

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
STURM Colio Sauvignon DOP- STURM, Cormos	1 dl.	9.00
ROSATI		
OSE Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
ROSSI		
COLLE D'AVRA Merlot del Ticino DOC, Castel San Pietro	1 dl.	9.00
BOURGONE PINOT NOIR, Aoc Bourgogne, Francia	1 dl.	9.00
MONTESSU Isola dei Nuraghi IGT, Agripunica, Sardegna	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'insalata di fagianella con formentino mimosa d'uovo
e pinoli al tocco balsamico

I ravioli di capriolo con cremoso alla zucca

Il filetto di manzo in crosta Wellington
Le patate rosolate
Il giardinetto di verdure

Il tortino al limone e mandorle
con salsa alle fragole e sorbetto al frutto della passione

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano domenica, 01 novembre 2026

HLS

HLS