

## 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

**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



*il Menu  
del Giorno*



## 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 ragout di verdurine 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

