

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^{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

La sfogliatina con crema chantilly e fragole

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

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