

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

Delicata di asparagi (1b,5b,7b)

Carpaccio di pomodoro e mozzarella di bufala (7a)

chf. 26.00

Menu vegano

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

chf. 26.00

Business lunch

Fiocco di vitello gratinato in manto provenzale (1a,5b,7b,9b,10a,12b)
Patate rosolate (7b)
Fagiolini al bacon (7b)

Crostata di frutta fresca (1a,3a,7a)

chf. 35.00

Lugano, 16 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

Dîner

Delicata di asparagi (1b,5b,7b)

Oppure

Insalatina composta con ventaglio di avocado (8a,10a,12a)

Oppure

Risotto mantecato al vino rosso e Taleggio (7a,5b,9b,12b)

Bocconcini di capesante con verdurette al tocco balsamico (1a,3b,8b,7b,9b)
Patate naturali

Oppure

Controfiletto di manzo alla graticola con salsa Béarnaise (3a,7a,10b,12a)
Patate al cartoccio con crema acida (7a)
Verdure alla griglia

Semifreddo allo yogurt con piccoli frutti (3a,7a,8b)

chf. 60.00

Lugano, 16 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