

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

FERRARI PERLÉ 1 dl. 15.00
Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino

Edouard Brun CHAMPAGNE 1 dl. 17.00
Réserve 1^{er} Cru Brut

BIANCHI

RONCO D'ARZO 1 dl. 9.00
Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino

CHARDONNAY 1 dl. 9.00
Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard

SAUVIGNON BLANC LOIRE 1 dl. 9.00
Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia

ROSATI

OSE 1 dl. 9.00
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone

ROSAMARA 1dl. 9.00
Valtenesi DOC, Costaripa, Lago di Garda

ROSSI

COLLE D'AVRA 1 dl. 9.00
Merlot Ticino DOC, Castel San Pietro

PRUNOTTO DOCG 1 dl. 9.00
Barbera Nizza, Piemonte, Alba

PEPPOLI 1 dl. 9.00
Chianti Classico DOGC, Marchesi Antinori, Toscana

VINI DOLCI

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



Business Lunch

Tartar di manzo creazione H.L.S
Insalata di cicorino e pomodorini

Crema catalana alla 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



Diner

Vichyssoise all’erba cipollina

oppure

Carpaccio di manzo con sedano, grana e tartufo nero

oppure

Spaghetti alla chitarra con ragoût di gamberi

Filetti di branzino alla griglia al verde
Patate naturali
Creazione di verdure

oppure

Sminuzzato di pollo al curry con frutta esotica
Timballo di riso alla creola

Pesca melba

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, giovedì 13 agosto 2026

