

## 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

**Edouard Brun CHAMPAGNE**  
Réserve 1<sup>er</sup> Cru Brut 1 dl. 17.00

### BIANCHI

**VALLOMBROSA**  
Bianco del Ticino DOC, Tamborini, Castelrotto 1 dl. 9.00

**ALOIS LAGEDER**  
Chardonnay DOC, Alto Adige 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

**BY OTTO**  
Côtes de Provence AOC, Provenza

### ROSSI

**BOUQUET DI CHIARA**  
Merlot Ticino DOC, Paolo Basso, Mendrisio 1 dl. 9.00

**CAMPO ALLE COMETE, OLTRESOGNO**  
Cabernet Sauvignon IGT, Toscana 1 dl. 9.00

**VILLA GRESTITI**  
Vigneti delle dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo 1 dl. 9.00

### VINI DOLCI

**CHATEAU DOISY-VEDRINES**  
Sauternes – Grand Cru Classé 1 dl. 16.00

\*\*\*  
HLS



*il Menu*

*del Giorno*



\*\*\*  
HLS

## Business Lunch

Finissima di vitello alla graticola profumata al rosmarino  
Patate al cartoccio con panna acida  
Creazione di verdure

---

Ananas composto in Bellavista

**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 cipolle

*oppure*

Insalata variopinta con avocado e vinaigrette al curry

*oppure*

Ravioli alla coda di bue con scaglie di Belper Knolle

---

Filetti di pesce persico al burro e salvia  
Patate naturali  
Verdure del mercato

*oppure*

Controfiletto di manzo ai tre pepi con salsa Bénaise  
Patate soufflé  
Creazione di verdure

---

Parfait al Grand Marnier

**Chf 60.00**

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Giovedì, 30 aprile 2026

\*\*\*  
HLS