



SWISS DIAMOND HOTEL

★ ★ ★ ★ ★
Lake Lugano

Ristorante Lago

MENU LUNCH

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

LE NOSTRE PIZZE / OUR PIZZA

Il vero sapore della pizza artigianale italiana con farine selezionate e ingredienti di qualità

*The real taste of Italian artisan pizza with selected flours and quality ingredients
Der echte Geschmack der italienischen Handwerkspizza mit ausgewählten Mehlen und hochwertigen Zutaten*

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

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

Semifreddo al caffè e cioccolato CHF 16.00
Coffee and chocolate parfait
Kaffee- und Schokoladenparfait

Frutta mista tagliata CHF 16.00
Mix fruit cut
Gemischter Früchteteller

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, strawberrie, apple, lemon
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Joghurt, Erdbeere, Apfel, Zitrone

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

Fritto misto di pesce con verdure CHF
55.00
Mixed fried fish with vegetables
Gemischter gebratener Fisch mit Gemüse

Branzino alla Mediterranea con verdure miste e CHF
46.00
Patata lessa
Mediterranean sea bass with mixed vegetables and potato
Mittelmeerbarsch mit gemischtem Gemüse und Salzkartoffel

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

Galletto disossato alla diavola con patatine fritte CHF **42.00**
Young rooster "devilled style"
Gegrilltes Hähnchen

Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, CHF **48.00**
verdure e patate
Grilled sirloin steak, herb butter, vegetables and potatoes
Gegrilltes Entrecote mit Gemüse und Kartoffeln an Kräuterbutter

LE INSALATE / SALADS/ SALATE

Insalata verde CHF
12.00
Green Salad
Grüner Salat

Insalata mista CHF
16.00
Mixed salad
Gemischter Salat

Insalata di farro con cipolla di Tropea, CHF **16.00**
pomodorino e rucola
Spelled salad with Tropea onion, cherry tomato and rocket
Buchstabensalat mit Tropea-Zwiebel, Kirschtomate und Rucola

Insalata Greca CHF
18.00
Greek salad
Griechischer Salat

Insalata di quinoa con verdure CHF
18.00
Quinoa salad with vegetables
Quinoasalat mit Gemüse

Insalata con tonno, bocconcini di bufala e olive CHF **22.00**
Salad with tuna fish, buffalo mozzarella and olives
Salat mit Thunfisch, Büffelmozzarella und Oliven

Insalata caprese con pomodoro e mozzarella di bufala CHF
22.00
Caprese salad with tomato and buffalo mozzarella
Caprese-Salat mit Tomaten- und Büffelmozzarella

Caesar Salad con pollo / gambero CHF 29.00 / CHF 32.00
Caesar salad with chicken / prawns
Caesarsalat mit Hühnerhäppchen / Krabben

ANTIPASTI / HORS D'OEUVRES / VORSPEISEN

Millefoglie di melanzane, pomodoro, mozzarella e menta CHF
24.00
Mille-feuille with aubergine, tomato, mozzarella and mint

Polpo arrostito, cremoso di scarola, rapanello e CHF
27.00
quinoa soffiata
Roasted Octopus, creamy escarole, radishes, puffed quinoa
Gebratener Tintenfisch, Crème von Krautsalat, Radieschen,
gepuffte Quinoa

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

Vitello Tonnato CHF 28.00
Veal in tuna sauce
Kalbfleisch in Thunfischsaße

Cremoso di baccalà, pomodoro liquido alla mediterranea CHF
32.00
Creamy cod, Mediterranean style tomato juice
Cremiger Stockfisch auf mediterranem Tomatensüppchen

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES / ERSTE GERICHTE

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

Spaghetti integrali con rucola, pomodorini e CHF
24.00 parmigiano
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
28.00
Thin tagliatelle with clams
Dünne Bandnudeln mit Venusmuscheln

Linguine ai Frutti di Mare CHF
30.00
Noodles with shellfish

Linguine mit Meeresfrüchten

Risotto ai gamberi e fiori di zuccina

CHF 30.00

Risotto served with shrimps and courgette flowers

Garnelenrisotto mit Zucchini Blüten