I vini al bicchiere

«L'alcol vi ubriaca, non vi seduce: il vino prima vi seduce e poi vi aiuta a sedurre. Si fa desiderare»
Giovanni Negri

FERRARI PERLÉ Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino	1 dl.	15.00
Edouard Brun CHAMPAGNE Réserve 1er Cru Brut	1 dl.	17.00

BIANCHI

RONCO D'ARZO Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino	1 dl.	9.00
CHARDONNAY Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard	1 dl.	9.00
STURM Colio Sauvignon DOP- Sturm, Cormos	1 dl.	9.00

ROSATI

OSE Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00

ROSSI

COLLE D`AVRA Merlot Ticino DOC, Castel San Pietro	1 dl.	9.00
BOURGOGNE PINOT NOIR Aoc Bourgogne, Francia	1 dl.	9.00
MONTESSU Isola dei Nuraghi IGT, Agripunica, Sardegna	1 dl.	9.00

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

HOTEL LIDO SEEGARTEN
LUGANO

il Menu del Giorno

Business Lunch

Salmì di capriolo con polenta taragna

———

Vacherin Mont Blanc

Chf 35.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

I prezzi sono in CHF – 8.1% IVA, inclusa

———

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari,
chieda informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo pronti per consigliarla nel migliore dei modi.

Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici.
La provenienza delle carni e dei pesci, come la tabella degli allergeni e delle intolleranze
può essere consultata sul menu “à la carte”.

Diner

Delicata di funghi porcini in crosta

oppure

Insalata di formentino e pollo in mimosa d’uovo e mandorle
al tocco balsamico

oppure

Fusilloni alla carbonara di lago

———

Filetto di rombo ai pistilli di zafferano
Patate naturali
Spinaci scottati

oppure

Paillard di vitello profumata al rosmarino
Patate soufflée
Creazione di verdure

———

Mousse all’arancio

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, sabato 7 novembre 2026