

## *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*

---

<b>BORGIO LUNA</b> – Prosecco DOC, Brut “La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	CHF. 12.00
<b>CHAMPAGNE EDOUARD BRUN</b> Reserve 1er Cru Brut – Ay, France	1 dl.	CHF. 19.00
<b><u>BIANCHI</u></b>		
<b>CONTRADA</b> Bianco Di Merlot-Brivio,Mendrisio	1 dl.	CHF. 9.00
<b>TORMARESCA</b> Chardonnay IGT Tormaresca – S. Pietro Vernotico	1 dl.	CHF. 9.00
<b>STURM SAUVIGNON DOP</b> Cormons - Collio	1 dl.	CHF. 9.00
<b><u>ROSATI</u></b>		
<b>OSÈ</b> Rosato di Merlot DOC – Ticino – Tamborini-Lamone	1 dl.	CHF. 8.00
<b><u>ROSSI</u></b>		
<b>COLLE D’AVRA</b> Merlot del Ticino Doc – Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	CHF. 9.00
<b>MOMPERTONE</b> Monferrato DOC Prunotto - Alba	1 dl.	CHF. 9.00
<b>TRENTANNI</b> Umbria IGT Cotarella-Montecchio	1 dl.	CHF. 9.00
<b><u>VINI DOLCI</u></b>		
<b>CHATEAUX DOISY-VÉDRINES</b> Sauternes – Grand Cru Clas	1 dl.	CHF. 16.00

HLS



*Il menu del giorno*

## Menu Gastronomico

*Il carpaccio di salmone affumicato in Svizzera con toast Melba e le sue guarnizioni  
(1a, 4a, 5b, 7a, 12a)*

\* \* \*

*I ravioli agli asparagi al sentore di zafferano (1a, 3a, 7a, 5b)*

\* \* \*

*Il carré di vitello glassato allo Chardonnay e porcini (1b, 5b, 7a, 9b, 12a)*

*Le patate alla parigina (5b)*

*La creazione di verdure (7b)*

\* \* \*

*La sfogliatina alle fragole con gelato alla vaniglia (1a, 3a, 7a)*

*Menu completo chf. 80.00*

*Menu senza entrata chf. 68.00*

*Lugano, domenica 19 maggio 2024*

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".