

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 *			
CONTRADA - Bianco di Merlot DOC - Brivio, Mendrisio	1 dl.	chf.	8.00
MÜLLER THURGAU Pakerhof – Valle Isarco DOC – Varna	1 dl.	chf.	8.00
ARNEIS ROERO DOCG – Cossetti Castelnuovo Belbo - AT	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
SASELLA VALTELLINA SUP. – F.lli Bettini S. Giacomo di Teglio	1 dl.	chf.	8.00
TURAN SANT’ANTIMO DOC – Tenute Silvio Nardi – 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

Zuppa di fagioli al soffritto di aromi (1b,7b)

Omelette ai funghi e spinaci (3a,7a)

chf. 26.00

Menu vegano

Risotto verde alle piccole verdure (5b,9b)

chf. 26.00

Business lunch

Carré di vitello agli asparagi (1a,5b,7a,12b)

Patate crocchette (1a,3a,7b,8b)

Fagiolini al bacon (7a)

Babà alla crema e fragole (1a,3a,7b,12a)

chf. 35.00

Lugano, 17 marzo 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

Zuppa di fagioli al soffritto di aromi (1b,7b)

Oppure

Il salmone affumicato con Toast melba e le sue guarnizioni (1a,4a,7a,12b)

Oppure

Fettuccine condite al pesto e mascarpone (1a,3b,7a,8a)

Tagliata di tonno alla rucola e pomodorini (4a,5b)

Patate naturali

Oppure

Mignonette di manzo al vino rosso e pepe della Vallemaggia (1b,5b,7b,9b,12a)

Patate saltate (7b)

Verdure tornite (7b)

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

chf. 60.00

Lugano, 17 marzo 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 "a la carte".

HLS