

## 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

---

**BORGIO LUNA** - Prosecco DOC, Brut  
"La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene 1 dl. 12.00

**YVELINE PRAT CHAMPAGNE**  
Tradition-Brut-France 1 dl. 17.00

### BIANCHI

**CONTRADA**  
Bianco Di Merlot – Brivio, Mendrisio 1 dl. 9.00

**COLLIO**  
Chardonnay DOC – Livon, San Giovanni al Natisone 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

**BERRETTA**  
Maremma Toscana DOC – Berretta, Montalcino 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

Assiette composta HLS

---

Crostata ai frutti di bosco

**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

La crema di fave con gamberetti

*oppure*

Tartare di tonno con verdure al dolce forte

*oppure*

Pennette condite con pomodorini al pizzico

---

Filetti di pesce persico alla Ceresiana  
Patate al vapore  
Fantasia di verdure

*oppure*

Suprema di pollo dorata ai porcini  
Patate soufflé  
Creazione di verdure

---

Semifreddo alla pesca e amaretti

**Chf 60.00**

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Mercoledì, 18 giugno 2025

\*\*\*  
HLS

---