

# *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

---

Vellutata di patate e porri all'erba cipollina (7a,1b,9b)

Asparagi tiepidi alla milanese (7a,3a)

chf. 26.00

## Menu vegano

---

Penne di farro con pomodorini e basilico al pizzico (1a,5b)

chf. 26.00

## Business lunch

---

Piccolo mix grill di carne e verdure  
Patate al cartoccio con crema acida (7a)

Crema catalana al caffè (1a,3a,7a)

chf. 35.00

Lugano, 15 maggio 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 patate e porri all'erba cipollina (7a,1b,9b)

Oppure

Terrina ai due salmoni con salsa al basilico (4a,7a,3a,5b)

Oppure

Spaghetti conditi alla carbonara vegetale (7a,1a,3a)

\*\*\*

Sauté di gamberi flambati in salsa d'astice (2a,12a,7a,1a)  
Timballo di riso alla creola (7a)

Oppure

Finissima di vitello alla graticola (5b)  
Patate crocchette (1b,3b,5b)  
Zucchine trifolate (7b)

\*\*\*

Semifreddo al Cointreau (1b,3a,7a,8b,12a)

chf. 60.00

Lugano, 15 maggio 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