



SWISS **DIAMOND** HOTEL

★ ★ ★ ★ ★
Lake Lugano

Ristorante Lago

MENU LUNCH

Dalle / from / ab 12:00 alle / to / bis 15:00

LE NOSTRE PIZZE / OUR PIZZA

Margherita (*pomodoro, mozzarella, basilico*) CHF 18.00
Margherita (Tomato, mozzarella, basil)
Margherita (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)

Alle verdure CHF 22.00
(pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane marinate)
(Tomato, mozzarella, courgettes, aubergines)
(Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen)

Prosciutto crudo e rucola CHF 28.00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e mascarpone)
(Tomato, mozzarella, raw ham, rocket and mascarpone)
(Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rauke und Mascarpone)

Bresaola, rucola e parmigiano CHF 30.00
(Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e parmigiano)
(Tomato, mozzarella, dry-salted beef, rocket and parmesan cheese)
(Tomaten, Mozzarella, Bündner Fleisch, Rauke und Parmesan)

DESSERT

Zuppetta di Fragole, pesche, sedano verde, acqua d'arancia, gelato al pistacchio CHF 16.00
Strawberries, peaches, green celery, orange water, pistachio ice cream
Erdbeersüppchen an Pfirsichen, grünem Sellerie, Orangenwasser, Pistazieneis

Frutti di bosco con gelato allo yogurt CHF 16.00
Wild berries with yogurt ice-cream
Waldfrüchte an Joghurteis

Ananas, zenzero, cioccolato bianco, gelato al cocco CHF 16.00
Pineapple, ginger, white chocolate, coconut ice cream
Ananas, Ingwer, weiße Schokolade, Kokoseis

Bavarese alla vaniglia e cioccolato con crema alla banana CHF 16.00
Vanilla Bavarian cream and chocolate with banana cream
Bayerische Creme aus Vanille und Schokolade an Bananencreme

Frutta mista tagliata CHF 16.00
Mix fruit cut
Gemischter Fruchteteller

Pallina di Gelato / Scoop of ice cream / Kugel Eis CHF 4.00
Vaniglia, cioccolato, stracciatella, caffè, yogurt, fragola, mela, limone, ananas
Vanilla, chocolate, stracciatella, coffee, yoghurt, strawberry, apple, lemon
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Joghurt, Erdbeere, Apfel, Zitrone

**SECONDI DI PESCE / MAIN COURSE (FISCH) /
ZWEITER GANG (FISCH)**

Scaloppa di salmone al limone con riso al burro e verdure Salmon escalope, lemon, rise with butter and vegetables Lachsschnitzel mit Zitrone an feinem Butterreis und Gemüse	CHF 45.00
Branzino alla pizzaiola fredda di pomodoro e zucchine alla menta Sea bass with cold tomato and courgettes with mint Seebarsch an kalter Tomate und Zucchini mit Minze	CHF 46.00
Grigliata mista di pesce di mare, insalatina verde di stagione Mixed grilled sea fish, seasonal green salad Gemischter Grillteller aus Meeresfischen, serviert an grünem Saisonsalat	CHF 55.00

**SECONDI DI CARNE / MAIN COURSE MEAT /
HAUPTGANG (FLEISCH)**

Galletto disossato alla diavola con verdure di stagione Young rooster "devilled style" with seasonal vegetables Gegrilltes Hähnchen an Saisongemüse	CHF 42.00
Impanata con rucola e parmigiano, patate fritte Breaded veal with rocket, parmesan, French fried potatoes Paniertes Kalbsschnitzel mit Rauke und Parmesan, serviert mit Pommes Frites	CHF 48.00
Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, verdure e patate Grilled sirloin steak, herb butter, vegetables and potatoes Gegrilltes Entrecote mit Gemüse und Kartoffeln an Kräuterbutter	CHF 48.00

LE INSALATE / SALADS/ SALATE

Insalata mista Mixed salad Gemischter Salat	CHF 13.00
Insalata mista capricciosa (verdura e frutta) Capricciosa mix salad (vegetables and fruits) Salat „Capricciosa“ (Gemüse und Obst)	CHF 18.00
Insalata greca Greek salad Griechischer Salat	CHF 18.00
Insalata di farro con pomodorini e rucola Spelled salad with cherry tomatoes and rocket Dinkelsalat mit Kirschtomaten und Rauke	CHF 20.00
Insalata caprese con pomodoro e mozzarella di bufala Caprese salad with tomatoes and buffalo mozzarella Tomaten-Mozzarellasalat	CHF 24.00
Caesar salad con bocconcini di pollo Caesar salad with chicken Caesarsalat mit Hühnerhäppchen	CHF 29.00
Caesar salad con code di gambero Caesar salad with prawns Caesarsalat mit Krabben	CHF 34.00

ANTIPASTI / HORS D'OEUVRES / VORSPEISEN

Burrata pugliese con Pomodoro e Basilico CHF 24.00
Burrata Cheese with tomato and basil
Burratakäse mit Tomaten und Basilikum

Polipo con patate, finocchio, olio e limone CHF 27.00
Octopus with potatoes, fennel, oil and lemon
Krake mit Kartoffeln, Fenchel, Olivenöl und Zitrone

Prosciutto Crudo di Parma con Melone CHF 27.00
Parma ham with melon
Parmaschinken mit Melone

Vitello Tonnato CHF 28.00
Veal in tuna sauce
Kalbfleisch in Thunfischsaße

Carpaccio di Manzo con mango e crema di formaggio Ticinese CHF 28.00
Beef carpaccio with mango and "Ticino" cheese cream
Rindscarpaccio mit Mango an Tessiner Frischkäse

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES / ERSTE GERICHTE

Penne all'arrabbiata CHF 22.00
Pasta with tomato sauce, garlic and chilli-pepper
Pasta mit Tomatensauce, Knoblauch und Chili

Fusilli al ferretto (melanzane e ricotta stagionata) CHF 23.00
Pasta with aubergines and seasoned ricotta
Pasta mit Auberginen und gewürztem Ricotta

Spaghetti integrali con rucola, pomodorini e parmigiano CHF 24.00
Whole wheat spaghetti with rocket salad, cherry tomatoes and Parmesan cheese
Vollkornspaghetti mit Rauke, Tomaten und Parmesan

Ravioli di magro e crudaiola di Pomodoro CHF 24.00
Meatless ravioli with fresh raw tomato
Ravioli mit frischen Tomaten

Tagliolini alle vongole CHF 26.00
Thin tagliatelle with clams
Dünne Bandnudeln mit Venusmuscheln

Linguine ai Frutti di Mare CHF 26.00
Noodles with shellfish
Linguine mit Meeresfrüchten