

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

*** 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

Crema di peperoni gialli e prezzemolo con vongole (1a,7a,12a,9b)

Flan di carote con crema di piselli (7a,3a)

chf. 26.00

Menu vegano

Penne di farro ai broccoli, aglio, olio e peperoncino (1a,5b)

chf. 26.00

Business lunch

Filetto di luccio perca dorato con capperi e limone (1a,3a,4a,9b,12b)

**Patate naturali
Verdure tornite (7a)**

Piccolo mosaico di frutta

chf. 35.00

Lugano, 11 gennaio 2019

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 peperoni gialli e prezzemolo con vongole (1a,7a,12a,9b)

Oppure

Insalatina di gamberetti con rucola e lattuga in salsa cocktail (2a,3a,5b,10b,12a)

Oppure

Gnocchi di melanzane gratinati all'Emmental (1a,3b,5b,7b)

**Filetto di sogliola alla crema di basilico (4a,7a,1a,12b)
Patate naturali
Verdure del mercato (7a)**

Oppure

**Sminuzzato di vitello alla zurighese (1a,7a,9b,12b)
Timballo di riso alla creola (7a)**

Mousse al gianduia (3a,7a,8a,1b)

chf. 60.00

Lugano, 11 gennaio 2019

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