

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 *			
VALLOMBROSA - Bianco del Ticino DOC – Tamborini-Lamone	1 dl.	chf.	8.00
STURM-SAUVIGNON – Doc. Collio - Gorizia	1 dl.	chf.	8.00
TORRE ROSAZZA – Pinot Grigio DOC – Friuli Colli Orientali	1 dl.	chf.	8.00
* ROSATI *			
“OSÉ” - Rosato di Merlot DOC - Tamborini, Lamone	1 dl.	chf.	8.00
REGALEALI ROSÉ – Tenuta Regaleali, Sicilia	1 dl.	chf.	8.00
* ROSSI *			
CASTEL S. PIETRO - Merlot del Ticino – Cadenazzi, Corteglia	1 dl.	chf.	8.00
NEBBIOLO DOC - Voerzio, La Morra	1 dl.	chf.	8.00
ROSSO DI MONTALCINO DOC - Conti Costanti - Montalcino	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

Vellutata di patate e crescione (1b,7a,5b,9b)

Germogli di insalata con dadolata di salmone al tocco balsamico (4a,5b,3b)

CHF. 26.00

Menu vegano

Risotto verde alle piccole verdure (9a,5b,12b)

CHF. 26.00

Business lunch

Filetti di pesce persico in crosta di mandorle (4a,3a,7a,1a,8a)

Patate all'erba cipollina

Ventaglio di zucchine (1a,3a,5b)

Tiramisù alle castagne con croccante di amaretti (1a,3a,7a,8a)

CHF. 35.00

Lugano, 9 novembre 2018

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

Vellutata di patate e crescione (1b,7a,5b,9b)

Oppure

Carpaccio di manzo con rucola Parmigiano e pepe della Vallemaggia (7a,12b)

Oppure

Gnocchi di patate alla polpa di granchio (2a,7a,3b,8b)

Filetti di spigola con pomodorini ed olive taggiasche (4a,5b)

Patate naturali

Verdure al burro (3b)

Oppure

Costolette di agnello gratinate (1a,7b,9b,12b)

Patate savoiarde (7a)

Flan di verdure (3b)

Semifreddo al pistacchio (3a,7a,8a)

CHF. 60.00

Lugano, 9 novembre 2018

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