buffet per il Pranzo e la Cena** **Our Proposals: Standing Lunch & Dinner**

STANDARD

Affettati della nostra tradizione | Local Cold Cuts

- Prosciutto crudo | Raw Ham
- Salame gran riserva | Special Reserve Salami
- Coppa contadina | Farmhouse Coppa Ham

Formaggi delle nostre valli (con marmellate) | Dairy from Our Valleys served with jam

- Nante
- Gottardo
- Tilsitter

Pane e focaccia fatta in casa a quadretti | Homemade Diced Bread and Focaccia

Stuzzicheria fredda | Cold Snacks

- Insalata di pollo e verdure | Chicken and Vegetable Salad
- Insalata di radicchi al balsamico con frutta secca | Red Chicory Salad with Balsamic Vinegar dressing and Nuts
- Sinfonia di verdure grigliate | Grilled Vegetables
- Torta salata ai formaggi | Cheese Pie
- Quiche alle verdure | Green Quiche
- Insalata caprese con mozzarella fior di latte | Caprese Salad with Fior di Latte Mozzarella
- Roastbeef freddo con salsa tartara | Cold Roastbeef with Tartare Sauce Dressing
- Carpaccio di tacchino speziato | Spicy Turkey Carpaccio
- Salmone marinato all'aneto con insalatina | Dill Salmon Marinade with Fennel Salad

Dolci | Dessert

- Macedonia di frutta | Fruit Salad
- Piccola pasticceria all'italiana | Italian Pastries
- Cremosità nei bicchierini | Cream Mousse

Bevande | Drinks

- Ticinello, Bianco del Ticino doc 2014, Zanini | "Ticinello" White Wine, Bianco del Ticino D.O.C. 2014, Zanini
- Ticinello, Merlot del Ticino doc 2013, Zanini | "Ticinello" Red wine, Merlot del Ticino D.O.C. 2013, Zanini
- Acqua minerale naturale e frizzante | Still and Sparkling Mineral Water
- Caffè/Tè | Tea and Coffee

Prezzo forfettario a persona: CHF 45.00, IVA 8% Esclusa | Set Price per Person CHF 45.00 VAT not included



4. **Le nostre proposte Buffet per il Pranzo e la Cena** **Our Proposals: Standing Lunch & Dinner**

DELUXE

Affettati della nostra tradizione | Local Cold Cuts

- Prosciutto crudo al coltello | Raw Ham
- Salame gran riserva | Special Reserve Salami
- Coppa contadina | Farmhouse Coppa Ham

Formaggi delle nostre valli (con marmellate) | Dairy from Our Valleys served with jam

- Nante
- Gottardo
- Tilsitter

Pane e focaccia fatta in casa a quadretti | Homemade Diced Bread and Focaccia

Stuzzicheria fredda | Cold Snacks

- Insalata di pollo e verdure | Chicken and Vegetable Salad
- Insalata di radicchi al balsamico con frutta secca | Red Chicory Salad with Balsamic Vinegar dressing and Nuts
- Sinfonia di verdure grigliate | Grilled Vegetables
- Torta salata ai formaggi | Cheese Pie
- Torta pasqualina | Italian Easter Tart
- Quiche alle verdure | Green Quiche
- Insalata caprese con mozzarella fior di latte | Caprese Salad with Fior di Latte Mozzarella
- Roastbeef freddo con salsa tartara | Cold Roastbeef with Tartare Sauce Dressing
- Salmone marinato all'aneto con insalatina | Dill Salmon Marinade with Fennel Salad

Piatto caldo | Hot dish

(uno a scelta tra quelli sottoelencati)

- Pennette alle melanzane, pomodoro, basilico e ricotta stagionata | Aubergine and Tomato Pasta with Basil and Aged Ricotta
- Strigoli ai ragù misti | Ragout Ligurian Pasta
- Fusilli al tonno e zucchine | Fresh Tuna and Zucchini Pasta
- Gnocchi ai funghi | Mushroom Potato Dumplings
- Gnocchi alle piccole verdure | Vegetable Potato Dumplings
- Gnocchi salsiccia e olive | Sausage and Olives Potato Dumplings
- Ravioli di carne al burro ed erbe | Herbs and Butter Meat Ravioli
- Ravioli ripieni alle melanzane su coulis di pomodoro | Aubergine filled Ravioli on a bed of Tomato
- Risotto allo zafferano e burrata liquida | Saffron and Creamy Mozzarella Risotto
- Risotto allo champagne | Champagne Risotto
- Risotto pomodoro e capesante | Saffron and Creamy Mozzarella Risotto



4. **Le nostre proposte Buffet per il Pranzo e la Cena** **Our Proposals: Standing Lunch & Dinner**

Dolci | Dessert

- Mousse al cioccolato | Chocolate Mousse
- Panna cotta ai frutti di bosco | Red Berries Double Cream Panna Cotta Pudding
- Mousse alle fragole | Strawberry Mousse
- Creme caramel | Crème Caramel
- Macedonia di frutta fresca | Fruit Salad

Bevande | Drinks

- Ticinello, Bianco del Ticino doc 2014, Zanini | "Ticinello" White Wine, Bianco del Ticino D.O.C. 2014, Zanini
- Ticinello, Merlot del Ticino doc 2013, Zanini | "Ticinello" Red wine, Merlot del Ticino D.O.C. 2013, Zanini
- Acqua minerale naturale e frizzante | Still and Sparkling Mineral Water
- Caffè/Tè | Tea and Coffee

Prezzo forfettario a persona: CHF 65.00, IVA 8% Esclusa | Set Price per Person CHF 65.00 VAT not included



Ciani
LUGANO
RISTORANTE
BAR • BANQUETING
LA VILLA

Ciani Lugano SA, Piazza Indipendenza, 4, 6900 Lugano
Tel.: +41 91 922 66 55, Fax.: +41 91 921 44 18
info@cianilugano.ch