

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 vegetariano

Delicata agli asparagi (1b,5b,7b)

Carpaccio di pomodoro e mozzarella di bufala (7a)

chf. 26.00

Menu vegano

Fusilli integrali ai filetti di verdure e olio extravergine (1a)

chf. 26.00

Business lunch

Finissima di vitello alla graticola (5b)

Tortino di patate (7a,1b)

Melanzane alla romana (7,8b)

Sfogliatina alle fragole (1a,7a)

chf. 35.00

Lugano, 7 dicembre 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

Delicata agli asparagi (1b,5b,7b)

Oppure

Carpaccio di tonno con crescione e perle di melone (4a,12b)

Oppure

Raviolone al tuorlo morbido con vellutina tartufata (1a,3b,5b,7a,9b,12b)

Bocconcini di luccio perca in guazzetto con pomodorini e basilico (4a,5b,7a,9b,12b)

Patate naturali

Oppure

Controfiletto di manzo alla graticola

Salsa Béarnaise (3a,7a,12a,10b)

Patate al cartoccio con crema acida (7a)

Verdure alla griglia

Cheesecake ai frutti di bosco (3a,1a,7a,8a)

chf. 60.00

Lugano, 7 dicembre 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