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
YVELINE PRAT CHAMPAGNE Tradition-Brut-France	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 Sauvignon DOC, Sturm-Cormons	1 dl.	9.00

ROSATI

OSE ROSATO DI MERLOT DOC Tamborini – Lamone	1 dl.	8.00

ROSSI

COLLE D'AVRA Merlot del Ticino DOC - Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	9.00
PRINCIPE Bolgheri Doc Podere Roseto-Castagneto Carducci	1 dl.	9.00

VINI DOLCI

DINDARELLO Bianco Passito IGT - Maculan-Breganze	1 dl.	16.00

HOTEL LIDO SEEGARTEN
LUGANO

il Menu del Giorno

Business Lunch

Suprema di pollo in tagliata con asparagi in due consistenze
Tagliolini alla maggiorana

———

Mousse al gianduia con lamponi

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 patate e crescione

oppure

Terrina di salmone con mousse all’avocado

oppure

Ravioli di ricotta e spinaci alla crema di pomodoro datterino e olio al basilico

———

Spiedino di gamberi dorato Montecarlo
Patate naturali
Verdure del mercato

oppure

Ribeye steak ai tre pepi
Salsa Béarnaise
Patate al cartoccio
Misto di verdure tornite

———

Bavarese al mirtillo

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Sabato, 26 aprile 2025