

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

PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG - “La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	chf.	12.00
CHAMPAGNE BRUT « SÉLECTION LIDO » - Edouard Brun, Ay	1 dl.	chf.	17.00
* BIANCHI *			
VIGNA DELL'ASPIDE - Bianco del Ticino DOC - Pelossi, Pazzallo	1 dl.	chf.	8.00
VIGN'ASMARA – Bianco delle Dolomiti IGT – Conti Bossi Fedrigotti, Rovereto	1 dl.	chf.	8.00
KERNER ALTO ADIGE DOC – Andreas Huber – Valle Isarco	1 dl.	chf.	8.00
* ROSATI *			
“OSÉ” - Rosato di Merlot DOC - Tamborini, Lamone	1 dl.	chf.	8.00
ROSAMARA – Rosato del Garda DOC – Vezzola Moniga del Garda	1 dl.	chf.	8.00
BY. OTT. - Côtes de Provence AOC Rosé	1 dl.	chf.	8.00
* ROSSI *			
SASSAREI - Merlot del Ticino DOC – Pelossi, Pazzallo	1 dl.	chf.	8.00
LA LUS – Piemonte DOC – Banfi, Piemonte	1 dl.	chf.	8.00
MORELLINO DI SCANSANO DOC – Santa Lucia, Scansano	1 dl.	chf.	8.00
* VINI DOLCI *			
DIAMANTE D'ALMERITA SICILIA IGT PASSITO – Tenuta Regaleali, Sicilia	1 dl.	chf.	13.00



Il menu del giorno

Menu gastronomico

Il fiocco di prosciutto con ventaglio di melone

Gli gnocchetti di patate alla pescatrice (1a,3a,4a,7b,12b)

La tagliata di manzo al Merlot ristretto e timo (1a,12a,9b,8b)

**Le patate mascotte (3b)
Le verdurette al burro (7b)**

La tavolozza di frutta reale

Menu completo chf. 80.00
Menu senza entrata chf. 68.00

Lugano, 13 agosto 2017

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.

HLS

Dîner

La zuppa di verdure mantecata al basilico (7a)

Oppure

L'insalatina di gamberetti e fave con lattuga al salmoriglio (12b,2a,13b)

Oppure

Le tagliatelle condite all'emiliana (1a,3a,7a,9a,12b)

I filetti di sogliola alle zucchine ed olive (1b,7a)

Oppure

Il tournedos di manzo alla Helder (3a,7a,12b)

**Le patate crocchette (1a,3b)
Gli spinaci in forma (3a,1b,7a)**

Tiramisù (1a, 3a, 7a)

chf. 60.00

Lugano, 13 agosto 2017

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 "a la carte".

HLS