

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

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 pomodoro datterino profumata al basilico (5b,7b,9b)

Omelette ai funghi (3a,7b)

chf. 26.00

Menu vegano

Spaghetti integrali al pesto di rucola e pomodorini (1a,8a)

chf. 26.00

Business lunch

Carré di maialino iberico con salsa alle mele profumata allo zenzero (1b,5b,7,9b)

Spuma di patate e piselli
Giardinetto di verdure

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

chf. 35.00

Lugano, 11 ottobre 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 pomodoro datterino profumata al basilico (5b,7b,9b)

Oppure

Culatello con fichi neri e Reggiano

Oppure

Pennette condite all'arrabbiata (1a,7b)

Filetto di luccio perca dorato ai capperi e limone (4a,12a,1b,5b,7b,9b)

Patate naturali
Contorni del mercato (7a)

Oppure

Paillard di vitello al profumo di rosmarino (8a)

Patate al cartoccio (7a,12b,4b)
Verdure alla griglia

Sfogliatina alle mele (1a,3b,8b)

chf. 60.00

Lugano, 11 ottobre 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