

## 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

<b>BORGIO LUNA</b> - Prosecco DOC, Brut "La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	12.00
<b>CHAMPAGNE EDOUARD BRUN</b> Réserve 1er Crut Brut- Ay - France	1 dl.	17.00
<b>BIANCHI</b>		
<b>CONTRADA</b> Bianco Di Merlot-Brivio, Mendrisio	1 dl.	9.00
<b>TRAMIN- CHARDONNAY DOC</b> Cant. Termeno – A. Adige	1 dl.	9.00
<b>STURM</b> Sauvignon DOC, Sturm-Cormons	1 dl.	9.00
<b>ROSATI</b>		
<b>OSE</b> ROSATO DI MERLOT DOC Tamborini – Lamone	1 dl.	8.00
<b>ROSSI</b>		
<b>COLLE D'AVRA</b> Merlot del Ticino DOC - Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	9.00
<b>BERRETTA</b> Maremma Toscana DOC Berretta- Montalcino	1 dl.	9.00
<b>VINI DOLCI</b>		
<b>DINDARELLO</b> Bianco Passito IGT - Maculan-Breganze	1 dl.	16.00

\*\*\*  
HLS



*il Menu*  
*del Giorno*

\*\*\*  
HLS

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”.



\*\*\*\*  
HLS

---

## Menu Gastronomico

La composizione di terrine “Lido” con insalata Waldorf

---

Il risotto allo Champagne Rosé ed erbe fritte

---

La guancetta di vitello con salsa alle verdure  
Le patate rosolate  
Il giardinetto di verdure

---

Il tortino al limone e mandorle  
con salsa alle fragole e sorbetto al frutto della passione

**Menu completo chf 80.00**  
**Menu senza entrata chf 68.00**

Lugano

Domenica, 5 gennaio 2025

\*\*\*\*  
HLS

---