

# *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

---

<b>PROSECCO SUPERIORE BRUT</b> DOCG - “La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	chf.	12.00
<b>CHAMPAGNE BRUT « SÉLECTION LIDO »</b> - Edouard Brun, Ay	1 dl.	chf.	17.00
<b>* BIANCHI *</b>			
<b>TERRE DI GUDO</b> - Bianco di Merlot DOC – Tamborini-Lamone	1 dl.	chf.	8.00
<b>STURM-SAUVIGNON</b> – Doc. Collio - Gorizia	1 dl.	chf.	8.00
<b>ARNEIS ROERO DOCG</b> – Cossetti Castelnuovo Belbo - AT	1 dl.	chf.	8.00
<b>* ROSATI *</b>			
<b>“OSÉ”</b> - Rosato di Merlot DOC - Tamborini, Lamone	1 dl.	chf.	8.00
<b>BY. OTT</b> – Côte de Provence Rosé	1 dl.	chf.	8.00
<b>* ROSSI *</b>			
<b>CASTEL S. PIETRO</b> - Merlot del Ticino – Cadenazzi, Corteglia	1 dl.	chf.	8.00
<b>LA LUS</b> – Piemonte Doc-Banfi-Strevi	1 dl.	chf.	8.00
<b>BOTROSECCO - MAREMMA TOSCANA DOC</b> -Castiglione della Peschiera (Gr)	1 dl.	chf.	8.00
<b>* VINI DOLCI *</b>			
<b>DIAMANTE D’ALMERITA SICILIA IGT PASSITO</b> – Tenuta Regaleali, Sicilia	1 dl.	chf.	13.00



*Il menu del giorno*

## Menu vegetariano

---

**Gazpacho Andaluso (1a,3b,5b,12b,9b)**

**Tortino alle piccole verdure con passatina di pomodoro datterino (1a,7a,9b)**

chf. 26.00

## Menu vegano

---

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

chf. 26.00

## Business lunch

---

**Sovrana di faraona ai porcini  
con tagliolini al burro di maggiorana  
(1a,3a,7a,12b,9b,5b)**

**Crema catalana al caffè (3a,7a)**

chf. 35.00

Lugano, 12 luglio 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

---

**Gazpacho Andaluso (1a,3b,5b,12b,9b)**

Oppure

**Carpaccio di vitello marinato alle erbe con insalata di sedano (9a)**

Oppure

**Risotto mantecato allo zafferano, vongole e cozze (7a,14a,1b,9b)**

\*\*\*

**Filetto di sogliola alle zucchine e olive (1b,5b,7b,4a)**

**Patate naturali**

**Contorni del mercato (7a)**

Oppure

**Costoletta d'agnello agli aromi (5b)**

**Patate fornarina (2a)**

**Verdure del mercato (7a)**

\*\*\*

**Semifreddo allo yogurt con piccoli frutti (3a,7a,1b)**

chf. 60.00

Lugano, 12 luglio 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