

# *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>CONTRADA</b> - Bianco di Merlot DOC - Brivio, Mendrisio                          | 1 dl. | chf. | 8.00  |
| <b>MÜLLER THURGAU Pakerhof</b> – Valle Isarco DOC – Varna                           | 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>* ROSSI *</b>  |       |      |       |
| <b>CASTEL S. PIETRO</b> - Merlot del Ticino – Cadenazzi, Corteglia                  | 1 dl. | chf. | 8.00  |
| <b>SASELLA VALTELLINA SUP.</b> – F.lli Bettini S. Giacomo di Teglio                 | 1 dl. | chf. | 8.00  |
| <b>TURAN SANT’ANTIMO DOC</b> – Tenute Silvio Nardi – Montalcino                     | 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

---

**Vellutata agli asparagi (7a,1b,5b)**

**Insalatina variopinta con avocado (10b)**

chf. 26.00

## Menu vegano

---

**Risotto verde alle piccole verdure (9b)**

chf. 26.00

## Business lunch

---

**Frastagliato di manzo "Stroganoff" (7a,12a,1b,5b,9b)  
Timballo di riso (7b)  
Verdurette tornite (7b)**

**Sfogliatina alle fragole (1a,7a)**

chf. 35.00

Lugano, 13 marzo 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 agli asparagi (7a,1b,5b)**

Oppure

**Carpaccio di tonno con crescione e perle di melone (4a,12b)**

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 (1b,5b)  
Salsa béarnaise (3a,7a,12a,10b)  
Patate al cartoccio con crema acida (7a)  
Verdure alla griglia**

\*\*\*

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

chf. 60.00

Lugano, 13 marzo 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