

## 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<br>"La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene | 1 dl. | 12.00 |
| <b>Edouard Brun CHAMPAGNE</b><br>Réserve 1 <sup>er</sup> Cru Brut                        | 1 dl. | 17.00 |
| <b>BIANCHI</b>   |       |       |
| <b>VALLOMBROSA</b><br>Bianco del Ticino DOC, Tamborini, Castelrotto                      | 1 dl. | 9.00  |
| <b>CHARDONNAY</b><br>Collio DOC – Livon, Friuli  | 1 dl. | 9.00  |
| <b>STURM</b><br>Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons                                    | 1 dl. | 9.00  |
| <b>ROSATI</b>  |       |       |
| <b>OSE</b><br>Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone                                   | 1 dl. | 9.00  |
| <b>ROSSI</b>   |       |       |
| <b>COLLE D'AVRA</b><br>Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto                    | 1 dl. | 9.00  |
| <b>MONTE BRUNA</b><br>Barbera d'Asti Docg-Braida, Rocchetta Tanaro                       | 1 dl. | 9.00  |
| <b>RUTE BOLGHERI</b><br>Podere Guado al Melo<br>Toscana                                  | 1 dl. | 9.00  |
| <b>VINI DOLCI</b>  |       |       |
| <b>CHATEAU DOISY-VEDRINES</b><br>Sauternes – Grand Cru Classé                            | 1 dl. | 16.00 |

\*\*\*  
HLS



*il Menu*  
*del Giorno*



\*\*\*  
HLS

## Business Lunch

Filetto di manzo in crosta Wellington  
Patate rosolate  
Zucchine trifolate

---

Semifreddo alla meringa e cioccolato

**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

Crema di piselli novelli con orzo soffiato

*oppure*

Insalatina di formentino e pollo con mimosa e mandorle

*oppure*

Tegamino di lasagne gratinate alle verdure

---

Millefoglie di pescatrice e indivia belga con salsa all'aneto  
Patate naturali  
Fantasia di verdure

*oppure*

Costolette di agnello agli aromi provenzali  
Rösti di patate  
Creazione di verdure

---

Panna cotta con salsa mou

**Chf 60.00**

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Giovedì, 23 aprile 2026

\*\*\*  
HLS