

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 cavolfiori alle mandorle (7a,8a,1b,5b,9b)

Arancini di riso ai funghi e zafferano con passatina di pomodoro (1a,3a,5a,7a,9b,12b)

chf. 26.00

Menu vegano

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

chf. 26.00

Business lunch

Piccolo mix grill di carne e verdure (5b)
Patate fritte (5b)
Salsa Béarnaise (3a,7a,12a)

Strudel di mele con salsa alla vaniglia (1a,3a,7a,8a)

chf. 35.00

Lugano, 16 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

Crema di cavolfiori alle mandorle (7a,8a,1b,5b,9b)

Oppure

Carpaccio di polpo

con germogli d'insalata al tocco balsamico e pepe rosa (4a,12a,1b,5b)

Oppure

Gnocchi di patate al pomodoro fresco e basilico (1a,3b,5b,7b)

Spiedino di gamberi dorato "Montecarlo" (2a,3a,7a,10a,5b,12b)

Patate al vapore
Verdure del mercato (7a)

Oppure

Mignonnette di manzo all'aceto balsamico e timo (1b,5b,7b,12b)

Patate rosolate (5b)
Pomodoro alle verdure (5b,7b,9b)

Fantasia del pasticciere (1a,3a,7a,12b)

chf. 60.00

Lugano, 16 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