

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
---	-------	-----------

PATRICIA Pinot nero DOC – Giralan, Appiano	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
--	-------	------------



Il menu del giorno

Business Lunch

Tagliata di manzo ai porcini (1b,5b,7a,9b,12b)

Patate ponte nuovo (5b)

Creazione di verdure (5b,7a)

Ananas composto in bellavista

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"

HLS

Diner

Crema fredda di avocado con gamberetti (2a,5b,7a)

oppure

Trancetto di tonno rosso con crescione e melone (4a)

oppure

Risotto mantecato agli spinaci e piccole verdure (5b,7a,9b,12b)

Filetto di luccio perca dorato ai capperi e limone (1a,3a,7a,12a,9b)

Patate naturali

Verdure del mercato (7a)

oppure

Finissima di vitello alla graticola (5b)

Patate crocchette (1b,3b,5b)

Zucchine trifolate (7b)

Parfait ai Cointreau (1b,3a,7a,8b,12a)

Chf. 60.00

Lugano, sabato 27 aprile 2024

HLS