

## Lunedì 22 luglio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata greca o Bresaola con melone ***	Griechischersalat oder Bresaola mit Melone ***	Salade grecque ou Bresaola et melon ***	Greek salad or Bresaola and melon ***
Crema fredda ai cetrioli e yoghurt o Insalata di stagione ***	Kalte Gurken-Yoghurtsuppe oder Saisonsalat ***	Crème froide aux concombres et yaourt ou Salade de saison ***	Cold cucumber soup with yoghurt or Seasonal side salad ***
Scaloppine di maiale impanate o Scaloppine di tacchino Salsa ai peperoni Patate rosolate Finocchio brasato ***	Panierte Schweineschnitzel oder Truthahnschnitzel an Peperonsauce Bratkartoffeln Geschmorter Fenchel ***	Escalopes de porc panées ou Escalopes de dinde Sauce aux poivrons Pommes de terre rissolées Fenouil braisé ***	Bread crumbed porc escalopes or Turkey escalopes on sweet pepper sauce Roasted potatoes Braised fennel ***
Crema rovesciata al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Gestürtzte Caramelcreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème renversée au caramel ou Choix de fromates ou Fruits frais	Caramel custard 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\\*](#)

## Martedì 23 luglio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Pomodoro farcito alla mousse al formaggio su insalata di rucola o Cocktail di meloni al Porto ***	Gefüllte Tomate mit Käsemousse auf Rucolasalat oder Melonen-Cocktail mit Portwein ***	Tomate farcie à la mousse e fromage sur salade de roquette ou Cocktail de melons au vin de Porto ***	Tomato filled with cheese mousse on rocket salad or Melons cocktail with Port wine ***
Passato di ceci al rosmarino o Insalata di stagione ***	Passierte Kickererbsensuppe mit Rosmarin oder Saisonsalat ***	Potage puré au pois chiches au romarin ou Salade de saison ***	Chick peas puree soup with rosemary or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan bio Ticinese in salsa ai funghi shiitake e coriandolo o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Patate novelle rosolate Carote glassate ***	Geschnetzeltes Tessiner Bio Seitan an Shiitakepilzsauce mit Koriander oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Neue Bratkartoffeln Glasierte Karotten ***	Emincé de seitan bio tessinois à la sauce aux shiitake et coriandre ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Pommes de terre nouvelles rissolées Carottes glacées ***	Sliced Ticino organic seitan on shiitake and coriander sauce or Sauteed veal escalopes Lemon sauce New roasted potatoes Glaced carrots ***
Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mangosorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet à la mangue ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mango 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 24 luglio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Vitello tonnato o Farfalle ai broccoli panna e limone ***	Vitello tonnato oder Farfalle mit Brokkoli, Rahm und Zitrone ***	Vitello tonnato ou Farfalle aux broccoli crème et citron ***	Vitello tonnato or Farfalle with broccoli cream and lemon ***
Consommé di manzo celestina o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Flädli oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf célestines ou Salade de saison ***	Beef consommé celestines or Seasonal side salad ***
Code di gamberoni saltati ai pomodori e erbetta o Petto di pollo farcito con spinaci e Taleggio Salsa al brandy Riso alla creola Zucchine ***	Gebratene Riesengarnelenschwänze mit Tomaten und Kräutern oder Gefüllte Pouletbrust mit Spinat und Taleggio an Brandysauce Kreolenreis Gebratene Zucchini ***	Queue de crevettes géantes sautées aux tomates et fines herbes ou Suprême di poulet farcie aux épinards et Taleggio Sauce au Brandy Riz créole Courgettes sautées ***	Sauteed black tiger shrimps with tomatoes and herbs or Chicken breast fillet with spinach and Taleggio cheese on brandy sauce Rice creole style Sauteed zucchini ***
Crema al mascarpone su fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme auf Erdbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone aux fraises ou Choix de fromates ou Fruits frais	Mascarpone cream on strawberries 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 25 luglio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Cocktail di gamberetti con pomodori e basilico o Quiche alle verdure Vinaigrette al pomodoro ***	Garnelen Cocktail mit Tomaten und Basilikum oder Quiche mit Gemüsen Tomaten-Vinaigrette ***	Cocktail de crevettes aux tomates et basilic ou Quiche aux légumes Vinaigrette aux tomates ***	Shrimps cocktail with tomatoes and basil or Quiche with vegetables Tomato vinaigrette ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Gemüsesuppe Bauernart oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Vegetables soup farmer's style or Seasonal side salad ***
Dadolata di tofu Bio Ticinese saltati su porri e funghi o Lombatina di coniglio nel manto di prosciutto crudo Ticinese Gnocchi al semolino Spinaci al burro ***	Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel mit Lauch und Pilzen oder Kaninchenrückenfilet im Tessiner Rohschinckenmantel Griessgnocchi Spinat an Butter ***	Dès de tofu Bio tessinois sautés aux poireaux et champignons ou Filet de râble de lapin au jambon cru tessinois Gnocchi de semoule Epinards au beurre ***	Sauteed organic Ticino tofu cubes with leek and mushrooms or Rabbit loin fillet with Ticino raw ham Semolina gnocchi Spinach with butter ***
Pesca cotta Salsa ai lamponi Gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Pochierte Pfirsich Himbeersauce Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Pêche pochée Sauce aux framboise Glace vanille ou Choix de fromates ou Fruits frais	Poached peach Srawberries sauce Vanilla ice 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\\*](#)

## Venerdì 26 luglio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di quinoa, fagioli, mais, avocado e coriandolo o Penne all'amatriciana ***	Quinoasalat mit Bohnen, Mais, Avocado und Koriander oder Penne an Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln ***	Salade de quinoa, haricots, mais, avocado et coriander ou Penne à la sauce tomate au lard et oignons ***	Quinoa salad with beans, sweet corn, avocado and coriander or Penne on tomatoes with bacon and onions ***
Passato freddo di meloni e Prosecco o Insalata di stagione ***	Kalte Melonensuppe mit Prosecco oder Saisonsalat ***	Soupe froide de melons et Prosecco ou Salade de saison ***	Cold melons soup with Prosecco or Seasonal side salad ***
Entrecote di manzo spadellato Burro alle erbe o Filetto di branzino con limone, capperi e olive Riso selvatico Broccoli al vapore ***	Gebratenes Rinds-Entrecote Kräuterbutter oder Gebratenes Wolfbarschfilet mit Zitronen, Kapern und Oliven Wildreis Gedämpfter Brokkoli ***	Entrecôte de boeuf sautée Beurre Maître d'Hotel ou Filet de loup de mer sauté aux citron, câpres et olives Riz sauvage Broccoli à la vapeur ***	Sauteed beef entrecote Herbs butter or Sauteed seabass fillet with lemon, capers and olives Wild rice Steamed broccoli ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa alla crema acidula o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren-Parfait Sauerrahmsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois Sauce à la crème acidule ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries parfait Sour cream 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\\*](#)

## Sabato 27 luglio – menu del giorno

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Couscous alle verdure con seitan Bio Ticinese marinato o Melone con prosciutto crudo ticinese ***	Gemüse-Couscous mit mariniertem Tessiner Bio Seitan oder Melone mit Tessiner Rohschinken ***	Couscous aux légumes au seitan Bio tessinois mariné ou Melon au jambon cru tessinois ***	Couscous with vegetables and marinated Ticino organic seitan or Melon with Ticino raw ham ***
Gazpacho o Insalata di stagione ***	Gazpacho oder Saisonsalat ***	Gazpacho ou Salade de saison ***	Gazpacho or Seasonal side salad ***
Arrostito di spalla di vitello Salsa al rosmarino o Petto di pollo al forno Salsa ai funghi Patate novelle al forno Macedonia di verdure estive ***	Kalbs-Schulterbraten Rosmarinsauce oder Gebratene Pouletbrust Pilzsauce Neue Bratkartoffeln Sommerliches Mischgemüse ***	Rôti d'épaule de veau Sauce au romarin ou Suprême de poulet rôti Sauce aux champignons Pommes nouvelles rissolées Macedoine de légumes d'été ***	Roast veal shoulder Rosemary sauce or Roasted chicken breast Mushroom sauce Roasted new potatoes Summer mixed vegetables ***
Coppa Romanoff o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Romanoff oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Romanoff ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Romanoff 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 28 luglio – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Cocktail di gamberetti, ananas e noci o Spaghetti carbonara ***	Garnelen-Cocktail mit Ananas und Nüssen oder Spaghetti carbonara ***	Cocktail de crevettes à l' ananas et noix ou Spaghetti carbonara ***	Shrimps cocktail with pineapple and walnuts or Spaghetti carbonara ***
Consommé di manzo alla brunoise o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf brunoise ou Salade de saison ***	Beef consommé with vegetables dices or Seasonal side salad ***
Risotto al pomodoro e mozzarella o Lombatina d'agnello al forno alla provenzale Risotto al parmigiano Spinaci al burro ***	Tomatenrisotto mit Mozzarella oder Gebratener Lammrücken Provenzalischerart Risotto mit Parmesan Spinat an Butter ***	Risotto aux tomates et mozzarella ou Selle d'agneau rôti à la provençale Risotto au parmesan Épinards au beurre ***	Risotto with tomatoes and mozzarella or Roasted lamb saddle Provence style Risotto with parmesan Spinaches with butter ***
Sorbetto alla fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeersorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet aux fraises ou Choix de fromates 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](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 norwegian 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>
Kalbspiccata 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

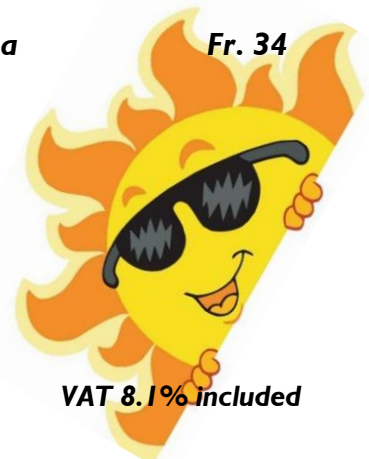
Légumes et tofu bio tessinois à la sauce au curry avec l'ananas avec riz à la créole  
Gemüsecurry mit Tessiner Bio Tofu, Ananas im Reising  
Vegetables and organic Ticino tofu on curry sauce, pineapple and rice creole style

***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**