

## 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

**BORGO LUNA** - Prosecco DOC, Brut  
“La vigna di Sarah”, Conegliano Valdobbiadene

1 dl. 12.00

**Edouard Brun CHAMPAGNE**  
Réserve 1<sup>er</sup> 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

Rib Eye Steck alla graticola ai tre pepi e salsa bernaise  
Patate rosolate  
Fantasia di verdure

Strudel di mele con salsa vaniglia

**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 sedano rapa e finocchi  
oppure

Carpaccio di pomodoro con mozzarella di bufala e olio al basilico  
oppure  
Tagliolini conditi alla polpa di granchio

Filetto di lucioperca ai carciofi  
Patate naturali

oppure  
Nocciolette di vitello al limoncino verde  
Patate sautè  
Creazione di verdure

Fantasia del pasticcere

**Chf 60.00**

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Sabato, 6 dicembre 2025

