

# *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

---

<b>PROSECCO SUPERIORE BRUT</b> DOCG - “La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	chf.	12.00
<b>CHAMPAGNE BRUT « SÉLECTION LIDO »</b> - Edouard Brun, Ay	1 dl.	chf.	17.00
<b>* BIANCHI *</b>			
<b>VALLOMBROSA</b> - Bianco del Ticino DOC – Tamborini-Lamone	1 dl.	chf.	8.00
<b>STURM-SAUVIGNON</b> - Doc. Collio- Gorizia	1 dl.	chf.	8.00
<b>TORRE ROSAZZA</b> – Pinot Grigio DOC – Friuli Colli Orientali	1 dl.	chf.	8.00
<b>* ROSATI *</b>			
<b>“OSÉ”</b> - Rosato di Merlot DOC - Tamborini, Lamone	1 dl.	chf.	8.00
<b>* ROSSI *</b>			
<b>CASTEL S. PIETRO</b> - Merlot del Ticino-Cadenazzi,Corteglia	1 dl.	chf.	8.00
<b>NEBBIOLO DOC</b> - Voerzio, La Morra	1 dl.	chf.	8.00
<b>ROSSO DI MONTALCINO DOC</b> -Conti Costanti-Montalcino	1 dl.	chf.	8.00
<b>* VINI DOLCI *</b>			
<b>DIAMANTE D’ALMERITA SICILIA IGT PASSITO</b> – Tenuta Regaleali, Sicilia	1 dl.	chf.	13.00



*Il menu del giorno*

# Menu gastronomico

---

**L'anatra confit con chutney al mandarino (5b,12b,1b)**

\*\*\*

**Il risottino mantecato ai pistilli di zafferano e porcini (7a,9b,12b)**

\*\*\*

**Il tournedos composto Creazione Rialto (1a,7a,12a,9b)**

**Gli spicchi di patate rosolate al forno (7a)**

**Il giardinetto di verdure (7a)**

\*\*\*

**La delicatezze del pasticciere (1a,3a,7a,8a,12b)**

Menu completo chf. 80.00

Menu senza entrata chf. 68.00

Lugano, 13 gennaio 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

---

**La vichyssoise all'erba cipollina (1b,5b,7b,9b)**

Oppure

**L'insalatina composta con ventaglio di avocado (10b,12b)**

Oppure

**Gli gnocchetti di patate al pomodoro e basilico (1a,3b,5b,7b)**

\*\*\*

**Il filetto di baccalà lomo con crema di topinambur e pomodorini (4a,5b,7b)**

**Patate naturali**

Oppure

**Le nocciolette di vitello al Porto e melone (1a,7a,12a,9b)**

**Le patate duchessina (1b, 3b)**

**Gli spinaci in forma (5b,7b)**

\*\*\*

**La crema al caramello (3a,7a)**

chf. 60.00

Lugano, 13 gennaio 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