

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 *			
TERRE DI GUDO - Bianco di Merlot DOC – Tamborini-Lamone	1 dl.	chf.	8.00
STURM-SAUVIGNON – Doc. Collio - Gorizia	1 dl.	chf.	8.00
ARNEIS ROERO DOCG – Cossetti Castelnuovo Belbo - AT	1 dl.	chf.	8.00
* ROSATI *			
“OSÉ” - Rosato di Merlot DOC - Tamborini, Lamone	1 dl.	chf.	8.00
BY. OTT – Côte de Provence Rosé	1 dl.	chf.	8.00
* ROSSI *			
CASTEL S. PIETRO - Merlot del Ticino – Cadenazzi, Corteglia	1 dl.	chf.	8.00
LA LUS – Piemonte Doc-Banfi-Strevi	1 dl.	chf.	8.00
BOTROSECCO - MAREMMA TOSCANA DOC -Castiglione della Pescaia (Gr)	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 carote (1b,5b,7b,9b)

Insalata di lattughino, cipollotti e ventresca di tonno (4a,10b)

chf. 26.00

Menu vegano

Gnocchi di patate e spinaci ai due pomodori (1a,5b)

chf. 26.00

Business lunch

**Filetto di pece persico
con risotto al Merlot (4a,7b,9b,12b)**

Piccolo mosaico di frutta con sorbetto (1b,7b)

chf. 35.00

Lugano, 10 agosto 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

Crema di carote (1b,5b,7b,9b)

Oppure

Insalatina di gamberetti e fave al salmoriglio (2a,5b,10b,12b)

Oppure

Paccheri conditi al pesto e mascarpone (1a,7a,8a,3a)

Filetti di rombo con vellutina ai pistilli di zafferano (1a,4a,7a,5b,9b,12b)

Patate naturali

Verdure del mercato (7a)

Oppure

Suprema di faraona ai porcini (1b,5b,7b,9b)

Patate crocchette (1a,3a,5b,7b)

Giardinetto di verdure (7b)

Semifreddo al pistacchio (1a,3a,5a,7a,8a)

chf. 60.00

Lugano, 10 agosto 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