

## 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 "La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	12.00
<b>EDOUARD BRUN CHAMPAGNE</b> Réserve 1 <sup>er</sup> Cru Brut	1 dl.	17.00
<b>BIANCHI</b>		
<b>VALLOMBROSA</b> Bianco del Ticino DOC, Tamborini, Castelrotto	1 dl.	9.00
<b>CHARDONNAY</b> Collio DOC – Livon, Friuli	1 dl.	9.00
<b>STURM</b> Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons	1 dl.	9.00
<b>ROSATI</b>		
<b>OSE</b> Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
<b>ROSSI</b>		
<b>COLLE D'AVRA</b> Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	9.00
<b>CAMPO ALLE COMETE, OLTRESOGNO</b> Cabernet Sauvignon IGT, Toscana	1 dl.	9.00
<b>VILLA GRESTI</b> Vigneti delle Dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo	1 dl.	9.00
<b>VINI DOLCI</b>		
<b>CHATEAU DOISY-VEDRINES</b> Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

\*\*\*\*  
HLS



*il Menu*  
*del Giorno*



\*\*\*\*  
HLS

# Menu Gastronomico

I gamberoni scottati con spicchi di carciofo misticanza al tocco balsamico

---

Raviolo alle cime di rapa, cremoso di burrata e salsicetta croccante

---

La suprema di faraona in C.B.T. con salsa alle spugnole  
Le patate castello  
La composizione di verdure

---

Il tortino al limone e mandorle con salsa alle fragole

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

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Venerdì, 01 maggio 2026

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

\*\*\*  
HLS