

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 *			
CONTRADA - Bianco di Merlot DOC - Brivio, Mendrisio	1 dl.	chf.	8.00
DUE UVE – Venezia Giulia IGT – Bertani, Verona	1 dl.	chf.	8.00
FONTANELLE – Chardonnay IGT – Banfi, Montalcino	1 dl.	chf.	8.00
* ROSATI *			
“OSÉ” - Rosato di Merlot DOC - Tamborini, Lamone	1 dl.	chf.	8.00
BY. OTT. - Côtes de Provence AOC Rosé	1 dl.	chf.	8.00
* ROSSI *			
VINCENZO VELA – Rosso Ticino DOC – Chiesa, Rovio	1 dl.	chf.	8.00
BARBARESCO DOCG – Batasiolo, La Morra	1 dl.	chf.	8.00
CATULLO VENETO IGT – Bertani, Verona	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

La tartare di trota salmonata alla mela verde con cavolo rosso e verza
(3a, 4a, 8a, 10a, 12a)

La crespellina gratinata con ricotta e carciofi con salsa al Parmigiano
(1a, 3a, 7a, 12b)

Il tournedos composto ai funghi porcini con burro alla maggiorana
(1a, 7a, 9b, 12b)

Gli spicchi di patate rosolate al forno
(7a)

Il giardinetto di verdure
(7a)

La composizione di cialda con fragole, Chantilly e il suo Coulis
(1a, 3a, 7a, 8a)

Menu completo chf. 80.00
Menu senza entrata chf. 68.00

Lugano, 15 ottobre 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 vichyssoise all'erba cipollina (1b, 5b, 7b, 9b)

Oppure

L'insalatina composta con ventaglio di avocado (10b, 12b)

Oppure

Gli gnocchetti di patate al pomodoro e basilico (1a, 3b, 5b, 7b)

I filetti di pesce persico (1b, 5b, 7b)
con risotto al Prosecco (12b)

Oppure

La sovrana di pollo alla crema di melanzane (1b, 5b, 7b)
Le patate duchessina (1b, 3b)
Gli spinaci in forma (5b, 7b)

La crema al caramello (3a, 7a)

chf. 60.00

Lugano, 15 ottobre 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 "à la carte".

HLS