

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^{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

BOUQUET DI CHIARA
Merlot del Ticino DOC – Paolo Basso

1 dl. 9.00

MOMPERTONE
Monferrato DOC-Prunotto, Alba

1 dl. 9.00

TRENTANNI
Umbria IGP
Cottarella-Montecchio

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

Filetto di manzo in crosta alla Wellington
Salsa Périgourdine
Patate castello
Creazione di verdure

—
Crema catalana al caffé

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”.



Diner

Vellutata d'astice ai pistilli di zafferano

oppure

Salmone affumicato con le sue garnizioni e toast Melba

oppure

Ravioli di ricotta e spinaci con salsa alle noci

—
Filetti di pesce persico con risotto al Prosecco

oppure

Sovrana di faraona farcita della tradizione
Patate rosolate
Creazione di verdure

—
Semifreddo alle nocciole con crumble e ristretto al nocino

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lugano, mercoledì 24 dicembre 2025

