

## 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

Piccolo mix grill di pesci e crostacei con salsa Choronzon  
Patate al vapore  
Creazione di verdure

Crema catalana al pistacchio

**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 piselli con capesante  
oppure

Culatello con carciofi marinati  
oppure

Gnocchi di patate con salsa granchio

Tagliata di tonno con soia in crosta di sesamo e papavero  
Patate naturali  
Verdure del mercato

oppure

Mignonette di manzo alla griglia con salsa bernese  
Patate fritte  
Spinaci in forma

Mousse all'arancia

**Chf 60.00**

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Venerdì, 12 dicembre 2025

