

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 *			
CONTRADA - Bianco di Merlot DOC - Brivio, Mendrisio	1 dl.	chf.	8.00
MÜLLER THURGAU Pakerhof – Valle Isarco DOC – Varna	1 dl.	chf.	8.00
ARNEIS ROERO DOCG – Cossetti Castelnuovo Belbo - AT	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
SASELLA VALTELLINA SUP. – F.lli Bettini S. Giacomo di Teglio	1 dl.	chf.	8.00
TURAN SANT’ANTIMO DOC – Tenute Silvio Nardi – 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

Delicata di asparagi (1b,5b,7b)

Carpaccio di pomodoro e mozzarella di bufala (7a)

CHF. 26.00

Menu vegano

Penne di farro ai pomodorini e basilico (1a)

CHF. 26.00

Business lunch

**Sovrana di faraona alle spugnone e pepe verde
con risotto allo zafferano e luganega (1b,5b,7b,9b,12b)**

Tortelli di carnevale (1a,3a,5a,7a)

CHF. 35.00

Lugano, 13 febbraio 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

Diner

Delicata di asparagi (1b,5b,7b)

Oppure

Carpaccio di pomodoro con mozzarella di bufala (7a)

Oppure

Risotto mantecato alla pescatrice e pomodoro (4a,7b)

**Bocconcini di salmone allo Champagne ed erba cipollina (4a,7a,12b)
Patate naturali**

Oppure

**Controfiletto di manzo alla graticola con salsa béarnaise (3a,7a,12a,10b)
Patate al cartoccio con crema acida (7a)
Verdure alla griglia**

Crespelle di mele e Calvados (1a,3a,7a,12b)

CHF. 60.00

Lugano, 13 febbraio 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 "a la carte".

HLS