

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



il Menu del Giorno

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
TORMARESCA Chardonnay Igt – Tormaresca - S. Pietro, Vernotico	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		
COLLE D’AVRA Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	9.00
MOMPERTONE Monferrato DOC – Prunotto, Alba	1 dl.	9.00
PRINCIPE Bolgheri DOC Podere Roseto – Castagneto Carducci	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

Business Lunch

Dadolata di manzo al timo e vino rosso sul letto di porcini
Patate rosolate
Creazione di verdure



Panna cotta con salsa mou

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”.



Menu di San Valentino

La scaloppa di fegato d’anatra scottata con mela, fragola e jus caramellato all’aceto di ciliegie

oppure

La tartar di avocado con salmone affumicato e perle nere



Il risotto Carnaroli Gran Riserva allo Champagne rosé con crudo di scampi, crescione e gel di bisque

oppure

Il risotto Carnaroli mantecato alle cimette di rapa, cremoso alle mandorle e limone bruciato



La tagliata di filetto di vitello al giusto rosa con salsa al timo e tartufo invernale
Le patate olivette
Le verdure composte

oppure

Gli involtini di flan di carote, curcuma e ragoût di verdure al dolce forte



La dolce sorpresa di San Valentino “HLS”

Menu gastronomico Chf 85.00

Menu vegetariano Chf 78.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Sabato, 14 febbraio 2026

