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

BORGO LUNA - Prosecco DOC, Brut "La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	12.00
Edouard Brun CHAMPAGNE Réserve 1er Cru Brut	1 dl.	17.00

BIANCHI

CONTRADA Bianco Di Merlot – Brivio, Mendrisio	1 dl.	9.00
COLLIO Chardonnay DOC – Livon, San Giovanni al Natisone	1 dl.	9.00
STURM Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons	1 dl.	9.00

ROSATI

OSE Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
ROSA MARA Valtenesi, Riviera del Garda DOC – Costaripa, Moniga del Garda	1 dl.	9.00

ROSSI

BOUQUET DI CHIARA Merlot del Ticino DOC – Paolo Bassi	1 dl.	9.00
BERRETTA Maremma Toscana DOC – Berretta, Montalcino	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

Carré di vitello glassato alle verdurette
con risotto ai pistilli di zafferano

———

Crema catalana gratinata allo zucchero di canna

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

Vichyssoise all’erba cipollina calda o fredda

oppure

Carpaccio di pomodoro con mozzarella di bufala

oppure

Fettuccine ai porcini e germogli di spinaci

———

Spiedino di gamberi dorati Montecarlo
Patate naturali
Contorni del mercato

oppure

Nocciolette di tacchino alla crema di melanzane
Patate crocchette
Giardinetto di verdure

———

Semifreddo alla meringa e cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Giovedì, 11 settembre 2025