

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

Vellutata di pomodoro datterino profumata al basilico (5b,7b,9b)

Omelette ai funghi (3a,7b)

CHF. 26.00

Menu vegano

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

CHF. 26.00

Business lunch

Filetto di maialino gratinato in manto provenzale (1a,10a,5b,7b,9b)

Salsa ai granelli di senape
Spuma di patate e piselli
Giardinetto di verdure

Semifreddo al pistacchio croccante (3a,7a,8a)

CHF. 35.00

Lugano, 14 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

Diner

Vellutata di pomodoro datterino profumata al basilico (5b,7b,9b)

Oppure

Culatello con spicchi di carciofi marinati (12a)

Oppure

Pennette condite all'arrabbiata (1a,7b)

Dadolata di luccio perca in guazzetto con pomodori (4a,7a,1b,5b,9b,12b)
Patate naturali

Oppure

Paillard di vitello al profumo di rosmarino (8a)
Patata al cartoccio (7a,12b,4b)
Verdure alla griglia

Sfogliatina alle mele (1a,3b,8b)

CHF. 60.00

Lugano, 14 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