

## 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

<b>BORGIO LUNA</b> - Prosecco DOC, Brut "La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	12.00
<b>Edouard Brun CHAMPAGNE</b> Réserve 1 <sup>er</sup> Cru Brut	1 dl.	17.00
<b>BIANCHI</b>		
<b>RONCO D'ARZO</b> Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino	1 dl.	9.00
<b>CHARDONNAY</b> Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard	1 dl.	9.00
<b>STURM</b> Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons	1 dl.	9.00
<b>ROSATI</b>		
<b>OSE</b> Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
<b>BY OTTO</b> Côtes de Provence AOC, Provenza	1dl.	9.00
<b>ROSSI</b>		
<b>BOUQUET DI CHIARA</b> Merlot Ticino DOC, Paolo Basso, Mendrisio	1 dl.	9.00
<b>PRUNOTTO DOCG</b> Barbera Nizza, Piemonte, Alba	1 dl.	9.00
<b>LE DIFESE</b> Toscana ITG, Marchesi incisa della Rocchetta, Bolgheri	1 dl.	9.00
<b>VINI DOLCI</b>		
<b>CHATEAU DOISY-VEDRINES</b> Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

\*\*\*  
HLS



*il Menu*  
*del Giorno*

\*\*\*  
HLS

## Business Lunch

Sauté di filetto di manzo ai funghi porcini  
con tagliolini al burro aromatico di maggiorana



Budino alla vaniglia con fragole ed il suo coulis

**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”.



\*\*\*  
HLS

## Diner

Zuppa di verdure fresche profumate al basilico

*oppure*

Culatello con melone e grissini al farro

*oppure*

Gnocchi di patate al pesto e mascarpone



Rana pescatrice alla mediterranea  
Patate naturali  
Creazione di verdure

*oppure*

Nocciolette di vitello agli asparagi  
Patate castello  
Verdure del mercato



Parfait alla meringa e cioccolato

**Chf 60.00**

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lunedì, 15 giugno 2026

\*\*\*  
HLS