

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

Crema di zucca profumata allo zenzero (7a,1b,9b)

Tortino di sfoglia ai carciofi (1a, 3a, 7a)

chf. 26.00

Menu vegano

Penne di farro ai pomodorini e basilico (1a)

chf. 26.00

Business lunch

Filetto di maialino in manto Provenzale (1a,10a,12a,9b)

Salsa ai granelli di senape

Patate Château (7a,8b)

Cavolo rosso stufato e castagne glassate (7a,12b)

Croccante alle fragole (1a, 8a, 3b, 7b)

chf. 35.00

Lugano, 12 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

Crema di zucca profumata allo zenzero (7a,1b,9b)

Oppure

Fiocco di prosciutto di Parma con melone

Oppure

Risotto mantecato ai pistilli di zafferano e gamberi (2a, 7a, 12b)

Bianco di rombo gratinato ai porcini con salsa all'aneto (4a, 7a, 12b)

Patate naturali

Verdure del mercato (7a)

Oppure

Sovrana d'anatra in tagliata di misticanze e pepe rosa (1a, 12a)

Patate bâtonnets (7a)

Caponata di verdure (7a, 12a)

Creazione del pasticciere (3a, 7a, 8a)

chf. 60.00

Lugano, 12 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 "a la carte".

HLS