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
LUCENTE IGT Tenuta Luce, Moltalcino, Toscana	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

Sminuzzato di pollo ai funghi porcini
Gratin di patate
Creazione di verdure

———

Croccante ai mirtilli con gelato alla vaniglia

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

Vellutata ai piselli con orzo soffiato

oppure

Fiocco di prosciutto crudo con carciofi marinati

oppure

Gnocchi di erbette al taleggio e speck croccante

———

Baccalà lomo con salsa al topinambur
Verdure del mercato

oppure

Controfiletto di manzo alla graticola
Patate rosolate
Verdure del mercato

———

Semifreddo al cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, martedì 17 novembre 2026