

1997

ETNIC

t h e a u t h e n t i c

Nel nostro menu troverete piatti delle diverse cucine etniche, tutti preparati in casa e rispettosi delle ricette originali.

Siamo un ristorante a cui piace “preparare in casa - tutto fresco”, siamo attenti alla qualità di ogni ingrediente, per soddisfare i desideri di tutti i clienti.

ORARI DI APERTURA

Lunedì - martedì
Chiuso

Mercoledì - domenica
16.00 - 00.00

CONTATTI

Ristorante Etnic
presso Locanda Conventino
Strada di Pregassona 44
6963 Lugano-Pregassona
Svizzera

Ristorante
T. 091 923 38 25
info@etnic.ch
www.etnic.ch

Locanda
T. 091 940 32 22
info@locandadelconventino.ch
www.locandadelconventino.ch

I prezzi sono espressi in CHF

ANTIPASTI

ANTIPASTI DAL MONDO

MESSICANI, GIAPPONESI, THAI, INDIANI

SAMOSA - 3 PZ fagottini ripieni di verdura fritti	12.-	THAI SPRING ROLLS - 2 PZ con salsa agrodolce e soia	12.-
GUACAMOLE & CHIPS avocado, pomodoro, jalapeño cipolla, limone, sale con chips di mais della casa	14.-	EDAMAME fagiolini verdi	8.-
NACHOS chips della casa e fagioli neri ricoperti di formaggio fuso, con salse della casa	16.-	INSALATA DI ALGHE alghe Wakame	7.-
QUESADILLA grande tortilla di farina bianca ripiena al formaggio con		MISO SOUP zuppa con tofu e alghe wakame	7.-
POLLO	22.-	HUMMUS & PITTA crema di ceci con pane pitta	12.-
CHORIZO	22.-	FALAFEL - 3 PZ polpettine di verdure servite con salsa yogurt e spezie	12.-
VERDURE	22.-	ENSALADA DE POLLO pollo bollito, avocado, cipolla rossa, rapanelli, pomodori cherry, salsa vinaigrette	16.-
SOLO FORMAGGIO	17.-	ENSALADA CALIFORNIA insalata, avocado, crevettes e salsa vinaigrette, servita con tortillas	18.-
QUESO FUNDIDO fondue di formaggio alla messicana servito con chips di mais della casa ed un ingrediente a scelta con			
JALAPENOS	24.-		
CHORIZO	24.-		
CIPOLLE	24.-		
SOLO FORMAGGIO	20.-		



Chiediamo gentilmente di informarci sulle eventuali allergie,
in modo da potervi preparare i piatti nella maniera più adatta alla vostra esigenza.

GIAPPONESE

NIGIRI, HOSOMAKI & SASHIMI

NIGIRI - 2 PZ

sake – tai - ebi – unaghi 6.-
maguro 7.-

NIGIRI SPECIAL - 6 PZ

assortimento di nigiri 22.-

NIGIRI MORIAWASE - 14 PZ

assortimento di nigiri 36.-

HOSOMAKI - 6 PZ

avocado 6.-
sake - tai – ebi 7.-
maguro 8.-

SASHIMI - 6 PZ

sake - tai - amaebi 8.-
maguro 9.-

SASHIMI MORIAWASE - 20 PZ

assortimento di sashimi 33.-

GUNKAN - 2 PZ

sake ikura - sake spicy 7.-
tuna ikura- tuna spicy 8.-

SPECIAL ROLL

TIGER ROLL - 8 PZ

gambero in tempura, avocado e maionese 20.-
ricoperto di salmone scottato, ikura e salsa
teriyaki

TATAKI ROLL - 8 PZ

tonno, avocado e maionese 21.-
ricoperti da tonno scottato e
salsa teriyaki

SALMON PLUS - 8 PZ

salmone, philadelphia e avocado ricoperti di 19.-
salmone scottato e salsa teriyaki

MANGO UNAGHI - 8 PZ

anguilla, cetriolo ricoperti di mango e pasta 20.-
kataifi

FUTOMAKI KAYOU ROLL

roll al salmone, tobiko, philadelphia e erba 19.-
cipollina reso croccante in tempura, salsa
teriyaki, pasta kataifi

MIURA ROLL - 8 PZ

salmone cotto al vapore, philadelphia e 20.-
avocado ricoperti da pasta kataifi e salsa
teriyaki

DRAGON ROLL - 8 PZ

gambero rosso, maionese e avocado 19.-
ricoperti da avocado, salsa sesamo

CALIFORNIA - 8 PZ

avocado,maionese,granchio, cetriolo 18.-



Chiediamo gentilmente di informarci sulle eventuali allergie,
in modo da potervi preparare i piatti nella maniera più adatta alla vostra esigenza.

GIAPPONESE

URAMAKI

EBITEN ROLL - 8 PZ	20.-	VEGAN ROLL - 8 PZ	18.-
gambero in tempura, maionese e avocado ricoperti di carpaccio di salmone e granella di patate, salsa teriyaki		carote, cetriolo, avocado e insalata ricoperti di alghe wakame e salsa di sesamo	
RAINBOW ROLL - 8 PZ	21.-	SALMOCADO - 8 PZ	20.-
gambero cotto, avocado e maionese ricoperto di pesce misto, avocado e mango		avocado, philadelphia e salmone ricoperti di tartare di salmone	
SPICY TUNA - 8 PZ	21.-	TUNACADO - 8 PZ	21.-
tonno, maionese, tobiko, erba cipollina e avocado ricoperti di tartare di tonno e maionese piccante		tonno, maionese e avocado ricoperti di tartare al tonno	
SPICY SALMON - 8 PZ	20.-	DRAGO SPECIALE - 8 PZ	23.-
salmone, maionese, tobiko, erba cipollina e avocado ricoperti di tartare di salmone e maionese piccante		gamberi in tempura, maionese, avocado, tartare di salmone e salsa teriyaki	
CATERPILLAR - 8 PZ	21.-	SUZUKI - 8 PZ	22.-
anguilla, cetriolo, avocado, salsa teriyaki e sesamo		branzino, asparagi in tempura, maionese, guacamole e salsa di sesamo	
CATERPILLAR VERDURE - 8 PZ	19.-		
carote, cetriolo, tofu, avocado, salsa teriyaki, sesamo			

SPECIALI

TERIYAKI DI POLLO	30.-	CIRASHI ETNIC	24.-
con salsa teriyaki (sesamo, scorza di limone) servito con riso shinju mai, zuppa o insalata di alghe		riso shinju mai, con pesce misto, avocado, salsa miso e sesamo, servito con insalata di alghe	
TATAKI MAGURO	28.-	TEMPURA DI GAMBERI - 6 PZ	26.-
tonno scottato in crosta di sesamo su letto di germogli di soia e salsa teriyaki, servito con riso shinju mai		servito con riso shinju mai, zuppa o insalata di alghe	
TATAKI SAKE	24.-		
salmone scottato su letto di germogli di soia con salsa miso, sesamo e pasta kataifi, servito con riso shinju mai			

GIAPPONESE

TARTARE

SERVITO CON RISO SHINJU MAI

SALMONE tobiko, erba cipollina, tabasco, sale in salsa ponzu, olio di sesamo	24.-	ETNIC SALMONE sale, avocado, in salsa teriyaki (sesamo, scorza di limone)	26.-
TONNO tobiko, erba cipollina, tabasco, sale in salsa ponzu, olio di sesamo	28.-	ETNIC TONNO sale, avocado, in salsa teriyaki (sesamo, scorza di limone)	30.-
BRANZINO tobiko, erba cipollina, tabasco, sale in salsa ponzu, olio di sesamo	26.-	ETNIC BRANZINO sale, avocado, in salsa teriyaki (sesamo, scorza di limone)	28.-
TRIS DI TARTARE tobiko, erba cipollina, tabasco, olio di sesamo, sale in salsa ponzu con mix di salmone, tonno e branzino	28.-	ETNIC TRIS DI TARTARE sale, avocado, in salsa teriyaki (sesamo, scorza di limone) con mix di salmone, tonno e branzino	30.-

BARCHE

BARCA 1 PERSONA - 16 PZ sushi, maki e sashimi assortiti	35.-	BARCA 4 PERSONE - 64 PZ sushi, maki e sashimi assortiti	140.-
BARCA 2 PERSONE -32 PZ sushi, maki e sashimi assortiti	70.-		

Salsa di soja a scelta con o senza glutine



Chiediamo gentilmente di informarci sulle eventuali allergie, in modo da potervi preparare i piatti nella maniera più adatta alla vostra esigenza.

CLASSICI ETNIC

SPECIALITÀ DAL MONDO

CHIMICHANGA DI POLLO	29.-	PAD THAI	
tortilla di farina bianca croccante ripiena di pollo cucinato in padella con diverse spezie servito con riso alla messicana, guacamole, panna acida, salsa rossa e fagioli neri		pasta di riso, olio di girasole, aglio, uova, cippollotto, germogli di soia, tamarindo, peperoni, peperoncino, arachidi, lime, coriandolo, carote, fishsauce, sale e pepe	
ENCHILLADAS DI POLLO	29.-	VEGANO (senza fishsauce e uova)	24.-
tortillas di mais ripiene di pollo, ricoperte con formaggio e salsa chili		VEGETARIANO	24.-
FAJITAS		POLLO	26.-
tortillas di farina bianca o mais, servite con peperoni e cipolle, 4 salse, guacamole, fagioli neri, ratatouille di verdure miste, riso alla messicana		GAMBERI	28.-
POLLO	32.-	MISTO POLLO-GAMBERI	27.-
MANZO	38.-	CURRY VERDURA	28.-
MISTO CARNE (pollo e manzo)	36.-	verdura cotta nella pasta di curry verde, brodo vegetale, latte di cocco, peperoni, chili, lime, fishsauce servito con riso jasmine e arachidi on top	
GAMBERI	36.-	POLLO AL CURRY VERDE	30.-
BURRITOS		pollo cotto nella pasta di curry verde, brodo vegetale, latte di cocco, peperoni, chili, lime, fishsauce servito con riso jasmine e arachidi on top	
tortilla di farina bianca ripiena di guacamole, fagioli neri, formaggio		GAMBERI AL CURRY VERDE	32.-
POLLO	26.-	gamberi cotti nella pasta di curry verde, brodo vegetale, latte di cocco, peperoni, chili, lime, fishsauce servito con riso jasmine e arachidi on top	
MANZO	29.-	TIKKA MASALA	29.-
MISTO CARNE (pollo e manzo)	28.-	pollo cucinato in salsa di pomodoro e yogurt con chili, limone, olio di senape, cipolla, aglio, ginger e garam masala	
GAMBERI	28.-	AGNELLO KORMA CON RISO PILAF E LENTICCHIE	29.-
CHILE CON CARNE	29.-	cipolla, zenzero, aglio, coriandolo, cumino, cardamomo, cannella, chili, pomodoro, yogurt, latte di cocco, mandorle	
spezzatino di maiale con osso, pomodori freschi, chile Arbol, aglio, cumino, servito con fagioli neri, riso alla messicana e tortillas di farina o mais		BUTTER CHICKEN CON RISO PILAF E LENTICCHIE	29.-
CHILE NEGRO	29.-	pollo, coriandolo, miele, pomodoro, burro, cipolla rossa, salsa yogurt, mandorle, peperoncino, cumino, zenzero, aglio, sale	
spezzatino di maiale con osso, pomodori freschi, aglio, cumino, chile Pasilla, pomodorini verdi, servito con fagioli neri, riso alla messicana e tortillas di farina o mais			
BISTEC ASADO A LA TAMPIQUEÑA	39.-		
fettine di filetto di manzo cucinate alla piastra, servite con guacamole, salsa rossa, fagioli neri, riso alla messicana e tortillas di farina o mais			

CLASSICI ETNIC

SPECIALITÀ DAL MONDO

MAIALE IN AGRODOLCE	29.-	HAMBURGER	22.-
pezzetti di lonza impanati e fritti in padella, con salsa agrodolce (pomodoro, ananas, zenzero e piselli), servito con riso fritto con verdure		con pomodoro, cipolla, lattuga, salsa della casa, servito con patatine fritte	
GAMBERI IN AGRODOLCE	30.-	CHEESEBURGER	24.-
gamberi impanati e fritti in padella, con salsa agrodolce (pomodoro, ananas, zenzero e piselli), servito con riso fritto con verdure		con formaggio cheddar, pomodoro, cipolla, lattuga, salsa della casa, servito con patatine fritte	

BAMBINI

SPECIALITÀ PER I PIÙ PICCOLI

HAMBURGER	13.-	MINI BISTEC ASADO	24.-
servito con patatine fritte		mini filetto di manzo cucinato alla piastra, servito con riso o patatine fritte	
CHEESEBURGER	14.-	MINI QUESADILLA - 2 PEZZI	15.-
con formaggio cheddar, servito con patatine fritte		a scelta fra pollo, formaggio, chorizo o verdure	
POMMES FRITES	7.-	IMPANATA DI POLLO	14.-
porzione di patatine fritte		servita con patatine fritte	

DESSERT

MOCHI dolce tipico giapponese, 2 pezzi a scelta (gusti secondo disponibilità)	7.-	BASURA crema alla vaniglia con pezzettini di banane, fragole e noci tostate e macinate	7.-
CHEESECAKE NEW YORK STYLE torta fatta in casa accompagnata con caramello o fragola	8.-	CREMA CATALANA	7.-
MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE fatta in casa, con scaglie di cioccolato bianco, uova	7.-	AFFOGATO caffè e pallina di gelato (gusti secondo disponibilità) + panna CHF 1.00	5.-
TORTA AL CIOCCOLATO fatta in casa + gelato CHF 2.-	8.-	MANGO FRESCO	7.-
FLAN CLASSICO crème caramel classico	6.-	CAFFÈ MESSICANO specialità della casa fatto con un caffè espresso e ...	5.-
FLAN DI COCCO crème caramel con leggero gusto di cocco	6.-		



Chiediamo gentilmente di informarci sulle eventuali allergie,
in modo da potervi preparare i piatti nella maniera più adatta alla vostra esigenza.
Prezzi espressi in CHF

BEVANDE

ANALCOLICHE

Succo d'arancia (bicchiere 2.5 dl)	3.-	Coca-cola	4.50
Coca-cola (bicchiere 2.5 dl)	4.-	Coca-cola zero	4.50
Gazosa (bicchiere 2.5 dl)	4.-	Coca-cola light	4.50
Tè freddo limone/pesca	4.50	Succo di pera / pesca / albicocca/ ananas	4.50
Tè verde giapponese	5.-	Acqua naturale	4.50
Analcolico bianco o rosso	4.50	Acqua frizzante	4.50
Acqua tonica	4.50	Acqua naturale 0.75 l	7.-
Bitter lemon	4.50	Acqua frizzante 0.75 l	7.-
Gazosa Macchinetta limone/mandarino	4.50		

CAFFETTERIA

Espresso	2.5	Hag	2.50
Macchiato	2.5	Hag crème	2.50
Ginseng	2.7	Tazza grande	3.-
Corretto	3.5	Tazza grande crème	3.20
Corretto extra	3.8	Caffè latte	3.50
Espresso crème	2.5	Latte macchiato	3.50
Cappuccino	3.8	Caffè d'orzo	2.50
Cappuccino hag	3.9	Caffè americano	3.-
Mini cappuccino	2.5		

TÈ

TÈ BANCHA	6.-	TÈ HAWAY	6.-
tè verde giapponese di colore verde-giallastro e dal sapore fresco e leggero, contiene poca teina		infuso alla frutta aromatizzato all'ananas e pesca con carcadé, rosa canina, uvette, pezzetti di ananas, papaya e mango canditi, scorza di limone	
TÈ GELSOMINO	6.-	TÈ CEYLON BIO	6.-
tè verde cinese aromatizzato al gelsomino		tè nero dello Sri Lanka di sapore e colore intenso, buono anche con il latte	
TÈ EARL-GRAY	6.-		
tè nero classico aromatizzato al bergamotto			

BIRRE

ALLA SPINA

FELDSCHLÖSSCHEN

25 cl - 4.50

40 cl - 5.50

Svizzera - Vol. 4.8%

IN BOTTIGLIA

KILKENNY ROSSA (33 cl)

7.-

Irlanda - Vol. 4.3%

CORONA (33 cl)

7.-

Messico - Vol. 4.5%

KINGSFISHER (33 cl)

7.-

India - Vol. 4.8%

FELDSCHLÖSSCHEN (33 cl)

5.-

analcolica

Svizzera - Vol. 0%

FRANZISKANER (50 cl)

8.-

Germania - Vol. 5.0%

ASAHI SUPER DRY (33 cl)

8.-

Giappone - Vol. 5%

SINGHA (33 cl)

8.-

Tailandia - Vol. 5.0%

GUINNESS (solo lattina)

25 cl - 4.50

50 cl - 7.-

Irlanda Vol. 4.2%



COCKTAILS

SANGRIA

	COPPETTA	0.5 LITRI	1 LITRO
ORIGINAL SANGRIA	6.-	11.-	20.-

MARGARITAS

FROZEN	COPPETTA	0.5 LITRI	1 LITRO
LIMONE	7.-	20.-	36.-
FRAGOLA	8.-	24.-	40.-

PRE DINNER

APERITIVI

AMERICANO Martini rosso, Campari bitter, soda	10.-	ROSSINI spumante, fragole frullate	10.-
MARTINI COCKTAIL gin, vermouth dry	10.-	BUCK'S FIZZ spumante, succo d'arancia	10.-
BLOODY MARY succo di pomodoro, vodka, limone, Worcestershire sauce, tabasco, sale, pepe	10.-	HUGO spumante, menta, sciroppo di fiori di sambuco	10.-
NEGRONI gin, martini rosso, Campari bitter	10.-	KIR vino bianco, crema di cassis	8.-
SBAGLIATO Martini rosso, Campari bitter, prosecco	10.-	SPRITZ spumante, Aperol, selz	9.-
BELLINI spumante, succo di pesca	10.-	SPRITZ CAMPARI spumante, Campari, selz	9.-



COCKTAILS

AFTER DINNER

LONG DRINKS

TEQUILA SUNRISE	12.-	PARADISE	12.-
tequila, granatina, succo d'arancia		gin, apricot brandy, succo d'arancia	
MOJITO	12.-	BLACK RUSSIAN	12.-
rum, menta, lime, zucchero, soda water		vodka, kahlua	
CUBA LIBRE	12.-	WHITE RUSSIAN	12.-
rum bianco, lime, coca cola		vodka, kahlua, panna	
PALM BEACH	12.-	VODKA TONIC	12.-
gin, bitter Campari, succo di pompelmo		VODKA LEMON	12.-
FLAMINGO	12.-	VODKA ORANGE	12.-
rum, lime, succo d'ananas		VODKA RED BULL	12.-
BATIDA ORANGE	12.-	GIN TONIC	12.-
batida de coco e succo d'arancia		con Hendrix + CHF 2.00	
COPACABANA	12.-	GIN LEMON	12.-
rum bianco, lime, zucchero, granatina, soda water		B & COCA COLA	12.-
MALIBÙ ORANGE	12.-	BACARDI & COCA COLA	12.-
rum di cocco e succo d'arancia		HAVANA CLUB & COCA COLA	12.-
MALIBÙ ANANAS	12.-	SOUTHERN COMFORT & GINGER ALE	12.-
rum di cocco e succo d'ananas			

ANALCOLICI

APERITIVI & LONG DRINKS

FLORIDA COCKTAIL	10.-	VIRGIN MARY	10.-
succo di pompelmo, succo d'arancia, zucchero, soda		succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, tabasco, worchestershire sauce	
BAHIA	10.-	SHIRLEY TEMPLE	10.-
succo di limone, succo d'arancia, granatina		ginger ale, granatina	
VIRGIN MOJITO	10.-		
menta, lime, zucchero, soda water			

ORIGINE

CARNE E PESCE

PAESI DI PROVENIENZA A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ

MANZO	Svizzera o Germania	SALMONE	Gran Bretagna, Norvegia e Scozia
MAIALE	Svizzera	TONNO	Sri Lanka
POLLO	Svizzera	GAMBERI	Vietnam
AGNELLO	Nuova Zelanda o Svizzera	GAMBERETTI	Oceano Atlantico
CHORIZO	Spagna	ANGUILLA	Oceano Atlantico
		BRANZINO	Grecia, Spagna