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 carne e verdure con salsa bernese
Patate soufflè
Verdure alla griglia

———

Panna cotta ai piccoli frutti

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 di tutte le verdure con crostini

oppure

Insalata fantasia al Parmigiano e melograno

oppure

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico

———

Bocconcini di rombo e spinacino con pistilli di zafferano e pepe rosa
Patate naturali

oppure

Tagliata di manzo alla rucola e pepe nero
Patate rosolate
Verdure del mercato

———

Sfogliatina alle mele con gelato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, giovedì 26 novembre 2026