

# *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 \*

**CONTRADA** - Bianco di Merlot-Brivio, Mendrisio 1 dl. chf. 8.00

**STURM-SAUVIGNON** – Doc. Collio - Gorizia 1 dl. chf. 8.00

**CHARDONNAY** – Puglia IGT – Tormaresca - S.Pietro Vernotico 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

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

**BROLO** – Campofiorin "Oro" – Rosso di Verona Igt -Masi, Valpolicella 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 patate e porri all'erba cipollina (7a,1b,9b)**

**Asparagi tiepidi alla milanese (7a,3a)**

chf. 26.00

## Menu vegano

---

**Penne di farro al pesto di rucola (1a,5b,8a)**

chf. 26.00

## Business lunch

---

**Dadolata di filetto di manzo al timo  
con salsa al Merlot ristretto e porcini trifolati (1b,5b,7b,9b,12a)**

**Patate castello (7b)**

**Flan di verdure (7a,8a)**

**Crema catalana al pistacchio (7a,8a,3a)**

chf. 35.00

Lugano, 12 giugno 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

---

**Vellutata di patate e porri all'erba cipollina (7a,1b,9b)**

Oppure

**Fiocco di prosciutto con melone all'agretto di menta (12a)**

Oppure

**Spaghetti conditi alla carbonara vegetale (7a,1a,3a)**

\*\*\*

**Sauté di gamberi flambati in salsa d'astice (2a,12a,7a,1a)  
Timballo di riso alla creola (7a)**

Oppure

**Finissima di vitello alla graticola (5b)**

**Patate crocchette (1b,3b,5b)**

**Zucchine trifolate (7b)**

\*\*\*

**Semifreddo al Cointreau (1b,3a,7a,8b,12a)**

chf. 60.00

Lugano, 12 giugno 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