

## Lunedì 29 luglio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Ventaglio di meloni con bresaola o Insalata di formaggio svizzeri ***	Melonenfächer mit Bresaola oder Schweizer Käsesalat ***	Eventail de melons avec bresaola ou Salade de fromage Suisse ***	Melon fan with bresaola or Swiss cheese salad ***
Crema di zucchini e menta o Insalata di stagione ***	Zucchinirahmsuppe mit Minze oder Saisonsalat ***	Crème de courgettes à la menthe ou Salade de saison ***	Zucchini cream soup with minth or Seasonal side salad ***
Lonza di maiale arrosto farcita alle verdure Salsa al Marsala o Scaloppine di tacchino Salsa al pompelmo e Campari Patate rosolate Carote glassate ***	Schweinsrückenbraten gespickt mit Gemüse an Marsalasauce oder Gebratene Truthahnschnitzel an Grapefruits-Camparisauce Bratkartoffeln Glasierte Karotten ***	Rôti de porc farci aux légumes Sauce au Marsala ou Escalopes de dinde sautées Sauce aux grapefruits et Campari Pommes de terre rissolées Carottes glacées ***	Roasted porc filled with vegetables Marsala sauce or Sautéed turkey escalopes on grapefruits and Campari sauce Roasted potatoes Glaced carrots ***
Coppa hot berries o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe hot berries oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe hot berries ou Choix de fromates ou Fruits frais	Ice cup hot berries 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Martedì 30 luglio – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Insalata pomodoro e mozzarella o Farfalle al pesto e fagiolini ***	Tomaten-Mozzarellasalat oder Farfalle mit Pesto und Bohnen ***	Salade de tomates et mozzarella ou Farfalle au pesto et haricots verts ***	Tomatoes and mozzarella salad or Farfalle with pesto and string beans ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Bauernsuppe oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Vegetable soup or Seasonal side salad ***
Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia o Scaloppine di maiale saltate Salsa alla senape Riso alle verdure Zucchine saltate ***	Gebratene Felchenfilet aus dem Luganersee nach Müllerin Art oder Gebratene Schweinsschnitzel Senfsauce Gemüsereis Gebratene Zucchini ***	Filet de fèra sauté du lac de Lugano à la meunière ou Escalopes de porc sautées Sauce à la moutarde Riz aux légumes Courgettes sautées ***	Sauteed white fish from Lugano lake Meuniere style or Sauteed porc escalopes Mustard sauce Vegetables rice Sauteed zucchini ***
Ananas marinato Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Ananas Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas marinée Sorbet au citron ou Choix de fromates ou Fruits frais	Marinated pineapple 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Mercoledì 31 luglio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Tartare di manzo Toast e burro ***	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Rinds-Tatare Toast und BUTter ***	Saumon fumé Toast et beurre ou Tartare de boeuf Toast et beurre ***	Smoked salmon Toast and Butter or Beef tartare Toast and butter ***
Crema ai chichi di mais o Insalata di stagione ***	Zuckermaisrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de mais sucré ou Salade de saison ***	Sweet corn cream soup or Seasonal side salad ***
Dadolata di tofu Bio ticinese Salsa all'erba cipollina o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Spätzli tricolore al burro Cavolfiore al pangrattato ***	Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel an Schnittlauchsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Dreifarbige Spätzli an Butter Blumenkohl mit Brotbrösel ***	Dès de tofu bio tessinois sautés Sauce à la ciboulette ou Escalopes de veau sautées Sauce aux citrons Spätzli tricolore au beurre Choufleur à la chapelure ***	Sauteed Ticino Bio tofu cubes on chives sauce or Sauteed veal escalopes on lemon sauce Tricolor spätzli with butter Cauliflower with bread crumbs ***
Crema alle albicocche o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Aprikosencreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème aux abricots ou Choix de fromates ou Fruits frais	Apricots cream 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Giovedì 1. agosto – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di pomodori su mazzetto d'insalata estiva con code di gamberoni e mozzarella di bufala ***	Tomaten-Mousse auf sommerliches Salat-Bouquet mit Riesengarnelenschwänze e Bufala-Mozzarella ***	Mousse de tomates sur bouquet de salade d'été aux queues de crevettes géantes et mozzarella de bufala ***	Mousse of tomatoes on summer salad bouquet with black tiger shrimps and bufala mozzarella ***
Passato di meloni freddo al Porto e menta o Insalata di stagione ***	Kalte Melonensuppe mit Portwein und Minze oder Saisonsalat ***	Potage froide aux melons au Porto et menthe ou Salade de saison ***	Cold melons soup with Portwine and minth or Seasonal side salad ***
Medaglioni fi filetto di maiale saltati con gallinacci Salsa al Marsala Risotto allo zafferano Spinaci al burro ***	Gebratene Schweinsfilet-Medaillons mit Eierschwämmli an Marsalasaucce Risotto mit Safran Spinat mit Butter ***	Medaillons de filet de porc sautés aux chanterelles Sauce au Marsala Risotto au safran Epinards au beurre ***	Sauteed porc fillet medaillons with chanterelles mushrooms Marsala sauce Risotto with saffron Spinach with butter ***
Crema allo zabaione fredda alle pesche o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Kalte Sabayoncreme mit Pfirsichen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au sabayon froide aux pêches ou Choix de fromates ou Fruits frais	Cold sabaion cream with peaches or Selection of cheese or Fresh fruits



<b>Menu completo</b>	<b>Fr. 59</b>	<b>Ganzes Menu</b>	<b>Fr. 59</b>	<b>Menu complet</b>	<b>Fr. 59</b>	<b>Complete menu</b>	<b>Fr. 59</b>
Solo piatto principale	Fr. 35	Nur Hauptgang/Tagesteller	Fr. 35	Plat principal/Assiette du jour	Fr.35	Main dish only	Fr. 35

Ristorante San Lorenzo – **HOTEL FEDERALE LUGANO** – via Paolo Regazzoni 8 – CH-6900 Lugano Tel. +41 91 910 0808 [info@hotel-federale.ch](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Venerdì 2 agosto – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Cocktail di meloni al Porto ***	Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder Melonen-Cocktail mit Portwein ***	Carpaccio de bresaola à la roquette et parmesan ou Cocktail de melons au Porto ***	Bresaola carpaccio with rocket and parmesan or Melons cocktail wit Port wine ***
Consommé alla madrilena o Insalata di stagione ***	Rindskraftbrühe Madrider Art oder Saisonsalat ***	Consommé de beouf à la madrilème ou Salade de saison ***	Beef consommé Madrid style or Seasonal side salad ***
Melanzane alla parmigiana o Filetto di luccioperca del lago di Lugano alle mandorle Patate bollite Broccoli al vapore ***	Auberginengratin mit Tomaten und Mozzarella oder Gebratenes Zanderfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Salzkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Gratin d' aubergine aux tomates et mozzarella ou Filet de sandre sauté du lac de Lugano aux amandes Pommes de terre nature Broccoli à la vapeur ***	Eggplants gratin with tomatoes and mozzarella or Sauteed Pike perch fillet from lake Lugano on almonds butter Boiled potatoes Steamed broccoli ***
Tartelette ai lamponi o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Himbeer-Tartelette oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tartelette aux framboises ou Choix de fromates ou Fruits frais	Raspberries tartelette 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Sabato 3 agosto – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Tomino alla griglia su carpaccio di zucchine o Couscous alle verdure con dadolata di lombatina d'agnello ***	Tomme vom Grill auf Zucchini Carpaccio oder Gemüse Couscous mit Lammrückenwürfel ***	Tomme grillée sur carpaccio de courgettes ou Couscous aux légumes aux dès de selle d'agneau ***	Grilled tome cheese on zucchini carpaccio or Couscous with vegetables and cubes of lamb saddle ***
Crema ai piselli o Insalata di stagione ***	Grünerbesenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux petits pois ou Salade de saison ***	Green peas cream soup or Seasonal side salad ***
Verdure e tofu bio Ticinese in salsa al curry Riso basmati o Petto di pollo al forno impanato alle nocciole e pistacchio Patate novelle al forno Fagiolini verdi al burro ***	Gemüse und Tessiner Bio Tofu an Currysauce Basmatireis oder Gebratene Pouletbrust paniert mit Haselnüssen und Pistazien Neue Bratkartoffeln Grüne Bohnen an Butter ***	Légumes et tofu bio tessinois à la sauce au curry Riz basmati ou Supreme de poulet rôti Panée aux noisettes et pistaches Pommes nouvelles rissolées Haricots verts au beurre ***	Vegetables and Ticino organic tofu on curry sauce Basmati rice or Roasted chicken breast Hazelnuts & pistachio crumbed New roasted potatoes String beans with butter ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren-Parfait Schookoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux baies de bois Sauce au chocolat ou Choix de fromates ou Fruits frais	Wild berries parfait Chocolate 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Domenica 4 agosto – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Caesar salad con petto di pollo o Penne all'amatriciana ***	Caesar salad mit Pouletbrust oder Penne all'amatriciana Tomatensauce mit Zwiebeln und Speck ***	Caesar salad à la suprême de poulet ou Penne all'amatriciana Sauce tomate avec oignons et lardons ***	Caesar salad with chicken breast or Penne all'amatriciana Tomatoes sauce with onions and bacon ***
Crema ai broccoli e mandorle o Insalata di stagione ***	Brokkolirahmsuppe mit Mandeln oder Saisonsalat ***	Crème de broccoli aux amandes ou Salade de saison ***	Broccoli cream soup with almonds or Seasonal side salad ***
Code di gamberoni alle erbette o Scaloppine di maiale Salsa ai funghi champignons Risotto al parmigiano Carote glassate ***	Riesengarnelenschwämme mit Kräutern oder Gebratene Schweinsschnitzel Champignonsrahmsauce Parmesanrisotto Glasierte Karotten ***	Queue de crevettes géantes aux fines herbes ou Escalopes de porc sautées Sauce aux champignons Risotto au parmesan Carottes glacées ***	Balck tiger shrimps with fresh herbs or Sautéed porc escalopes Mushrooms sauce Risotto with parmesan Glaced carottes ***
Coppa Jacques o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Jacques oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Jacques ou Choix de fromates ou Fruits frais	Ice cup Jacques 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](mailto:info@hotel-federale.ch)

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

## Menu alla carta Speisekarte Menu à la carte

<b><i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i></b>		<b>Fr. 25</b>
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	½ Porz	<b>Fr. 18</b>
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan et citron		
Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon		
<b><i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i></b>		<b>Fr. 25</b>
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	½ Porz	<b>Fr. 18</b>
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter		
Smoked norvegian salmon with toast and butter		
<b><i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</i></b>		<b>Fr. 19</b>
Grande salade mêlée avec jambon cuit et oeuf		
Grosser Salatteller mit Schinken und Ei		
Large mixed salad dish with ham and egg		
<b><i>Ristretto di coda di bue al Porto e uovo</i></b>		<b>Fr. 14</b>
Oxtail clair au Porto et oeuf		
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Ei		
Oxtail clair with Port wine and egg		
<b><i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i></b>		<b>Fr. 22 V</b>
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 buffet and sage leaves		
<b><i>Spaghetti al pomodoro opp alla Carbonara</i></b>		<b>Fr. 15V / 19</b>
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara		
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce		
Spaghetti with either Tomatoes or Carbonara sauce		
<b><i>Risotto allo zafferano con piselli e pomodori</i></b>		<b>Fr. 22 V</b>
Risotto au safran, petits pois et tomates		
Risotto mit Safran, Erbsen und Tomaten		
Risotto with saffron, green peas and tomatoes		
<b><i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i></b>		<b>Fr. 44</b>
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz	<b>Fr. 29</b>
Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto		
<b><i>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</i></b>		<b>Fr. 42</b>
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		
<b><i>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</i></b>		<b>Fr. 33</b>
Filet de féra du lac de Lugano meunière	½ Porz	<b>Fr. 25</b>
Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart		
Sauted whitefish from Lugano lake meuniere style		



## Summertime

- Insalata di quinoa, fagioli, mais, avocado e coriandolo con gamberetti*** **Fr. 24**  
Salade de quinoa, haricots, mais, avocado et coriandre aux crevettes  
Quinoasalat mit Bohnen, Maiskörner, Avocado und Koriander mit Garnelen  
Quinoa salad with beans, sweet corn, avocado and coriander with shrimps
- Torta salata alle verdure con mazzetto d'insalate di stagione*** **Fr. 22 V**  
Quiche aux légumes avec bouquet de salade de saison  
Gemüse-Quiche mit saisonalem Salat-Bouquet  
Vegetables quiche with seasonal salad bouquet
- Piatto fitness con petto di pollo, insalata mista, melone e cottage cheese*** **Fr. 28**  
Assiette fitness avec suprême de poulet, salades mêlée, melon et cottage cheese  
Fitness Teller mit Pouletbrust, gemischtem Salat, Melone und Cottage cheese  
Fitness plate with chicken breast, mixed salad, melon and cottage cheese
- Lasagne fatte in casa con carne di manzo "Don Matteo"*** **Fr. 24**  
Lasagne maison à la viande de boeuf "Don Matteo"  
Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch "Don Matteo"  
Home made lasagne "Don Matteo"
- Risotto al parmigiano con funghi gallinacci*** **Fr. 24 V**  
Risotto au parmesan et chanterelles  
Parmesanrisotto mit Pfifferlinge  
Parmesan cheese risotto with chanterelles
- Risotto al Mojito e code di gamberoni, Rum bianco, menta e lime*** **Fr. 29**  
Risotto au Mojito et queues de crevettes géantes, rum blanc, menthe et lime  
Risotto mit Mojito und Riesengarnelenschwänze, weisser Rum, Minze und Lime  
Risotto Mojito and black tiger shrimps, with white rum, Minth and lime
- Verdure e tofu bio ticinese in salsa al curry, ananas e riso alla creola*** **Fr. 26 V**  
Légumes et tofu bio tessinois à la sauce au curry avec l'ananas avec riz à la créole  
Gemüsecurry mit Tessiner Bio Tofu, Ananas im Reising  
Vegetables and organic Ticino tofu on curry sauce, pineapple and rice creole style
- Petto di pollo al forno in salsa ai funghi gallinacci*** **Fr. 28**  
Suprême de poulet rôti avec sauce aux chanterelles  
Gebratene pouletbrust an Pfifferlingesauce  
Roast chicken breast on chanterelles sauce
- Lombatina d'agnello su insalata di patate novelle alla mediterranea*** **Fr. 34**  
Selle d'agneau sur salade de pommes de terre nouvelles à la méditerranéenne  
Lamm-Rücken auf Neue Kartoffelsalat Mediterranischer Art  
Lamb saddle on new potatoes salad mediterranean style



**IVA 8.1% inclusa**

**TVA 8.1% inclus**

**MwST 8.1% imbegriffen**

**VAT 8.1% included**