

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

COLLIO
Chardonnay DOC – Livon, San Giovanni al Natisone 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

ROSA MARA
Valtenesi, Riviera del Garda DOC – Costaripa, Moniga del Garda 1 dl. 9.00

ROSSI

COLLE D’AVRA
Merlot del Ticino DOC - Vinattieri, Ligornetto 1 dl. 9.00

BERRETTA
Maremma Toscana DOC – Berretta, Montalcino 1 dl. 9.00

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES
Sauternes – Grand Cru Classé 1 dl. 16.00

il Menu
del Giorno

Business Lunch

Duetto del lago alle mandorle
Patate naturali
Verdure tornite

Panna cotta alla menta

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

Crema di patate e porri all’erba cipollina

oppure

Carpaccio di gambero rosso creazione HLS

oppure

Gnocchi verdi di patate e spinaci alla Clodiar

Tagliata di tonno ai semi papavero e sesamo alla soia
Patate naturali
Fantasia di verdure

oppure

Rib eye di manzo alla graticola con salsa béarnaise
Patate crocchette
Creazione di verdure

Semifreddo allo zabaione

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Venerdì, 4 luglio 2025

