

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

FERRARI PERLÉ
Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino

1 dl. 15.00

Edouard Brun CHAMPAGNE
Réserve 1^{er} Cru Brut

1 dl. 17.00

BIANCHI

RONCO D'ARZO
Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino

1 dl. 9.00

CHARDONNAY
Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard

1 dl. 9.00

SAUVIGNON BLANC LOIRE
Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia

1 dl. 9.00

ROSATI

OSE
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone

1 dl. 9.00

ROSAMARA
Valtenesi DOC, Costaripa, Lago di Garda

1dl. 9.00

ROSSI

COLLE D'AVRA
Merlot Ticino DOC, Castel San Pietro

1 dl. 9.00

PRUNOTTO DOCG
Barbera Nizza, Piemonte, Alba

1 dl. 9.00

PEPPOLI
Chianti Classico DOGC, Marchesi Antinori, Toscana

1 dl. 9.00

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES
Sauternes – Grand Cru Classé

1 dl. 16.00



Business Lunch

Suprema di cappone ai porcini con tagliolini al basilico

Semifreddo all'amaretto

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 con crostini

oppure

Tartare di gambero rosso con sedano croccante

oppure

Risotto mantecato al pomodoro e stracciatella affumicata

Filetti di orata scottati con olietto al basilico
Patate naturali
Verdure del mercato

oppure

Roastbeef freddo con sottaceti e salsa tartara

Crema al caramello

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano martedì, 28 luglio 2026

HLS

