

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^{er} 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



*il Menu
del Giorno*



Menu Gastronomico

La terrina di due salmoni con maionese
all'avocado e wasabi creazione HLS

Il risotto mantecato alla zucca e fegato d'anatra

Il filetto di vitello al Punto Rosa con salsa al vino rosso e sauté di carciofi
Le patate rosolate
La creazione di verdure

I prezzi sono in CHF – 8.1% IVA, inclusa

La sfogliatina con crema chantilly e fragole

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, 08 febbraio 2026

