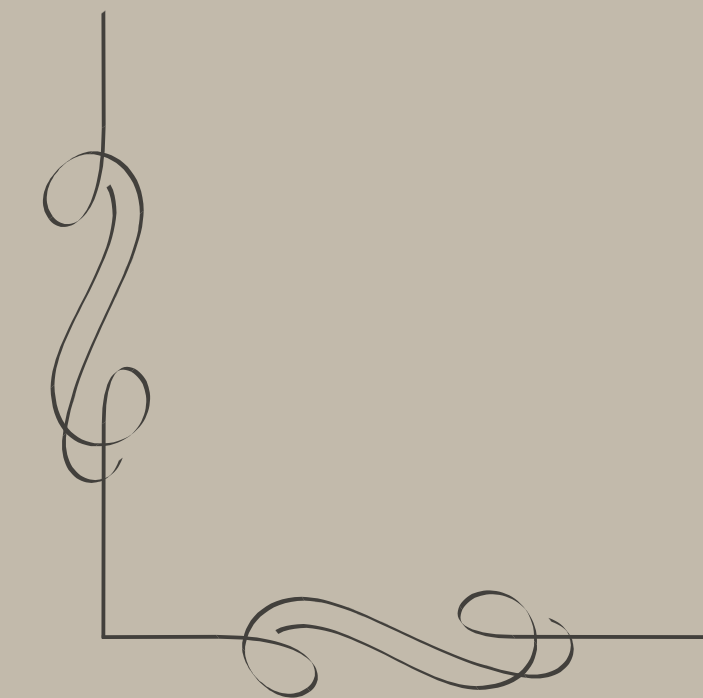


Benvenuti



*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*



Gli Antipasti

Antipasto dello chef.....	Fr	30.--
Storione olio e limone.....	Fr	29.--
Salmone affumicato.....	Fr	27.--
Cocktail di gamberetti.....	Fr	18.--
Carpaccio di Bresaola.....	Fr	20.--
Carpaccio Piemontese.....	Fr	25.--
Prosciutto di Parma con melone.....	Fr	24.--
Delizie di mare.....	Fr	27.--
Carpaccio di pesce.....	Fr	25.--
Insalata di stagione.....	Fr	9./13.--
Delizie dell'orto.....	Fr	22.--
Code d'aragostine all'olio e limone.....	Fr	32./48.--
Insalatina con carciofi, asparagi tiepidi, scaglie e prosciutto crudo.....	Fr	28.--
Carciofi alla romana.....	Fr	28.--

Le Zuppe

Minestrone.....	Fr	13.--
Zuppa pavese.....	Fr	13.--
Zuppa di cipolle.....	Fr	13.--
Raviolini in brodo.....	Fr	15.--

Le Paste

Spaghetti alla siciliana.....	Fr	18.--
Spaghetti alla scarpata.....	Fr	18.--
Spaghetti o pennette alla bolognese.....	Fr	18.--
Spaghetti alle vongole veraci.....	Fr	22.--
Spaghetti à la Pedro.....	Fr	28.--
Linguine con code d'aragostine.....	Fr	53.--
Tagliatelle tartufate con porcini.....	Fr	23.--
Pennette alle melanzane.....	Fr	18.--
Pennette ai carciofi o zucchine.....	Fr	20.--
Gnocchi Monterosa.....	Fr	20.--
Ravioloni di magro.....	Fr	20.--
Tris di paste (2 pers.).....	p.p. Fr	25.--
Risotto alla parmigiana o milanese.....	Fr	18.--
Risotto tartufato con porcini.....	Fr	23.--
Risotto o linguine allo scoglio.....	Fr	32.--
Lasagne al forno.....	Fr	20.--



I Pesci

Cozze e vongole alla marinara.....	Fr	30.--
Filetti di pesce persico dorati.....	Fr	38.--
Gamberoni dello chef.....	Fr	42.--
Sogliola al forno.....	Fr	45.--
Filetti di branzino in guazzetto.....	Fr	45.--
Filetti di branzino imperiali al forno.....	Fr	48.--

Le Carni

Tagliata di manzo.....	Fr	40.--
Filetto Madagascar.....	Fr	45.--
Filetto di manzo "Stroganoff".....	Fr	45.--
Tournedos Rossini.....	Fr	45.--
Paillard di vitello.....	Fr	33.--
Saltimbocca alla Romana.....	Fr	38.--
Saltimbocca del Matteo.....	Fr	40.--
Piccata alla milanese.....	Fr	38.--
Scaloppine al vino di Porto.....	Fr	35.--
Scaloppine tartufate con porcini.....	Fr	43.--
Scaloppine di vitello ai carciofi.....	Fr	38.--
Costolette d'agnello.....	Fr	38.--

Tutti i Piatti sono Guarniti

Lo Chef consiglia.....



Le Pizze

<u>Margherita</u>	Fr	15.--
Pomodoro, Mozzarella e Origano		
<u>Napoli</u>	Fr	16.--
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe e Origano		
<u>Prosciutto</u>	Fr	17.--
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto		
<u>Prosciutto e Funghi</u>	Fr	18.--
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi		
<u>Capricciosa</u>	Fr	19.--
Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Olive nere, Funghi, Prosciutto, Capperi, Acciughe e Origano		
<u>Quattro Formaggi</u>	Fr	18.--
Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Parmigiano		
<u>Alle Verdure</u>	Fr	20.--
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane Zucchine, Spinaci, Carote, Peperoni		
<u>Calzone</u>	Fr	18.--
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Uova		
<u>Salmone</u>	Fr	25.--
Pomodoro, Mozzarella, Salmone, Pepe		
<u>Ai Funghi Porcini</u>	Fr	24.--
Pomodoro, Mozzarella, Porcini		
<u>Lungolago</u>	Fr	21.--
Pomodoro, Mozzarella, Asparagi, Prosciutto, Uova		
<u>Reale</u>	Fr	21.--
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo e Rucola		
<u>Al Carpaccio - Tartufata</u>	Fr	26.--
Pomodoro, Mozzarella, Carne di manzo		
<u>Retrò</u>	Fr	24.--
Scamorza, Pomodorini, Salsiccia piccante, Ricotta bruc., Basilico, Aglio		
<u>Sesamo</u>	Fr	23.--
Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Bresaola, Scaglie di Parmigiano, Olio all'arancio		