

## 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<sup>er</sup> 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

**PRINCIPE**  
Bolgheri DOC  
Podere Roseto – Castagneto Carducci

1 dl. 9.00

### VINI DOLCI

**CHATEAU DOISY-VEDRINES**  
Sauternes – Grand Cru Classé

1 dl. 16.00

HLS



*il Menu  
del Giorno*

HLS

## Menu Gastronomico

L'assiette di antipasti creazione H.L.S

I tortelli di branzino al ragoût di crostacei

La guancetta di vitello in C.B.T con salsa alle verdure brasate

La spuma di patate

La creazione di verdure

I prezzi sono in CHF – 8.1% IVA, inclusa

Il tortino al cioccolato

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”.

**Menu completo chf 80.00**  
**Menu senza entrata chf 68.00**



Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Domenica, 01 febbraio 2026

