

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 *

CAPRIASCA - Bianco di Merlot DOC – Pelossi-Pazzallo 1 dl. chf. 8.00

MÜLLER THURGAU Pakerhof – Valle Isarco DOC – Varna 1 dl. chf. 8.00

ARNEIS ROERO DOCG – Cossetti Castelnuovo Belbo - AT 1 dl. chf. 8.00

* ROSATI *

"OSÉ" - Rosato di Merlot DOC - Tamborini, Lamone 1 dl. chf. 8.00

* ROSSI *

CASTEL S. PIETRO - Merlot del Ticino – Cadenazzi, Corteglia 1 dl. chf. 8.00

SASELLA VALTELLINA SUP. – F.lli Bettini S. Giacomo di Teglio 1 dl. chf. 8.00

TURAN SANT'ANTIMO DOC – Tenute Silvio Nardi – Montalcino 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

Delicata di funghi in crosta (1a,7a,3b,12b)

Asparagi alla Parmigiana (3b,7b)

CHF. 26.00

Menu vegano

Spaghetti conditi, aglio, olio e peperoncino fresco (1a)

CHF. 26.00

Business lunch

**Piccola grigliata di carne e verdure (5b)
Crocchette di patate (1a,3a,7a)**

Millefoglie alla crema e cioccolato (1a,3a,7a)

CHF. 35.00

Lugano, 16 aprile 2018

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

Dîner

Delicata di funghi in crosta (1a,7a,3b,12b)

Oppure

Fiocco di Parma con carciofi scottati (12b)

Oppure

Tegamino di lasagne gratinate alle verdure (1a,7a,3b,5b,9b,12b)

**Involentino di pescatrice e salmone alla crema di piselli (4a,7b)
Patate naturali**

Oppure

**Carré di vitello gratinato in manto provenzale (5b,7b,9b,10b,12b)
Patate rosolate (5b,7b)
Verdure tornite (7a)**

Sfogliatina all'ananas con gelato alla vaniglia (1a,3b,7a)

CHF. 60.00

Lugano, 16 aprile 2018

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