

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

Delicata di funghi porcini in crosta (1a,7a,3b,12b)

Polpettine di ceci con passatina di pomodoro (1b,3b,5b,7b)

chf. 26.00

Menu vegano

Spaghetti integrali ai filetti di verdure, pomodorini e basilico (1a)

chf. 26.00

Business lunch

Polletto Vallespluga gratinato alla diavola (1a,10a,12b,4b)

Patate al cartoccio con crema acida (7a,1b)

Peperoni stufati con cipolline (7a,12b)

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

chf. 35.00

Lugano, 11 febbraio 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

Delicata di funghi porcini in crosta (1a,7a,3b,12b)

Oppure

Sauté di gamberi e capesante con cicorino al tocco balsamico (2a,14a,12a,3a,5b)

Oppure

Tegamino di lasagne gratinate alle verdure (1a,7a,3b,5b,9b,12b)

Millefoglie di pescatrice ed indivia belga con salsa all'aneto (1a,4a,7a,3b,9b,12b)

Patate naturali

Verdure tornite (7a)

Oppure

Tagliata d'anatra con misticanza al pepe rosa ed aceto balsamico (1b,5b,12b)

Patate saltate (7a)

Verdure tornite (7a)

Sfogliatina all'ananas con gelato alla vaniglia (1a,3a,7a)

chf. 60.00

Lugano, 11 febbraio 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