

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 ***

VALLOMBROSA - Bianco del Ticino DOC – Tamborini-Lamone 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

NEBBIOLO DOC - Voerzio, La Morra 1 dl. chf. 8.00

BOTROSECCO – Maremma Toscana Doc – Le Mortelle-Castiglione della Pescaia 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 tutte le verdure con crostini (9a,1b,5b,7b)

Insalata di misticanze con mais, pomodoro e ventresca di tonno (4a,10b)

chf. 26.00

Menu vegano

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

chf. 26.00

Business lunch

Filetto di lavarello in crosta di mandorle (4a,5b,7b,8a,9b)

Patate naturali
Zucchine tornite (7b)

Macedonia di frutta fresca profumata al Calvados (12a)

chf. 35.00

Lugano, 15 marzo 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 tutte le verdure con crostini (9a,1b,5b,7b)

Oppure

Carpaccio di pomodoro con mozzarella di bufala (7a)

Oppure

Ravioli di branzino al ragoût di crostacei (1a,2a,4a,3b,7b,9b)

Filetto di pesce persico con risotto al Prosecco (4a,5b,7b,9b,12b)

Oppure

Bocconcini di filetto di manzo al timo su letto di porcini (1b,5b,7b,9b,12b)

Salsa al vino rosso
Patate sauté (7b)
Fantasia di verdure

Tortino al cioccolato (1a,3a,7a)

chf. 60.00

Lugano, 15 marzo 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