



HOTEL LIDO SEEGARTEN
LUGANO

il Menu

INVERNO

Antipasti - Entrées - Vorspeisen - Starters

Il trancio di salmone marinato al lemon gras con insalata di finocchi e agrumi (4a, 7a, 1b, 10b)	35.00
Pavé de saumon mariné au citron gras avec fenouil et salade d'agrumes In Zitronengras mariniertes Lachssteak mit Fenchel und Zitrusfruchtsalat Salmon steak marinated in lemon gras with fennel and citrus fruit salad	
L'insalata di carciofi con carpaccio di tonno rosso e bottarga (4a, 1b, 10b)	36.00
Salade d'artichauts avec carpaccio de thon rouge et œufs de poutargue Artischockensalat mit Carpaccio vom Roten Thun und Bottarga-Rogen Artichoke salad with bluefin tuna carpaccio and bottarga roe	
L'astice all'arancio con mela acidula e vinaigrette profumata al curry (2a, 1b, 3b, 7b, 10b, 12b)	46.00
Homard à l'orange, pomme acidulée et vinaigrette parfumée au curry Orangenhummert mit saurem Apfel und Curryvinaigrette mit Curry Orange lobster with sour apple and curry vinaigrette with curry	
Le cialde croccanti ai semi di zucca con carpaccio di vitello alle erbe (1a, 5a, 8a, 7b, 10b, 12b)	32.00
Gaufres croustillantes aux graines de courge avec carpaccio de veau aux herbes Knusprige Kürbiskernwaffeln mit Kräuter-Carpaccio vom Kalb Crispy pumpkin seed waffles with herb veal carpaccio	
La terrina di fegato d'oca creazione Rialto (1a, 7a, 12a, 3b, 8b)	42.00
La terrine de foie d'oie création Rialto Die Gänseleberterrine Rialto Kreation Goose liver terrine Rialto creation	
Il Patanegra affinato 36 mesi con focaccia al kamut e carciofi marinati (1a, 12a, 5b)	38.00
Le Patanegra de 36 mois avec focaccia de kamut et artichauts marinés Der 36 Monate alte Patanegra mit Kamut-Focaccia und marinierten Artischocken 36-month-old Patanegra with kamut focaccia and marinated artichokes	

Primi - Entrées chaudes - Erste Gänge - Warm starters

I ravioli al ripieno di brasato con carciofi nelle due consistenze (1a, 3a, 7a, 9a, 12a, 5b)	32.00
Raviolis farcis de viande braisée aux artichauts en deux consistances Ravioli gefüllt mit geschmortem Fleisch und Artischocken in zwei Konsistenzen Ravioli stuffed with braised meat with artichokes in two consistencies	
Il risotto al radicchio e stracchino con speck croccante (7a, 5b, 9b, 12b)	30.00
Risotto au radicchio et au fromage stracchino avec du lard croustillant Risotto mit Radicchio und Stracchino Käse und knusprigem Speck Radicchio and stracchino risotto with crispy bacon	
I tagliolini al burro tartufato e "Belper Knolle" (1a, 3a, 7a, 5b)	32.00
Nouilles au beurre de truffe et «Belper Knolle» Nudeln mit Trüffelbutter und "Belper Knolle" Noodles with truffle butter and "Belper Knolle"	
La calamarata in guazzetto d'astice e tartare di gambero (1a, 2a, 12a, 5b, 7b, 9b)	36.00
Calamarata au guazzetto de homard et tartare de crevettes Calamarata in Hummer-Guazzetto und Garnelen-Tartar Calamarata in lobster guazzetto and prawn tartare	
La crema di verza e patate, profumata alla cannella (7a, 5b, 9b)	26.00
Crème de chou et de pommes de terre parfumée à la cannelle Mit Zimt aromatisierte Kohl-Kartoffel-Creme Cabbage and potato cream flavoured with cinnamon	
La delicata di zucca gialla con coscette di quaglia farcite al foie gras (7a, 1b, 5b)	28.00
La courge jaune délicata aux cuisses de caille farcies au foie gras Die gelbe Kürbisdelikatess mit Wachtelschenkeln, gefüllt mit Gänseleber Yellow squash delight with quail legs stuffed with foie gras	

Pesci - Poissons - Fischgerichte - Fish

La scaloppa di luccio perca impanata con farina Bona e carciofi (3a, 4a, 5a, 7b)	46.00
Escalope de sandre panée à la farine Bona et aux artichauts Zanderschnitzel paniert mit Bona-Mehl und Artischocken Pike perch escalope breaded with Bona flour and artichokes	
La tagliata di tonno rosso con porri e funghi Shiitake stufati (4a, 1b, 5b, 7b, 8b)	46.00
Steak de thon rouge avec poireaux et champignons shiitake à l'étouffée Steak vom Roten Thunfisch mit Lauch und gedünsteten Shiitake-Pilzen Bluefin tuna steak with leeks and stewed shiitake mushrooms	
I filetti di pesce persico con risotto al Merlot e pepe della Vallemaggia (4a, 7a, 12a, 1b)	42.00
Filets de perche avec risotto au Merlot et au poivre de Vallemaggia Barschfilets mit Merlot und Vallemaggia-Pfeffer-Risotto Perch fillets with Merlot and Vallemaggia pepper risotto	
La rollatina di sogliola e gamberi con crema di lenticchie rosa (2a, 4a, 1b, 5b, 7b, 9b)	50.00
Roulade de sole et crevettes à la crème de lentilles roses Seezunge und Garnelen-Roulade mit rosa Linsensauce Sole and prawn roll with pink lentil cream	
La darna di branzino al forno con pomodorini alla mediterranea (4a, 1b, 5b, 7b)	48.00
Darne de bar cuit au four avec des tomates cerises à la méditerranéenne Gebackener Wolfsbarsch Darna mit Kirschtomaten nach mediterraner Art Baked sea bass darna with Mediterranean-style cherry tomatoes	

Carni - Viandes - Fleischgerichte - Meat

La guancetta di vitello cotta a bassa temperatura con sauté di funghi porcini e ristretto al vino rosso e timo (7a, 12a, 1b, 9b)	52.00
La joue de veau cuite à basse température avec un sauté de cèpes et une réduction de vin rouge et de thym Kalbsbäckchen bei niedriger Temperatur gegart mit Steinpilzsauté und Rotwein-Thymian-Reduktion Veal cheek cooked at low temperature with porcini mushroom sauté and red wine and thyme reduction	
Il tournedos di manzo creazione Rialto (1a, 7a, 12a, 3b, 5b, 9b)	56.00
Tournedos de bœuf de la création Rialto Die Rialto-Kreation Rindfleisch-Tournedos Rialto creation beef tournedos	
La tagliata di filetto di vitello al giusto rosa con sauté di carciofi (7a, 1b, 5b, 9b, 12b)	56.00
Tranche de filet de veau en rose droit et sauté d'artichauts In Scheiben geschnittenes Kalbsfilet in Rehtsrosa mit Artischockensauté Sliced fillet of veal in right pink with artichoke sauté	
La lombatina di agnello rosolata con delicata di sedano rapa (7a, 9a, 1b, 5b, 12b)	52.00
Longe d'agneau brunie avec délicatesse de céleri-rave Gebräunte Lammleinde mit Knollensellerie-Delikatesse Browned lamb loin with celeriac delicacy	
La suprema di faraona farcita al foie gras con salsa tartufata (7a, 1b, 5b, 9b, 12b)	48.00
Suprême de pintade farci au foie gras, sauce aux truffes Perlhuhn Supreme gefüllt mit Gänseleber mit Trüffelsauce Guinea fowl supreme stuffed with foie gras with truffle sauce	
Il filetto di manzo alla griglia nei tre pesi (3a, 7a, 12a, 5b)	
Filet de bœuf grillé en trois poids	150 gr. 45.00
Gegrilltes Rinderfilet in drei Gewichten	230 gr. 56.00
Grilled beef fillet in three weights	280 gr. 65.00

Vegetariani - Végétariens - Vegetarier - Vegetarians

L'insalata mista o verde a piacere (5b, 10b)	14.00/16.00
Salade mixte ou verte selon le goût Gemischter oder grüner Salat nach Geschmack Mixed or green salad to taste	
Il tortino di polenta corvina, funghi e cremoso al parmigiano (1a, 3a, 7a)	32.00
Tartelletta di polenta Corvina, crème de champignons et de parmesan Corvina-Polenta Flan mit Pilz- und Parmesan-Creme Corvina polenta, mushroom and parmesan cream pie	
Il risotto alla barbabietola, ricotta e semi di papavero (7a, 5b, 9b, 12b)	30.00
Risotto aux betteraves, ricotta et graines de pavot Risotto mit Roter Bete, Ricotta und Mohn Beetroot, ricotta and poppy seed risotto	
Le polpette HLS alle verdure e lamelle di porcini con salsa allo yogurt di soja e curcuma (1a, 5a, 9b)	28.00
Boulettes HLS (végétariennes) de légumes et cèpes lamellés accompagnés d'une sauce au yaourt de soja et curcuma HLS-Gemüse-Bällchen und Steinpilzscheiben mit Sojajoghurt und Kurkumasauce HLS vegetables balls and porcini slices with soya yoghurt and turmeric sauce	
La spuma di burrata con insalata di quinoa e radicchio (7a, 8a, 5b)	28.00
Mousse de burrata avec salade de quinoa et radicchio Burrata-Mousse mit Quinoa und Radicchio-Salat Burrata mousse with quinoa and radicchio salad	
L'insalata di spinacini e cavolo bianco con noci e lamponi, profumata al finocchio (5a, 8a, 10a, 12a, 3b, 7b)	26.00
Salade d'épinards et de chou blanc aux noix et aux framboises, parfumée au fenouil Salat aus Spinat und Weißkohl mit Walnüssen und Himbeeren, duftend nach Fenchel Spinach and white cabbage salad with walnuts and raspberries, scented with fennel	

I dolci - Les desserts - Desserts - Desserts

Il tiramisù alla cannella e arancio (1a, 3a, 7a, 8b)	20.00
Le tiramisù à la cannelle et aux oranges Das Tiramisu mit Zimt und Orangen Cinnamon and orange tiramisù	
Il parfait al torrone di Cremona (3a, 7a, 8a, 12b)	18.00
Le parfait au nougat de Crémone Das Cremona-Nougat-Parfait Cremona nougat parfait	
Il bonnet al cioccolato e amaretto (1a, 3a, 7a, 8a, 12a)	18.00
Le bonnet chocolat et amaretto Die Schokoladen-Amaretto-Haube Chocolate and amaretto bonnet	

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

19
20
20
CENTO ANNI
DI OSPITALITÀ