

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

BORGIO LUNA – Prosecco DOC, Brut “La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	chf. 12.00
--	-------	------------

CHAMPAGNE EDOUARD BRUN Reserve 1er Cru Brut – Ay, France	1 dl.	chf. 19.00
--	-------	------------

BIANCHI

CONTRADA Bianco Di Merlot-Brivio,Mendrisio	1 dl.	chf. 9.00
--	-------	-----------

TORMARESCA Chardonnay IGT Tormaresca – S. Pietro Vernotico	1 dl.	chf. 9.00
---	-------	-----------

STURM SAUVIGNON DOP Cormons - Collio	1 dl.	chf. 9.00
--	-------	-----------

ROSATI

OSÈ Rosato di Merlot DOC – Ticino – Tamborini, Lamone	1 dl.	chf. 8.00
---	-------	-----------

ROSSI

COLLE D'AVRA Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	chf. 9.00
---	-------	-----------

MOMPERTONE Monferrato DOC Prunotto – Alba	1 dl.	chf. 9.00
--	-------	-----------

TRENTANNI Umbria IGT Cotarella-Montecchio	1 dl.	chf. 9.00
--	-------	-----------

VINI DOLCI

CHATEAUX DOISY-VÉDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	chf. 16.00
--	-------	------------

HLS



Il menu del giorno

Business Lunch

*Sovrana di cappone alla crema di asparagi con tagliolini al burro
(1a,3a,7a,5b,9b)*

* * *

*Bavarese al mango con salsa al cioccolato bianco
(1a,3a,7a,8a)*

Chf. 35.00

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.

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"

Diner

Vellutata di patate e porri all'erba cipollina (5b,7a)

oppure

Carpaccio di pomodoro con mozzarella di bufala ed olivello al basilico (5b,7a)

oppure

Gnocchi di patate al ragout di lago (1a,3a,7a,4a,12b,9b)

* * *

Tagliata di tonno rosso con rucola e pomodorini (1b,4a,5b)

Patate naturali

Fantasia di verdure (7a)

oppure

Nocciolette di vitello al Porto e melone (1a,12a,5b,7a,9a)

Patate rösti (1a,12a,5b,7a,9a)

Verdure tornite (7a)

* * *

Mousse al gianduia con lingue di gatto (7a,8a,3a,1a)

Chf. 60.00

Lugano, lunedì 6 maggio 2024