



Grand Café Al Porto



Villa Crespi



Canvetto Luganese

Il salotto di Lugano - / Lugano's drawing room

Proprio nel centro di Lugano c'è uno dei locali storici per l'Italia. Nato nel 1803 come ristorante Biaggi, qui Giuseppe Mazzini vi complottò contro Carlo Alberto. Molti ancora lo ricordano come Ristorante Bianchi. Ristrutturato qualche anno fa dispone al pianterreno di un'eccellente caffetteria con dolci prelibati (in stagione fanno anche la tarte tatin) e diverse salette ai piani superiori fra le quali il Cenacolo fiorentino con deliziosi affreschi alle pareti attribuiti a Carlo Bonafedi e nel quale possono pranzare dai 15 ai 40 ospiti. Ogni mese il menu cambia e in Giugno per esempio si potevano gustare un risotto al pompelmo rosa e gamberi con magari delle seppioline scottate all'olio d'oliva con taccole, pomodorini e patate all'erba cipollina, per secondo. - / At the very heart of Lugano, there is one of Italy's historic sites. Founded in 1803 as a resaturant called Biaggi, it was here that Giuseppe Mazzini plotted against King Carlo Alberto. Many locals still recall the location as Ristorante Bianchi. Refurbished a few years ago, the ground floor today offers an excellent cafeteria with tempting pastries (including tarte tatin, in season), with a number of small rooms on the upper floors, including the Cenacolo fiorentino, with fine frescos on the walls attributed to Carlo Bonafedi, which can seat from 15 to 40 guests for a meal. The menu changes every month and in June, for example, one could savour a risotto with pink grapefruit and shrimps, followed by squid lightly-cooked in olive oil and accompanied by mangetouts, cherry tomatoes and potatoes with chives.

Ristorante Grand Café Al Porto, via Pessina 3, Lugano

Villa Crespi ci porta verso la terra del tartufo - / Villa Crespi takes us to the land of the Truffle

Avete mai desiderato gustare dei sapori rari... forgiati da mani esperte? Possiamo dire che Antonino Cannavacciuolo ha una grande immaginazione quando osserviamo le sue pietanze, perfettamente disegnati nei piatti fondi. Il suo segreto? Il suo talento mediterraneo. Il cuoco ama giocare con gli ingredienti la cui forza di carattere si associa alla loro provenienza originale. Ricotta di Bufala Campana, gamberi di Sicilia, pane di Fobello, tartufi di Alba... tutti sapori naturali! E questo tartufo bianco, considerato molto raro, vi farà venire l'acquolina in bocca durante questi giorni di festa grazie al suo sapore sfuggente ed al suo odore selvatico... - / Have you never dreamt of tasting the rarest of flavours... created by the most inspired hands? You could say that Antonio Cannavacciuolo has the imagination when you see his dishes, perfectly created in the hollow of a plate. What is his secret? His Mediterranean talent. The chef likes to play with the ingredients and strength of character combines with their essential origins. Ricotta di bufala campana, gamberi di Sicilia, pane di

Fobello, tartufi di Alba... all the flavours are natural! This white truffle, said to be rare, will make your mouth water during the festive season thanks to its particular scent and untamed aroma...

Hotel Ristorante Villa Crespi - Tel. +39 0322 911902
info@villacrespi.it - www.hotelvillacrespi.it

Dall'ordinario allo straordinario

- / From the ordinary to the extraordinary

Il quartiere di Molino Nuovo a Lugano ha sempre avuto un carattere popolare. Il Canvetto Luganese ne era il fulcro con i suoi vecchi tavoli e il camino sempre acceso. Da alcuni anni è stato rilevato dalla Fondazione Diamante e restaurato mantenendone inalterate le strutture architettoniche. Bel tovagliato, buoni vini, silenzioso giardino d'estate e cucina curata e di qualità. Il Canvetto dal 2003 è inserito nella Guida alle osterie d'Italia dello Slow Food, movimento cresciuto attorno alla riscoperta del gusto, del piacere della tavola e dei prodotti regionali. Una filosofia che ben si accoppia con quella della Fondazione Diamante nel rispetto delle "vite diverse" e dei "gusti diversi". Uno sforzo per partire dall'ordinario e scoprire lo straordinario e guardare con occhi nuovi la realtà e le sue potenzialità. - / The Molino Nuovo district in Lugano has always had a popular character. Il Canvetto Luganese was its fulcrum, with its old tables and a fire in the hearth always lit. A few years ago, it was acquired by the Fondazione Diamante and restored, maintaining unchanged all the architectural structure. A fine table, good wines, a quiet summer garden &, quality cuisine. Since 2003, Il Canvetto has been included in the "Guida alle osterie d'Italia", published by Slow Food, a movement focusing on the rediscovery of flavours, the pleasure of the table and of regional products. Which is a philosophy that perfectly matches that of the Fondazione Diamante with regard to respecting "different lives" and "different

flavours". An effort to move a...
ry and discover the extraor...
and its potential with new ey...
Canvetto Luganese, via Sim...

L'India in Ticino - / India in the Ticino

Da circa un anno il Ristorante...
ha cambiato gestione. D...
Gagandeep Nirh, indiano, a...
mo curriculum alle spalle, a...
York per esempio, offrono l'c...
tare i piatti tipici della cucin...
quelli classici della cucina ita...
pagnato da una carta dei vi...
enologica di vini di qualità...
quelli poco conosciuti, con u...
lità prezzo. La cucina In...
seguendo le ricette di f...
Gurmeen e prevede per es...
Paneer tawa masala, ch...
Kashmiri Jhinge, Dal Mak...
di molti, non hanno nulla da...
migliori ristoranti londinesi...
the Ristorante degli amici di V...
gement. Daniela, from the Tic...
Nirh, from India, both with an...
behind them (at the Ritz-Car...
example), offer the opportuni...
cal dishes of India, together...
Italian cuisine. All accompa...
resulting from an oenologic...
wines, from the most pres...
known, and all offering good...
Indian cuisine is prepared...
mother Gurmeen and includ...
macchi, Paneer tawa masala...
la, Kashmiri Jhinge, Dal Mak...
according to many, are every...
available from the finest Lonc...
Ristorante degli amici, via Sa...