

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.

12.00

Edouard Brun CHAMPAGNE
Réserve 1^{er} Cru Brut

1 dl.

17.00

BIANCHI

CONTRADA
Bianco Di Merlot – Brivio, Mendrisio

1 dl.

9.00

VIGNETO MORINO
Langhe Chardonnay DOC – Batasiolo – La Morra

1 dl.

9.00

STURM
Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons

1 dl.

9.00

ROSATI

OSE
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone

1 dl.

9.00

ROSSI

BOUQUET DI CHIARA
Merlot del Ticino DOC – Paolo Basso

1 dl.

9.00

TRENTANNI
Umbria IGP
Cottarella-Montecchio

1 dl.

9.00

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES
Sauternes – Grand Cru Classé

1 dl.

16.00

il Menu
del Giorno

HLS

HLS

Business Lunch

Sminuzzato di cervo ai funghi porcini
Spätzli al burro
Cavolo rosso stufato

Tiramisù

Chf 35.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

I prezzi sono in CHF – 8.1% IVA, inclusa

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 di zucca con crostini alla cannella

oppure

Assiette composta del cacciatore

oppure

Risotto agli spinacini e verdure

Filetto di San Pietro dorato ai capperi e limone
Patate naturali
Verdurette al burro

oppure

Paillard di vitello alla graticola
Patate al cartoccio con crema acida
Verdure del mercato

Bavarese al mirtillo

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

lunedì, 1° dicembre 2025

