



\*\*\*\*  
HOTEL LIDO SEEGARTEN  
LUGANO

## Gli antipasti

### LES ENTRÉES - VORSPEISEN - STARTERS

<b>Lo zuccotto di salmone e branzino con chutney di mango (4a, 3b, 5b, 10b, 12b)</b>	<b>36.00</b>
Saumon et potiron de bar au chutney de mangue Lachs und Seebarsch mit Mango-Chutney Salmon and sea bass pumpkin with mango chutney	
<b>L'insalata di astice con emulsione al profumo di curry, rucola e spicchi di arancio (2a, 1b, 3b, 7b, 10b, 12b)</b>	<b>46.00</b>
Salade de homard, émulsion parfumée au curry, roquette et quartiers d'orange Hummorsalat mit Curryemulsion, Rucola und Orangenspalten Lobster salad with a curry-scented emulsion, rocket and slices of orange	
<b>Il battuto di gambero rosso con spuma di avocado e wasabi (2a, 7b)</b>	<b>36.00</b>
Tartare de crevettes rouges et sa mousse d'avocat et de wasabi Rote Garnele Tartar, mit Avocado-Wasabi-Schaum Crayfish tartare with avocado and wasabi foam	
<b>La terrina di fegato d'oca "Creazione Rialto" (1a, 7a, 3b, 5b, 8b, 12b)</b>	<b>40.00</b>
Terrine de foie gras à la mode du Chef Hausgemachte Gänseleberterrine „Rialto“ Goose liver terrine "Rialto style"	
<b>Il prosciutto iberico Patanegra con focaccia al rosmarino e kamut (1a)</b>	<b>38.00</b>
Jambon ibérique de Patanegra, focaccia au romarin et kamut Iberischer Schinken aus Patanegra mit Rosmarin und Kamutfocaccia Patanegra Iberian ham with rosemary and kamut focaccia	
<b>L'insalata composta all'avocado (12a, 5b, 10b)</b>	<b>26.00</b>
Salade composée à l'avocat Buntes Salat mit Avocado Avocado salad	
<b>L'insalata secondo il vostro desiderio</b>	<b>14.00</b>
Salade selon votre goût Salat nach Ihrem Wunsch Salad of your choice	

## I primi piatti

### LES ENTRÉES CHAUDES - WARME VORSPEISEN - WARM STARTERS

<b>Gli gnocchi di barbabietole con cremoso di zola, speck e noci (1a, 7a, 8a, 3b, 5b)</b>	<b>28.00</b>
Gnocchi de betteraves à la crème de zola, lardons et noix Rübenknocchi mit Zolakäse, Speck und Nüssen Beet gnocchi with Zola cheese, bacon and nuts	
<b>Il risotto in salsa d'astice e frutti di mare (2a, 14a, 5b, 7b, 12b)</b>	<b>32.00</b>
Risotto à la sauce de homard et fruits de mer Risotto mit Hummer- und Meeresfrüchtesosse Risotto with lobster and seafood sauce	
<b>Le lasagnette gratinate al ragout di vitello e carciofi (1a, 3a, 7a, 5b, 9b, 12b)</b>	<b>30.00</b>
Lasagnette gratinées au ragoût de veau et artichauts Gratinierte Lasagnette mit Kalbs- und Artischockenragout Lasagnette au gratin with veal and artichoke ragout	
<b>La delicata di zucca gialla con crumble di pane e grue di cacao (1a, 7a, 8a, 3b, 5b)</b>	<b>25.00</b>
Velouté de courge aux crumble de pain et grue de cacao Kürbiscremesuppe mit Brotcrumble und Kakaogrütze Pumpkin soup with bread crumble and cocoa grue	

## I pesci

### LES POISSONS - FISCHE - FISH

<b>I filetti di pesce persico con risotto al Merlot e pepe della Valle Maggia (4a, 7a, 12a, 1b)</b>	<b>40.00</b>
Filets de perche avec risotto au Merlot et au poivre de la Valle Maggia Egelifilets mit Risotto an Merlot und Maggiatal Pfeffer Traditional fillets of perch with risotto	
<b>La spigola filettata con pomodorini conditi e olive Taggiasche (4a, 5b)</b>	<b>48.00</b>
Filet de bar aux tomates et olives de Taggia Filetierter Wolfsbarsch mit gewürzten Tomaten und Oliven aus Taggia Filleted sea bass with seasoned tomatoes and Taggia olives	
<b>I tentacoli di polpo leggermente piccanti con crema topinanbur (5b, 7b)</b>	<b>42.00</b>
Tentacles de poulpe légèrement épicées à la crème de topinanbur Schwach gewürzte Tintenfisch-Tentakel mit Topinanbur-Creme Slightly spicy octopus tentacles with topinanbur cream	
<b>Il sauté di sogliola e gamberi con verdurette al tocco balsamico (3a, 4a, 9a, 12a, 5b)</b>	<b>50.00</b>
Sauté de sole et de crevettes aux petits légumes et balsamique Seezunge und Garnelen mit kleinen Gemüse mit balsamischer Note Sole and shrimp sauté with small vegetables and balsamic touch	
<b>La scaloppa di luccio perca gratinato ai funghi con salsa all'aneto (4a, 7a, 1b, 3b, 5b)</b>	<b>45.00</b>
Escalope de sandre gratinée aux champignons et sauce à l'aneth Gratiniertes Zanderschnitzel mit Champignons und Dillsauce Zander escalope au gratin with mushrooms with dill sauce	

## Le carni

### LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE - MEAT

<b>Il turnedos di manzo flambato "Creazione Rialto" (1a, 7a, 12a, 3b, 5b, 9b)</b>	<b>56.00</b>
Le tournedos de bœuf flambé "Creazione Rialto" Flammierte Rindstournedos "Creation Rialto" Flamboyant beef turnedos "Creation Rialto"	
<b>La lombatina di vitello rosolata alle erbe aromatiche e sauté di carciofi (7a, 1b, 5b, 9b, 12b)</b>	<b>52.00</b>
Longe de veau rissolée aux fines herbes et sauté d'artichauts Gebräunte Kalbslende mit Kräutern und Artischockensauté Veal sirloin browned with aromatic herbs and artichoke sauté	
<b>Il rack di agnello "Ambassador" gratinato con salsa di granelli di senape (1a, 10a, 3b, 5b, 7b, 9b, 12b)</b>	<b>50.00</b>
Carré d'agneau "Ambassador" gratiné, la sauce aux grains de moutarde Gratiniertes Lammrücken "Ambassador" mit Senfkörner-Sauce Rack of lamb "Ambassador" au gratin with mustard grains sauce	
<b>Il filetto di manzo ai tre pepi alla graticola con salsa Béarnaise (5b)</b>	
Filet de bœuf grillé aux trois poivres, sauce béarnaise	150 gr. 42.00
Grillierte Rindsfilet, drei Pfeffer und Sauce Béarnaise	230 gr. 58.00
Grilled beef tenderloin, three pepper and Béarnaise sauce	280 gr. 67.00

## I piatti dell'autunno

### LES PLATS D'AUTOMNE - HERBSTLICHE GERICHTE - AUTUMN DISHES

<b>La scaloppa di fegato d'anatra all'aceto di ciliegie con mela caramellata e sale di Maldon affumicato (7a, 12a, 1b)</b>	<b>38.00</b>
Escalope de foie de canard au vinaigre de cerise et pomme caramélisée, sel de Maldon fumé Entenleberschnitzel mit Kirschessig und karamellisiertem Apfel und geräuchertem Maldon-Salz Duck liver escalope with cherry vinegar and caramelised apple and smoked Maldon salt	
<b>L'insalata di soncino, julienne di fagiano, uova di quaglia, pinoli tostati in salsa balsamica (3a, 8a, 5b, 7b, 12b)</b>	<b>30.00</b>
Salade soncino, julienne de faisane, oeufs de caille, pignons grillés à la sauce balsamique Soncino-Salat, Fasanen-Julienne, Wachteleier, geröstete Pinienkerne in Balsamico-Sauce Soncino salad, pheasant julienne, quail eggs, toasted pine nuts in balsamic sauce	
<b>Le pappardelle al ragout di selvaggina e fiori delle Alpi (1a, 3a, 7a, 5b, 9b, 12b)</b>	<b>30.00</b>
Pappardelle au ragoût de gibier et de fleurs des alpes Pappardelle mit Wild und Pilzenragout Pappardelle with game and mushrooms ragout	
<b>I ravioli di brasato al suo sugo con burro nocciola e salvia (1a, 3a, 7a, 12a, 5b, 9b)</b>	<b>32.00</b>
Ravioli farcis à la viande braisée dans sa sauce au beurre de noisette et à la sauge Ravioli gefüllt mit Rindfleisch in seiner Soße an Haselnussbutter und Salbei Ravioli stuffed with beef meat, hazelnut butter and sage sauce	
<b>Il risotto Gran Riserva Carnaroli mantecato alla zucca e luganiga (7a, 5b, 9b, 12b)</b>	<b>30.00</b>
Gran Riserva Carnaroli risotto è la courge et luganiga Gran Riserva Carnaroli Kürbisrisotto mit Luganiga Gran Riserva Carnaroli risotto with pumpkin and luganiga	
<b>I medaglioni di filetto di cervo ai porcini con polenta croccante, la salsa al vino rosso e ginepro (1a, 12a, 5b, 7b, 8b, 9b)</b>	<b>55.00</b>
Médaillons de filet de cerf aux cèpes avec polenta croustillante, sauce au vin rouge et genièvre Hirschfilet-Medaillons mit Steinpilzen, knusprige Polenta, Rotweinsauce und Wacholder Deer fillet medallions with porcini mushrooms, crispy polenta, red wine sauce and juniper	
<b>La lombatina di capriolo marinato e cotto a bassa temperatura, la salsa al pepe rosa e guarnizioni autunnali (1a, 3a, 5b, 7b, 8b, 9b, 12b)</b>	<b>57.00</b>
Longe de chevreuil marinée et cuite à basse température, sauce au poivre rose et garnitures d'automne Marinierter Lendenbraten vom Reh, gekocht bei niedriger Temperatur, rosa Pfeffersauce und Herbstbeilagen Roe deer sirloin marinated and cooked at low temperature, the pink pepper sauce and autumn toppings	
<b>L'assiette di contorni di stagione con spätzli rosolati al burro (1a, 3a, 5b, 7b, 12b)</b>	<b>22.00</b>
Accompagnements de saison avec des spätzli au beurre Herbst- Beilagen mit Butter-Spätzli Seasonal side dishes with butter-brown Spätzli	
<b>La sella di capriolo alla "Baden Baden" ed i contorni della tradizione (Solo su ordinazione minimo 2 persone) (3a, 12a, 1b, 5b, 7b, 8b, 9b)</b>	<b>80.00</b>
Selle de chevreuil "Baden Baden" et les contours de la tradition (uniquement sur commande minimum 2 personnes) Rehrücken "Baden Baden" die Beilagen der Tradition (nur auf Bestellung, mindestens 2 Personen) Roe deer saddle "Baden Baden" and the contours of the tradition (only on order minimum 2 people)	

## I dolci autunnali

### LES DESSERTS D'AUTOMNE - HERBSTBONBONS - AUTUMN SWEETS

<b>Il tiramisù alle castagne e amaretti croccanti (1a, 3a, 7a, 8b)</b>	<b>20.00</b>
Tiramisu aux marrons et amaretti croustillants Kastanien-Tiramisu und knusprige Amaretti Chestnut tiramisu and crunchy amaretti	
<b>Il cheesecake ai fichi (1a, 3a, 7a, 8b)</b>	<b>22.00</b>
Cheesecake aux figues Feigen cheesecake Fig cheesecake	
<b>Lo sformatino alle pere e cioccolato con salsa Williams (1a, 3a, 7a, 12a)</b>	<b>20.00</b>
Flan aux poires et au chocolat, la sauce Williams Birken-Schokoladenkuchen mit Williams-Sauce Pear and chocolate flan with Williams sauce	
<b>Il tortino tiepido alle castagne con sorbetto all'uva fragola (1a, 3a, 7a, 8b)</b>	<b>20.00</b>
Gâteau tiède aux marrons avec sorbet aux raisins de fraise Lauwarme Kastanienkuchen mit Erdbeertrauben-Sorbet Chestnut cake with strawberry grapes sorbet	