

# L'estate in tavola

**La finissima di tonno in carpaccio con crescione sakura e melone**

4a, 10b  
30.00

**La variazione del vitello alla spuma di tonno**

4a, 7a, 3b, 10b  
35.00

**Il gazpacho andaluso e le sue guarnizioni**

7a, 1b, 9b, 12b  
22.00

**La tavolozza di zuppette fredde**

1b, 7b, 9b  
26.00

**L'assiette composta "fantasia HLS"**

30.00

**I cannelloni di melanzane e ricotta affumicata con passata di pomodoro datterino e burro alle alici**

1a, 4a, 7a, 3b  
28.00

**"Dal lago ai monti" i tagliolini ai porcini e oro rosso di Loverciano con dadolata di salmerino**

1a, 4a, 7a, 3b  
30.00

**I bocconcini di pollo in composizione di ananas e perle di melone profumati al curry**

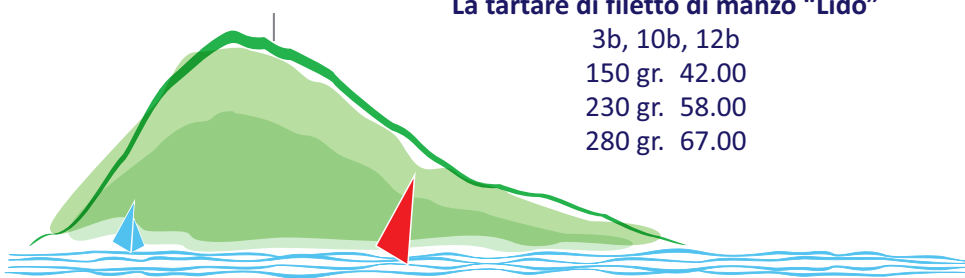
1b, 3b, 7b  
30.00

**I pesci in carpione secondo la fantasia dello chef**

4a, 1b, 9b, 12b  
36.00

**La tartare di filetto di manzo "Lido"**

3b, 10b, 12b  
150 gr. 42.00  
230 gr. 58.00  
280 gr. 67.00



I prezzi sono in CHF, 7.7% IVA, inclusa.