

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

| | | | |
|---|-------|------|-------|
| PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG - “La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene | 1 dl. | chf. | 12.00 |
| CHAMPAGNE BRUT « SÉLECTION LIDO » - Edouard Brun, Ay | 1 dl. | chf. | 17.00 |
| * BIANCHI * | | | |
| VIGNA DELL'ASPIDE - Bianco del Ticino DOC - Pelossi, Pazzallo | 1 dl. | chf. | 8.00 |
| VIGN'ASMARA – Bianco delle Dolomiti IGT – Conti Bossi Fedrigotti, Rovereto | 1 dl. | chf. | 8.00 |
| KERNER ALTO ADIGE DOC – Andreas Huber – Valle Isarco | 1 dl. | chf. | 8.00 |
| * ROSATI * | | | |
| “OSÉ” - Rosato di Merlot DOC - Tamborini, Lamone | 1 dl. | chf. | 8.00 |
| ROSAMARA – Rosato del Garda DOC – Vezzola Moniga del Garda | 1 dl. | chf. | 8.00 |
| BY. OTT. - Côtes de Provence AOC Rosé | 1 dl. | chf. | 8.00 |
| * ROSSI * | | | |
| SASSAREI - Merlot del Ticino DOC – Pelossi, Pazzallo | 1 dl. | chf. | 8.00 |
| LA LUS – Piemonte DOC – Banfi, Piemonte | 1 dl. | chf. | 8.00 |
| MORELLINO DI SCANSANO DOC – Santa Lucia, Scansano | 1 dl. | chf. | 8.00 |
| * VINI DOLCI * | | | |
| DIAMANTE D'ALMERITA SICILIA IGT PASSITO – Tenuta Regaleali, Sicilia | 1 dl. | chf. | 13.00 |



Il menu del giorno

Menu vegetariano

Crema di peperoni gialli e prezzemolo con vongole (1a,7a,14a,9b)

Tortino di sfoglia ai porcini (1a,3a,7a)

CHF. 26.00

Menu vegano

Gnocchi di patate verdi ai due pomodori e basilico (1a)

CHF. 26.00

Business lunch

Vitello tonnato ai capperi con insalatina di patate (1b,3b,4a,5a,12a)

Tortino al cioccolato (1a,3a,7a)

CHF. 35.00

Lugano, 14 settembre 2017

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.

HLS

Diner

Crema di peperoni gialli e prezzemolo con vongole (1a,7a, 14a,9b)

Oppure

Terrina di pesce con salsa al basilico (4a, 7a, 3b)

Oppure

Lasagnette gratinate alla bolognese (1a, 3a,7a, 9a,12b)

**Filetti di pesce persico
con risotto al Prosecco (1b,4a,5b,12b)**

Oppure

**Sminuzzato di vitello alla zurighese (1a,7a,9b,12b)
Timballo di riso alla Creola (7a)**

Bavarese al mirtillo (3a,7a,12b)

CHF. 60.00

Lugano, 14 settembre 2017

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 "a la carte".

HLS