

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 «THIENOT» - Reims-France 1 dl. chf. 17.00

* BIANCHI *

VIGNA DELL'ASPIDE – Bianco del Ticino DOC – Pelossi, Pazzallo 1 dl. chf. 8.00

GFILL – Sauvignon DOC – Cantina St. Pauls, Appiano 1 dl. chf. 8.00

CHARDONNAY – Collio DOC – Livon, San Giovanni al Natisone 1 dl. chf. 8.00

* ROSATI *

"OSÉ" - Rosato di Merlot DOC - Tamborini, Lamone 1 dl. chf. 8.00

COSTARIPA – Riviera del Garda DOC – Mattia Vezzola, Moniga del Garda 1 dl. chf. 8.00

BY OTT – Appellation Côtes de Provence contrôlée 1 d. chf. 8.00

* ROSSI *

CASTEL S. PIETRO - Merlot del Ticino – Cadenazzi, Corteglia 1 dl. chf. 8.00

TRENTANNI- Umbria Igt - Cottarella, Montecchio 1 dl. chf. 8.00

LA LUS – Piemonte DOC – Banfi-Strevi 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 fagioli cannellini e pomodoro (7a,1b)

Frittata alle fragranze dell'orto (3a,7a,9a,5b)

chf. 26.00

Menu vegano

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

chf. 26.00

Business lunch

Lombatina di agnello gratinata in manto provenzale (1a,10a,12a,5b,9b)

**Patate fornarina (7a)
Cipolline glassate (5b,12b)**

Tiramisù (1a,3a,7a)

chf. 35.00

Lugano, 11 settembre 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 fagioli cannellini e pomodoro (7a,1b)

Oppure

Tartare di tonno con verdurette al Dolce Forte (4a,10a,9b,12b)

Oppure

Garganelli conditi al pomodoro e provola affumicata (1a,3a,7a,5b)

Filetti di sogliola dorata alla mugnaia (3a,4a,7a,12a,9b)

**Patate naturali
Verdurette al burro (7a)**

Oppure

Nocciolette di vitello ai porcini (1a,5b,9b,12b)

**Patate castello (7a)
Giardinetto di verdure (7b)**

Bavarese alle fragole (3a,7a,1b)

chf. 60.00

Lugano, 11 settembre 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