

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
TORRE ROSAZZA – Pinot Grigio DOC – Friuli Colli Orientali	1 dl.	chf.	8.00
* ROSATI *			
"OSÉ" - Rosato di Merlot DOC - Tamborini, Lamone	1 dl.	chf.	8.00
REGALEALI ROSÉ – Tenuta Regaleali, Sicilia	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
ROSSO DI MONTALCINO DOC - Conti Costanti - Montalcino	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 funghi in crosta (1a,3b,7b,9b)

Frittata ai porri e patate (3a,5b,7b)

CHF. 26.00

Menu vegano

Risotto verde alle piccole verdure (9a)

CHF. 26.00

Business lunch

Sminuzzato di pollo ai porcini (1b,5b,7b,9b,12b)

**Tortino di patate (7a)
Carote tornite al burro (7a)**

Semifreddo al torroncino

CHF. 35.00

Lugano, 6 dicembre 2018

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 funghi in crosta (1a,3b,7b,9b)

Oppure

Sauté di sogliola e gamberi al tocco balsamico (1b,3a,4a,2a,5b,12b)

Oppure

Lasagnette gratinate alle piccole verdure (1a,7a,9a,3b,5b)

Filetto di San Pietro dorato ai capperi e limone (4a,9a,1b,3b,5b,12b)

**Patate naturali
Mosaico di verdure (7a,7b)**

Oppure

**Bocconcini di capriolo flambati al pepe verde (1a,7a,5b,9b)
Fantasia S. Hubert (3a,12b)**

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

CHF. 60.00

Lugano, 6 dicembre 2018

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