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

Saltimbocca di vitello glassati allo Chardonnay
con risotto ai pistilli di zafferano

———

Crema catalana al pistacchio

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

Viichyssoise all’erba cipollina

oppure

Culatello con funghi marinati e focaccia al kamut

oppure

Fettuccine condite all’emiliana

———

Filetto di orata in crosta di patate
Contorni del mercato

oppure

Petto di faraona ai porcini
Patate olivette
Giardinetto di verdure

———

Tiramisù

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, mercoledì 25 novembre 2026