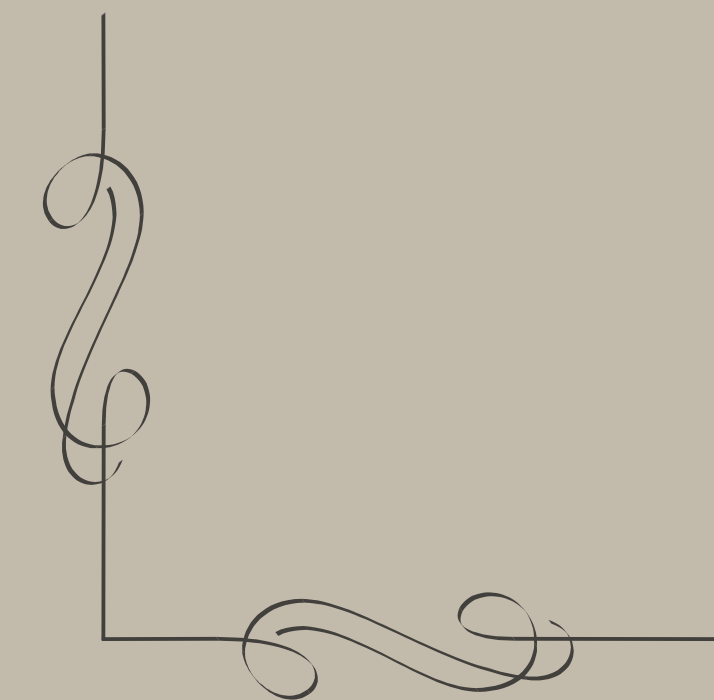


*Bienvenue · Willkommen*



*Ristorante  
Tivoli*



*Paradiso - Lugano*

*Ristorante Tivoli*



*Via S. Giusan, 6 - 6902 Paradiso - Lugano  
Tel. +41(0) 91 993 16 54  
caferetrotivoli@gmail.com  
www.caferetrotivoli.ch*



### Hors-d'oeuvre • Vorspeisen

Hors d'oeuvre du chef • Vorspeise nach Art des Chefs.....	Fr	30.-
Esturgeon vinaigrette • Stör an Öl und Zitrone.....	Fr	29.-
Saumon fumé • Geräucherter Lachs.....	Fr	27.-
Cocktail de crevettes • Crevettencocktail Schneewittchen.....	Fr	18.-
Carpaccio de viande sechée • Bündnerfleisch.....	Fr	20.-
Carpaccio de viande de boeuf, parmesan, huile truffée • Rohes, Rindfleisch mit Geschnittenem Parmesankäse.....	Fr	25.-
Jambon de Parme avec melon • Parmaschinken mit Melone.....	Fr	24.-
Salade de fruits de mer • Meeresfrüchtesalat.....	Fr	27.-
Carpaccio de poisson • Fisch-Carpaccio.....	Fr	25.-
Salade mêlée de saison • Gemischter Salat nach Saison.....	Fr	9./13.-
Grande assiette de légumes chaudes • Warmer Gemüseteller.....	Fr	22.-
Code de langoustine à oeil-lemon • Code langust mit oeil, zitrone.....	Fr	32./48.-
Assiette avec artichauts, asperges, tiede, jambon de Parma Fitnesssteller mit Lauwarmen Spargeln, Gebraten Artischocken und Parma Schinken.....	Fr	28.-
Artichauts à la romana • Artischoken roman art.....	Fr	28.-

### Potages • Suppen

Consommé à l'oeuf, parmesan, pain grillé • Bouillon mit Ei, Parmesan, gegrilltem Brot.....	Fr	13.-
Potage aux légumes • Gemüsesuppe.....	Fr	13.-
Soupe à l'oignon • Zwiebelsuppe.....	Fr	13.-
Raviolinis avec consommé • Raviolini in Bouillon.....	Fr	15.-

### Pâtes • Teigwaren

Spaghetti à la sicilienne • Spaghetti Sizilianer Art.....	Fr	18.-
Spaghetti à la sauce tomate piquante • Spaghetti mit pikanter Tomatensauce.....	Fr	18.-
Spaghetti à la bolognaise • Spaghetti an Fleischsauce.....	Fr	18.-
Spaghetti aux coquillages • Spaghetti mit Muscheln.....	Fr	22.-
Spaghetti à la "Pedro" • Spaghetti mit Rindsfilet und Currysauce "Pedro".....	Fr	28.-
Linguine avec code de langoustine • Linguine mit langusten.....	Fr	53.-
Nouilles truffées aux bolets • Nudeln mit Trüffel und Steinpilzen.....	Fr	23.-
Pennette aux aubergines • Teigwaren mit Aubergines.....	Fr	18.-
Pennette aux artichauts ou courgettes • Teigwaren mit Artischoken oder Zucchini.....	Fr	20.-
Gnocchi Monterosa avec 4 diff. fromage • Gnocchi mit 4 versch. Käsen.....	Fr	20.-
Ravioloni de maigre • Ravioli mit Spinat-und Käsefüllung.....	Fr	20.-
Tris di pâtes (2 pers.) • Drei versch. Teigwaren (2 pers.).....	p.p. Fr	25.-
Risotto à la milanaise ou à la parmesanne • Risotto nach Mailänder Art oder mit Parmesan Käse.....	Fr	18.-
Risotto truffées aux bolets • Risotto mit Trüffel und Steinpilzen.....	Fr	23.-
Risotto ou linguine adriatique aux fruits de mer • Risotto oder linguine mit Meeresfrüchte.....	Fr	32.-
Lasagnes du chef • Lasagne nach Art des Chefs.....	Fr	20.-



### Poisson • Fisch

Moules et palourdes Marinara • Miesmuscheln und Venusmuscheln Marinara.....	Fr	30.-
Filets de perche doré • Eglifilets, goldgelb gebraten.....	Fr	38.-
Sôle à plaisir • Seezunge nach Ihren Wünschen.....	Fr	45.-
"Gambas" à la mode du chef • Krebsgericht nach Art des Chefs.....	Fr	45.-
Loup de mer au sauce tomate • Seewolf mit tomaten sousse.....	Fr	45.-
Loup de mer au four • Seewolf im Backofen.....	Fr	48.-

### Viande • Fleisch

Entrecôte de boeuf • Aufgeschnitten rinds entrecôte.....	Fr	40.-
Filet boeuf "Madagascar" • Rindsfilet "Madagascar".....	Fr	45.-
Filet boeuf "Strogonof" • Rindsfilet "Strogonoff".....	Fr	45.-
Filet boeuf Rossini • Rindsfilet Rossini Style.....	Fr	45.-
Paillard de veau • Kalbsschnitzel vom Grill.....	Fr	33.-
Saltimbocca alla Romana • Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei.....	Fr	38.-
Saltimbocca del Matteo • Kalbsschnitzel nach Matteo art mit Käse und Rohschinken.....	Fr	40.-
Piccata à la milanaise • Kalbsschnitzel mit Käse und Ei paniert.....	Fr	38.-
Escalopes de veau au Porto • Kalbsschnitzel an Portweinsauce.....	Fr	35.-
Escalopes de veau truffées aux bolets • Kalbsschnitzel mit Trüffel und Steinpilzen.....	Fr	43.-
Escalopes aux artichauts • Kalbsschnitzel mit Artischoken.....	Fr	38.-
Côtes d'agneau • Lammrücken.....	Fr	38.-



### Le Pizze

<u>Margherita</u> .....	Fr	15.-
Tomatoe, Mozzarella and Oregano • Tomaten, Mozzarella und Oregano		
<u>Napoli</u> .....	Fr	16.-
Tomatoes, Mozzarella, Anchovy und Oregano • Tomaten, Mozzarella, Sardinen und Oregano		
<u>Prosciutto</u> .....	Fr	17.-
Tomatoes, Mozzarella, Ham • Tomaten, Mozzarella, Schinken		
<u>Prosciutto e Funghi</u> .....	Fr	18.-
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms • Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze		
<u>Capricciosa</u> .....	Fr	19.-
Tomatoes, Mozzarella, Artichokes, Black Olives, Mushrooms, Ham, Capers, Anchovy and Oregano • Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schwarze Oliven, Pilze, Schinken, Kapern, Sardinen und Oregano		
<u>Quattro Formaggi</u> .....	Fr	18.-
Tomatoes, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Parmigian Tomaten, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Parmesan		
<u>Alle Verdure</u> .....	Fr	20.-
Tomatoes, Mozzarella, Augergines, Courgettes, Spinach Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Spinat		
<u>Calzone</u> .....	Fr	18.-
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Egg • Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei		
<u>Salmone</u> .....	Fr	25.-
Tomatoes, Mozzarella, Salmon, Pepper • Tomaten, Mozzarella, Lachs, Pfeffer		
<u>Ai Funghi Porcini</u> .....	Fr	24.-
Tomatoes, Mozzarella, Mushrooms • Tomaten, Mozzarella, Steinpilze		
<u>Lungolago</u> .....	Fr	21.-
Tomatoes, Mozzarella, Asparagus, Ham, Egg • Tomaten, Mozzarella, Spargel, Schinken, Ei		
<u>Reale</u> .....	Fr	21.-
Tomatoes, Mozzarella, Raw Ham, Rucola • Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola		
<u>Al Carpaccio - Tartufata</u> .....	Fr	26.-
Tomatoes, Mozzarella, Beef, Truffes • Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Trüffel		
<u>Retró</u> .....	Fr	24.-
Cherry Tomatoes, Scamorza, Red Pepper Sausage, Burned Annealed, Basil, Garlic Kirschtomaten, Geräucherter Käse, Ricotta, Basilicum, Knoblauch		
<u>Sesamo</u> .....	Fr	23.-
Tomatoes, Mozzarella, Rucola, Bresaola, Parmesan, Aromatized Orange Oil Tomaten, Mozzarella, Rucola, Bresaola, Parmesan, Orangenöl		