

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

Crema di piselli con gamberetti (2a,7a,1b,5b)

Arancini di riso ai funghi porcini (1a,3a,7a)

chf. 26.00

Menu vegano

Penne di farro ai broccoli, aglio, olio e peperoncino (1a,5b)

chf. 26.00

Business lunch

Sminuzzato di pollo agli asparagi (1a,7a,9b,12b)
Timballo di riso selvaggio (7a)

Semifreddo al cioccolato (3a,7a)

chf. 35.00

Lugano, 15 aprile 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

Diner

Crema di piselli con gamberetti (2a,7a,1b,5b)

Oppure

Tartare di salmone alla mela verde ed aneto (3a,4a,8b,10b,12b)

Oppure

Lasagnette gratinate all'emiliana (1a,7a,3b,5b,9b,12b)

Tagliata di tonno alla soia e semi di sesamo (1a,4a,7a,5b,9b,12b)
Patate naturali
Verdure del mercato (7a)

Oppure

Piccata di vitello al limoncino verde e basilico (1b,5b,7b,9b,12b)
Patate saltate (7a)
Fantasia di verdure (7a)

Piccolo mosaico di frutta con sorbetto (7b)

chf. 60.00

Lugano, 15 aprile 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