

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

Crema di pomodoro datterino (7a)

Insalata di formentino in mimosa d'uovo e mandorle (3a,8a,5b)

chf. 26.00

Menu vegano

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

chf. 26.00

Business lunch

**Lombatina di vitello con salsa alle spugnone (1a,7a,12a,5b,9b)
Risotto allo zafferano (7a,12a,5b)**

Semifreddo all'amaretto (3a,7a,8a,12a,1b)

chf. 35.00

Lugano, 13 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

Crema di pomodoro datterino (7a)

Oppure

Gamberi scottati con carciofi marinati (2a,3a,12a,5b,9b)

Oppure

Tagliolini conditi al pesto (1a,3a,8a)

**Filetto di pesce persico al burro e salvia (1a,4a,7a,5b)
Patate naturali
Verdure del mercato (7a)**

Oppure

**Medaglioni di manzo all'aceto balsamico e timo (12a,1b,5b,7b,9b)
Patate batônnets (7a)
Caponata di verdure (7a,12a)**

Mousse all'arancio (3a,7a,8b)

chf. 60.00

Lugano, 13 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