

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

*Filetti di pesce persico rosolati
con risotto al prosecco (4a, 5a, 12a, 5b)*

Panna cotta alla menta (7a, 1b, 5b)

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

Crema di pomodoro datterino al tocco di pesto (5a, 7a, 8a)

oppure

Tartare di tonno rosso con verdurette al dolce forte (1a, 4a, 8a, 9a, 12a, 10a)

oppure

Risotto mantecato alle zucchine fiorite (7a, 1b, 12b)

Filetto di rombo gratinato all'italiana (4a, 1a, 7a, 5b, 3b)

Patate naturali

Fantasia di verdure (7a)

oppure

Mignonnette di manzo alla graticola con salsa béarnaise (7a, 3a, 12a, 1b, 5b)

Patate crocchette (1a, 3a, 7b, 8b, 5a)

Creazione di verdure (7a)

Bavarese al mirtillo con crema al limoncello (3b, 7a, 1b, 8a)

Chf. 60.00

Lugano, venerdì 3 maggio 2024