

Lunedì 22 maggio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Mousse al formaggio
su carpaccio di barbabietole
con rucola e noci

o

Tortiglioni all' ortolana

Crema di ceci al curcuma

o

Insalata di stagione

Tranci di polenta arrostita
su ragout di funghi misti

o

Bistecca di maiale saltata
Salsa ai semi di senape

Patate rosolate al rosmarino

Cavolfiori al pane grattato

**

Coppa Romanov

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Käsemousse
auf Randen-Carpaccio
mit Rauke und Nüssen

oder

Tortiglioni an Tomaten-Gemüsesauce

Kichererbsenrahmsuppe mit Curcuma

oder

Saisonsalat

Gebratene Polentaschnitte
an Pilzsauce

oder

Gebratenes Schweinssteak
an Senfkörnersauce

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Blumenkohl mit Brotbrösel

**

Coupe Romanov

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Mousse au fromage
sur carpaccio de betteraves
à la roquette et noix

ou

Tortiglioni à la sauce tomate et légumes

Crème de pois chiches au curcuma

ou

Salade de saison

Tranches de polenta sautées
Sauce aux champignons

ou

Steak de porc sauté
à la sauce aux grains de moutarde

Pommes de terre rissolées au romarin

Chou-fleur à la chapelure

**

Coupe Romanov

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Cheese mousse
on beets carpaccio
with rocket and nuts

or

Tortiglioni on tomato sauce with vegetables

Chickpeas cream soup with curcuma

or

Seasonal side salad

Roasted polenta slices
on mushrooms sauce

or

Sauteed porc steak
on mustard grains sauce

Roasted potatoes with rosemary

Cauliflower with breadcrumbs

**

Ice cup Romanov

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Ristorante San Lorenzo – HOTEL FEDERALE LUGANO – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

[**Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*](#)

Martedì 23 maggio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata d'asparagi verdi, pomodori, noci ed erbetta o Couscous alle verdure e gamberetti **	Grüner Spargelsalat mit Tomaten, Nüssen und Kräuter oder Couscous mit Gemüse und Garnelen **	Salade d'aspèrges vertes aux tomates, noix et fines herbes ou Couscous avec légumes et crevettes **	Green asparagus salad with tomatoes, walnuts and herbs or Couscous with vegetables and shrimps **
Crema d'asparagi verdi o Insalata di stagione **	Grüne Spargelrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème d'aspèrges vertes ou Salade de saison **	Green asparagus cream soup or Seasonal side salad **
Filetto di coregone del lago di Lugano al burro e mandorle o Brasato di manzo Salsa al Merlot Pure di patate Carote glassate **	Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Kartoffelstock Glasierte Karotten **	Filet de féra du lac de Lugano au beurre aux amandes ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Pommes de terre purées Carottes glacées **	Sauteed whitefish filet from Lugano lac on almonds butter or Braised beef on Merlotwine sauce Mashed potatoes Glaced carrots **
Carpaccio d'ananas Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas Carpaccio Zitronen-Sorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Carpaccio d'ananas Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Pineapple carpaccio Lemon sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Ristorante San Lorenzo – HOTEL FEDERALE LUGANO – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

[**Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*](#)

Mercoledì 24 maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Uova strapazzate con funghi misti o Ravioli spinaci e ricotta Burro alle salvia **	Rühreier mit Mischpilzen oder Spinat-Ricottaraviola an Salbeibutter **	Oeufs brouillées à la mélange de champignons ou Ravioli aux épinards et ricotta Beurre à la sauges **	Scrambled eggs with mixed mushrooms or Spinach and ricotta ravioli on sage butter **
Crema ai cavolfiori o Insalata di stagione **	Blumenkohlrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de chou fleur ou Salade saison **	Cauliflower cream soup or Seasonal side salad **
Sminuzzato di seitan bio ticinese con punte asparagi verdi alla crema o Lombatina d'agnello al forno Salsa alle erbette Riso alla turca Broccoli ai pomodori **	Tessiner Bio Seitangeschnetzelt an grüne Spargelspitzensauce oder Gebratener Lammrücken an Kräutersauce Turkischerreis Brokkoli mit Tomaten **	Emincé de Seitan bio tessinois Sauce crème aux pointes d'aspèrges vertes ou Selle d'agneau rôti Sauce aux fines herbes Riz à la Turquie Broccoli à la concasse de tomates **	Ticino bio Seitan slices with creamy green asparagus tips or Roasted lamb saddle Herbs sauce Rice turkish style Broccoli with tomatoes **
Crostata alle mele o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Apfelkuchen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte aux pommes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Apple tart or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Ristorante San Lorenzo – HOTEL FEDERALE LUGANO – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

[**Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*](#)

Giovedì 25 maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di verdure Toast e margarina o Penne alla bolognese **	Gemüse Tartare Toast und Margarine oder Penne Bolognese **	Tartare de légumes Toast et margarine ou Penne bolognese **	Vegetables tartare Toast and margarine or Penne bolognese **
Crema di broccoli o Insalata di stagione **	Brokkolirahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de brocoli ou Salade de saison **	Broccoli cream soup or Seasonal side salad **
Verdure al curry corona di riso basmati o Entrecote di manzo spadellato Salsa Béarnaise Patate saltate Verdure miste di stagione **	Gemüsecurry Basmatireisring oder Gebratenes Rinds-Entrecote Sauce Béarnaise Schwenk-Kartoffeln Saisonales Mischgemüse **	Curry de légumes Couronne de riz basmati ou Entrecôte de boeuf sautée Sauce Béarnaise Pommes de terre sautées Macedoine de légumes **	Vegetables curry Basmati rice ring or Sautéed beef entrecote Sauce Béarnaise Roasted potatoes Mixed vegetables **
Crema brûlée profumata all' arancia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Crème Brûlée parfumiert mit Orangen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème brûlée parfumé à l' orange ou Choix de fromages ou Fruits frais	Crema brûlée perfumed with oranges or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Ristorante San Lorenzo – HOTEL FEDERALE LUGANO – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

**Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*

Venerdì 26 maggio – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Piatto di affettati ticinesi o Spaghetti al pomodoro **	Tessiner Aufschnitt-Teller oder Spaghetti an Tomatensauce **	Petite assiette de charcuterie tessinoise ou Spaghetti à la sauce tomate **	Ticino cold cuts or Spaghetti on tomato sauce **
Minestra di verdure o Insalata di stagione **	Gemüsesuppe oder Saisonsalat **	Potage paysanne ou Salade de saison **	Vegetables soup or Seasonal side salad **
Scaloppa di salmone alla griglia Salsa al basilico o Scaloppine di vitello saltate Salsa al marsala	Grilliertes Laschsschnitzel Basilikumsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Marsalasauce	Grilliertes Laschsschnitzel Basilikumsauce ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala	Grilled salmon steak Basil sauce or Sautéed veal escalopes Marsala sauce
Pure di patate allo zafferano Spinaci al burro **	Kartoffelstock mit Safran Spinat mit Butter **	Puré de pommes de terre au safran Epinards au beurre **	Mashed potatoes with saffron Spinach with butter **
Mousse al cioccolato Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Schokoladenmousse Waldbeerensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Chocolat mousse Sauce aux baies de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chocolate mousse Wild berries sauce or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Ristorante San Lorenzo – HOTEL FEDERALE LUGANO – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

[**Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*](#)

Sabato 27 maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Terrina di verdure e yoghurt Mazzetto d'insalata o Tagliatelle al salmone, panna e pomodori cherry **	Gemüse-Yoghurt Terrine Salat-Bouquet oder Nudeln mit Rahm, Lachs und Cherry Tomaten **	Terrine de légumes et yaourt Bouquet de salade ou Nouilles à la crème, saumon et tomates cherry **	Vegetable and yoghurt terrine Salad bouquet or Noodles on creamy sauce with salmon and cherry tomatoes **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Petto d'anatra al forno Salsa all'arancio o Arrostato di spalla di vitello Salsa al rosmarino Patate Savoiarde Fagiolini verdi al burro **	Gebratene Entenbrust an Orangensauce oder Kalbsschulterbraten an Rosmarinsauce Savoyer-Kartoffeln Grüne Bohnen mit Butter **	Magret de canard au four Sauce aux oranges ou Rôti d'épaule de veau Sauce au romarin Pommes de terre savoyarde Haricots verts au beurre **	Roasted duckling breast on orange sauce or Veal shoulder roast on rosemary sauce Potatoes savoy style String beans with butter **
Sorbetto alla fragola o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeersorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet à la fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Ristorante San Lorenzo – HOTEL FEDERALE LUGANO – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

[**Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*](#)

Domenica 28 maggio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicato Toast e burro o	Geräuchtes Forellenfilet Toast und Butter oder	Filet de truite fumé Toast et beurre ou	Smoked trout filet Toast and butter or
Uovo in camicia gratinato su letto di spinaci **	Ueberbackenes verlorenes Ei auf Blattspinat **	Oeuf poche gratiné sur épinards en branches **	Gratinated poached egg on spinaches **
Crema d'asparagi verdi o	Grüne Spargelsuppe oder	Crème d'aspèrges vertes ou	Green asparagus soup or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade saison **	Seasonal side salad **
Risotto alle erbette con code di gamberoni saltati o	Kräuterrisotto mit Riesengarnelenschwänze oder	Risotto aux fines herbes et queue de crevettes géantes ou	Herbs risotto with black tiger shrimps or
Petto di pollo al forno Salsa al Calvados Patate rosolate Coste al burro **	Gebratene Pouletbrust Calvadossauce Bratkartoffeln Mangold mit Butter **	Suprême de poulet au four Sauce au Calvados Pommes de terre rissolées Cote de blettes au beurre **	Roasted chicken breast Calvados sauce Panfried potatoes Swiss chards with butter **
Macedonia di frutta fresca o	Frischer Fruchtsalat Oder	Macedoine de fruits frais ou	Fresh fruits salad or
Selezione di formaggi o	Käse Auswahl oder	Choix de fromages ou	Selection of cheese or
Frutta fresca	Frische Früchte	Fruits frais	Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Ristorante San Lorenzo – HOTEL FEDERALE LUGANO – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 info@hotel-federale.ch

**Cambiamenti sempre possibili – Aenderungen immer möglich – Changes always possible – Changements toujours possible*

Menu alla carta Speisekarte Menu à la carte

<i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i>	3b	Fr. 25
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	½ Porz	Fr. 18
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan et citron		
Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon		
<i>Salmon norvegese affumicato con toast e burro</i>	4a,7a,1a	Fr. 25
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	½ Porz	Fr. 18
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter		
Smoked norwegian salmon with toast and butter		
<i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</i>	1a,10a,9b,7b	Fr. 19
Grande salade mêlée avec jambon cuit et oeuf		
Grosser Salatteller mit Schinken und Ei		
Large mixed salad dish with ham and egg		
<i>Ristretto di coda di bue al Porto e uovo</i>	3a,5a,9a	Fr. 14
Oxtail clair au Porto et oeuf		
Klare Ochschwanzsuppe mit Portwein und Ei		
Oxtail clair with Port wine and egg		
<i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i>	1a,3a,6a,7a,9a	Fr. 22 V
Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauge		
Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter		
Ravioli filled pasta with ricotta cheese and spinach on melted butter and sage leaves		
<i>Spaghetti al pomodoro opp alla Carbonara</i>	1a,3a,5a,7a	Fr. 15V / 19
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara		
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce		
Spaghetti with either Tomatoes or Carbonara sauce		
<i>Risotto allo zafferano con piselli e pomodori</i>	3a,7a,9a	Fr. 22 V
Risotto au safran, petits pois et tomates		
Risotto mit Safran, Erbsen und Tomaten		
Risotto with saffron, green peas and tomatoes		
<i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i>	1a,3a,5a,7a,9b	Fr. 44
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz	Fr. 29
Kalbspiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto		
<i>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</i>	5a,7a	Fr. 41
Entrecote de boeuf grillé "Maitre d'Hotel", pommes frites		
Grilliertes Rindsentrecote mit Kräuterbutter und Pommes frites		
Grilled beef entrecote with herbs butter and french fries		
<i>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</i>	1a,5a,7a	Fr. 32
Filet de féra du lac de Lugano meunière	½ Porz	Fr. 25
Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart		
Sauted whitefish from Lugano lake meuniere style		

In primavera Im Frühling Au printemps

Insalata d'asparagi verdi con cipolle, noci, uovo in camicia, zabaione al prezzemolo	7a	Fr. 22 V
Salade d'aspèrges vertes aux oignons, noix, oeuf pochée et sabayon au persil Grüner Spargelsalat mit Zwiebeln, Nüssen, pochiertem Ei und Petersilie-Sabayon Green asparagus salad with onion, walnuts, poached egg and parsley sabayon		
Flan d'asparagi verdi su salsa alla Robiola con chips di parmigiano	1a,3a,7a,8a	Fr. 18 V
Timbale d'aspèrges vertes sur sauce au fromage Robiola et chips de parmesan Grüne-Spargelflan auf Robiolakäsesauce mit Parmesanchips Green asparagus flan on Robiola cheese sauce with parmesancheese chips		
Insalata di finocchi agli agrumi e con gamberetti		Fr. 23
Salade de fenouils aux agrumes et crevettes Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Garnelen Fennel salad with citrus fruits and shrimps		
Farfalle al pesto con broccoli, olive e pomodori	1a,3a,5b,7a,8a	Fr. 19 V
Farfalle au pesto avec broccoli, olives et tomates Farfalle an Pesto mit Brokkoli, Oliven und Tomaten Farfalle on pesto sauce with broccoli, olives and tomatoes		
Risotto agli asparagi verdi con code di gamberoni	2a,3a,5b,7a,9a	Fr. 28
Risotto aux aspèrges vertes aux queue de crevettes géantes Risotto mit grünen Spargeln und Riesengarnelenschwänze Risotto with green asparagus and black tiger shrimps		
Dadolata di tofu saltati con peperoni, ananas, zenzero vaniglia e coriandolo	1a,5a,6a,7a,9a	Fr. 24 V
Dès de tofu sautés aux poivrons, ananas, gingembre vanille et coriandre Tofuwürfel mit Peperonigemüse, Ananas, Ingwer, Vanille und Koriander Sauted Bio tofu cubes with sweet pepper, pineapple, ginger, vanilla and coriander		
Petto di pollo al forno «impanato» con nocciole e pistacchio Salsa al Marsala	1a,3a,5a,7a,8a	Fr. 29
Suprême de poulet rôti au four «panée» aux noisettes et pistaches Im Ofen gebratene Pouletbrust «paniert» mit Haselnusse und Pistazien Roast chicken breast «breaded» with hazelnuts and pistachio		
Tagliata di manzo con asparagi verdi e salsa Béarnaise	5a	Fr. 45
Entrecôte de boeuf aux aspèrges vertes et sauce Béarnaise Rinds-Entrecote mit grünen Spargeln und Sauce Béarnaise Beef- entrecote with green asparagus and sauce Béarnaise		

IVA 7.7% inclusa

TVA 7.7% inclus

MwST 7.7% imbegriffen

VAT 7.7% included