

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

Piccolo mix grill di carne e verdure
Salsa Béarnaise
(5b,3a,7a,12a)
Patate soufflè (1a,5a)

Crema catalana al pistacchio (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 d'astice ai pistilli di zafferano (1a,2a,5b,7a,9b)

oppure

Fiocco di prosciutto e melone

oppure

Lasagnette gratinate alle piccole verdure (1a,3a,7a,9a,5b)

Filetti di pesce persico con risotto al Prosecco (4a,7a,5b,12b)
Patate naturali

oppure

Agnello scottadito agli aromi provenzali (5b)
Patate fornarina (5b,7b)
Creazione di verdure

Sfogliatina di mele con gelato alla vaniglia (1a,3a,7a,8b)

Chf. 60.00

Lugano, mercoledì 8 maggio 2024