

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

Vellutata di pomodoro datterino al tocco di pesto (8a,5b,7b,9b)

Insalata composta vegetariana (2a,10b)

chf. 26.00

Menu vegano

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

chf. 26.00

Business lunch

Spallotto di vitello glassato ai funghi
con risotto allo zafferano (1b,5b,7b,9b,12b)

Croccante ai mirtili con gelato alla vaniglia (1a,7a,3b)

chf. 35.00

Lugano, 12 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

Vellutata di pomodoro datterino al tocco di pesto (8a,5b,7b,9b)

Oppure

Carpaccio di vitello marinato alle erbe con insalata di sedano (7a,1b,5b,9b)

Oppure

Risotto mantecato al limoncino verde e gamberetti (2a,7a,5b,9b,12b)

Filetto di baccalà lomo con crema topinambur (4a,1b,5b,7b)

Patate naturali
Contorni del mercato (7a)

Oppure

Tagliata d'anatra all'aceto balsamico e pepe rosa (1b,5b,12b)

Patate crocchette (1a,3b,5b)
Giardinetto di verdure (7b)

Fantasia del pasticciere (1a,3a,7a)

chf. 60.00

Lugano, 12 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