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

Piccolo mix grill di pesci e crostacei
Patate al vapore
Creazione di verdure

———

Ananas composto in Bellavista

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

Crema di patate e crescione

oppure

Carpaccio di bresaola con soncino e pompelmo rosa

oppure

Risotto al radicchio trevisano e taleggio

———

Filetto di lavarello dorato in crosta
Patate naturali
Spinaci saltati

oppure

Tournedos di manzo alla Helder
Patate al cartoccio
Verdure alla griglia

———

Parfait al mango

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, venerdì 20 novembre 2026