



**HOTEL LIDO SEEGARTEN**  
LUGANO

# il Menu

## *Gli antipasti - Les hors-d'œuvre - Vorspeisen - Starters*

**La torre sfogliata con burro alle erbe, salmone affumicato in Svizzera e frutto del capperio (1a, 4a, 5b, 7a, 11a, 12b) 34.00**  
Tour feuilletée avec beurre aux herbes, saumon fumé en Suisse et fruit du câprier  
Blätterteig-Türmchen mit Kräuterbutter, Räucherlachs in der Schweiz und Kapernfrüchten  
Puff pastry tower with herb butter, smoked salmon im Switzerland and capers

**L'astice all'arancio con mela acidula e vinaigrette al profumo di curry (2a, 1b, 3b, 7b, 8b, 10b, 12b) 46.00**  
Homard à l'orange à la pomme acidulée et sa vinaigrette parfumée au curry  
Hummer mit Orange und säuerlichem Apfel an Curry-Vinaigrette  
Lobster with orange and sour apple served with curry-scented vinaigrette

**Il Pata Negra con funghi marinati e focaccia al Kamut (1a, 5b, 12a) 38.00**  
Jambon ibérique Pata Negra avec champignons marinés et focaccia au Kamut  
Pata Negra-Schinken mit marinierten Pilzen und Kamut-Fladenbrötchen  
Pata Negra ham with marinated mushrooms and Kamut focaccia

**La terrina di fegato d'oca creazione Rialto (1a, 7a, 3b, 12b, 8b) 40.00**  
Terrine de foie gras « Creazione Rialto »  
Gänseleberpastete „Creazione Rialto“  
Goose liver terrine “Creazione Rialto”

## *I vegetariani - Les végétariens - Vegetarische gerichte - Vegetarian*

**L'insalata mista o verde a piacere (5b, 10b) 15.00**  
Salade composée ou salade verte, au choix  
Gemischter oder grüner Salat nach Wunsch  
Choice of mixed or green salad

**Il tortino di Groviera stagionato con cipolle brasate al tartufo scorzone (1a, 3a, 7a, 5b, 12a) 32.00**  
Tourte de gruyère affiné avec oignons braisés à la truffe d'été  
Törtchen aus gereiftem Gruyère mit geschmorten Zwiebeln und Sommertrüffel  
Aged Gruyère tart with braised onions scented with summer truffle

**Il risotto alla zucca, gorgonzola e caffè (5b, 7a, 9b, 12b) 30.00**  
Risotto au potiron, gorgonzola et café  
Kürbis-Risotto mit Gorgonzola und Kaffee  
Risotto with squash, gorgonzola and coffee

**Le polpette HLS alle verdure e lamelle di porcini con salsa allo yogurt di soja e curcuma (1a, 5a, 9b) 28.00**  
Boulettes « HLS » aux légumes et lamelles de cèpes avec sauce au yaourt de soja et curcuma  
„HLS“-Frikadellen aus Gemüse und Steinpilz-Scheibchen an einer Soja-Joghurt-Sauce mit Curcuma  
HLS meatballs with vegetables and porcini flakes in a soy yoghurt and turmeric sauce

**La galletta di lenticchie e verdure con timballo di quinoa (7a, 8a, 5b, 9b, 1b) 25.00**  
Galette de lentilles et légumes avec timbale de quinoa  
Linsen-Pancakes und Gemüse an Timbale aus Quinoa  
Lentil galette and vegetables with quinoa timbale

## *I primi piatti - Les entrées - Erster gang - First courses*

**I bottoni di pasta ripieni di zucca con riduzione al San Daniele, amaretto e mostarda di pere (1a, 3a, 5b, 7a, 8b, 10a, 12b) 32.00**  
Boutons de pâte farcis au potiron avec réduction au San Daniele, amaretto et confit de poires  
Runde Teigtäschchen mit Kürbisfüllung, mit einer Reduktion vom San Daniele-Schinken, Amaretto und Birnen-Mostarda  
Pasta buttons filled with squash with San Daniele reduction, amaretto and pear mustard

**Il risotto al sentore di porcino e tartar di gambero (2a, 7a, 5b, 9b, 12b) 32.00**  
Risotto à la saveur de cèpe et tartar d'écrevisse  
Risotto mit Steinpilzen und Garnelen-Tartar  
Risotto with a hint of porcini and prawn tartar

**Le pappardelle alle castagne con ragout di ossobuco e gremolata di agrumi (1a, 3a, 14a, 5b, 7b, 8a, 9b) 30.00**  
Pappardelle à la farine de châtaigne avec ragout d'ossobuco et gremolata d'agrumes  
Kastanien-Pappardelle mit Ossobuco-Ragout und Zitrus-Gremolata  
Chestnut pappardelle with veal ossobuco ragout and citrus gremolata

**I maccheroncini di Gragnano con crema di ceci, panna acida e ostrica (1a, 3a, 5b, 14a, 7a) 30.00**  
Maccheroni di Gragnano avec crème de pois chiches, crème acide et huître  
Maccheroni aus Gragnano mit Kichererbsenscreme, Sauerrahm und Auster  
Gragnano maccheroni with chickpea cream, sour cream and oyster

**La crema di cavolfiore al tocco di bisque al Vin Santo e trucioli di pane (1a, 5b, 7a, 9b, 12a, 2a) 26.00**  
Bisque de chou-fleur avec Vin Santo et copeaux de pain  
Blumenkohlcreme mit einem Hauch von Bisque, Vin Santo und Croutons  
Cauliflower cream with a touch of bisque, Vin Santo and bread shavings

## *Le carni - Les viandes - Fleisch - Meat*

**La guancetta di vitello cotta a bassa temperatura con intingolo al Barolo e verdure (1b, 5b, 7a, 9a, 12a) 50.00**  
Joue de veau cuite à basse température avec délicieuse sauce au Barolo et petits légumes  
Kalbsbäckchen bei Niedrigtemperatur gegart, mit Barolo-Sauce und Junggemüse  
Slow-cooked veal cheek with Barolo sauce and young greens

**Il tournedos di manzo creazione Rialto (1a, 3b, 5b, 7a, 9b, 12a) 56.00**  
Tournedos de bœuf «Creazione Rialto»  
Rindstournedos „Creazione Rialto“  
Beef tournedos “Creazione Rialto”

**Il carré di agnello gratinato in manto saporito con salsa ai granelli di senape (1a, 3b, 5b, 7b, 9b, 10a, 12b) 50.00**  
Carré d'agneau gratiné en croûte savoureuse avec sauce aux graines de moutarde  
Gratiniertes Lamm-Kotelett in würzigem Mantel mit Senfkörnersauce  
Rack of lamb au gratin in a tasty coating with mustard seed sauce

**Il filetto di manzo alla griglia nei tre pesi con salsa béarnaise (3a, 5b, 7a, 12a) 150 gr. 42.00  
230 gr. 55.00  
280 gr. 65.00**  
Filet de bœuf grillé dans un choix de trois poids  
Gegrilltes Rinderfilet in drei Gewichten an Sauce Béarnaise  
Grilled beef fillet in three weights with béarnaise sauce

## *I pesci - Les poissons - Fisch - Fish*

**I filetti di pesce persico con risotto al Merlot e Pepe della Vallemaggia (1b, 4a, 7a, 12a) 40.00**  
Filets de perche accompagnés de risotto au Merlot et poivre de la Vallemaggia  
Flussbarschfilet an Merlot-Risotto mit Pfeffer aus dem Maggiatal  
Perch fillets with Merlot risotto and Vallemaggia pepper

**La scaloppa di spigola con guazzetto ai frutti di mare e pistilli di zafferano (4a, 5b, 7a, 12a, 14a, 9b) 48.00**  
Escalopes de bar avec guazzetto de fruits de mer et pistils de safran  
Stück vom Wolfsbarsch mit Meeresfrüchte-Sauce und Safranfäden  
Sea bass cutlet with seafood sauce and saffron strands

**Il sauté di luccio perca e gamberoni con verdure e funghi al tocco balsamico (2a, 4a, 1b, 5b, 9a, 12a, 9a) 44.00**  
Sauté de sandre et gambas avec légumes et champignons à la saveur balsamique  
Sauté aus Zander und Riesengarnelen mit Gemüse, Pilzen und einem Hauch von Balsamico  
Sautéed zander and tiger prawns with vegetables and mushrooms with a hint of balsamic vinegar

## *L'autunno a tavola - L'automne à table Der Herbst auf dem Teller - Autumn cuisine*

**Il cannolo al cacao amaro con mousse di fagiano ed arancio candito (1a, 3b, 5b, 7b, 8a, 9b, 12a) 32.00**  
Cannolo au cacao amer avec mousse de faisane et orange confite  
Waffelröllchen aus zartbitterem Kakao mit einer Füllung aus Fasenenmousse und kandierter Orange  
Bitter cocoa cannolo with pheasant mousse and candied orange

**La tartare di cervo con uova di quaglia e gelée di ribes (1a, 3a, 8a) 36.00**  
Tartar de cerf avec œufs de caille et gelée de groseille  
Tartar vom Hirsch mit Wachteleiern und Johannisbeergelee  
Venison tartare with quail eggs and currant jelly

**Le fettuccine di grano saraceno al ragout scelto di capriolo e chanterelles (1a, 3a, 5b, 7a, 9b, 12a) 30.00**  
Fettuccine au sarrasin avec raffiné ragout de chevreuil et chanterelles  
Buchweizen-Fettuccine mit Reh-Ragout und Pfifferlingen  
Buckwheat fettuccine with venison and chanterelles ragout

**I manicaretti di selvaggina con salsa alle spugnone e cipolline (1a, 3a, 5b, 7a, 9b, 12b) 32.00**  
Bon petit plat de gibier avec sauce aux morilles et petits oignons  
Erlasene Stücke vom Wild mit Morchelsauce und kleinen Zwiebelchen  
Game delicacies with morel and spring onion sauce

**Il filetto di cervo in manto di prosciutto della Mesolcina con salsa al ginepro e crostoni di polenta (1b, 5b, 7a, 8a, 9b, 12a) 55.00**  
Filet de cerf en croûte de jambon du val Mesolcina avec sauce à la baie de genièvre et croûtons de polenta  
Hirschfilet im Mantel aus Misoxer Schinken mit Wachholder-Sauce und knusprigen Polentaschnitten  
Venison fillet in a Mesolcina ham coating with juniper sauce and polenta croutons

**La lombatina di cervo flambé alla Badener rosa (1a, 3a, 5b, 7a, 8a, 12a) 57.00**  
Râble de chevreuil flambé au poivre rose  
Flambiertes Reh-Lendchen mit rosa Pfeffer  
Venison sirloin flambéed with pink peppercorn

**La sella di capriolo alla Baden-Baden (su prenotazione) 80.00**  
Selle de chevreuil Baden-Baden (sur réservation)  
Rehrücken nach Baden-Baden Art (auf Vorbestellung)  
Baden-Baden saddle of venison (advance booking required)

*Tutte le carni vengono servite con contorni autunnali  
Toutes les viandes sont servies avec un accompagnement automnal  
Alle Fleischgerichte werden mit herbstlichen Beilagen serviert  
All meat courses are served with autumn side dishes*

## *I dolci - Les desserts - Desserts - Desserts*

**Il tiramisù alle castagne e amaretti croccanti (1a, 3a, 7a, 8a) 20.00**  
Tiramisu aux châtaignes et macarons croustillants  
Kastanien-Tiramisu mit knusprigen Amaretti  
Chestnut tiramisu with crunchy amaretti

**Lo sformatino alle pere con salsa Williams (1a, 3a, 7a, 8b, 12a) 20.00**  
Dariole aux poires à la sauce Williams  
Birnen-Auflauf mit Williams Christ-Creme  
Pear flan with Williams sauce

**Il tortino tiepido alle castagne con sorbetto all'uva fragola (1a, 3a, 7a, 8a) 20.00**  
Petit gâteau aux châtaignes avec sorbet au raisin fraise  
Warm serviertes Kastanien-Törtchen mit einem Sorbet aus Erdbeertrauben  
Warm chestnut cake with Isabella grape sorbet

I prezzi sono in CHF, 7.7% IVA, inclusa.

