

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 1 dl. 12.00
"La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene

EDOUARD BRUN CHAMPAGNE 1 dl. 17.00
Réserve 1^{er} Cru Brut

BIANCHI

VALLOMBROSA 1 dl. 9.00
Bianco del Ticino DOC, Tamborini, Castelrotto

DERTHONA "QUADRO" 1 dl. 9.00
Colli Tortonesi DOC, Vigneti Repetto, Piemonte

STURM 1 dl. 9.00
Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons

ROSATI

OSE 1 dl. 9.00
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone

ROSSI

COLLE D'AVRA 1 dl. 9.00
Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto

MONTE BRUNA 1 dl. 9.00
Barbera d'Asti Docg-Braida, Rocchetta Tanaro

RUBICONE SANGIOVESE 1 dl. 9.00
Conte Ottavio Piccolomini
Emilia Romagna

1

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES 1 dl. 16.00
Sauternes – Grand Cru Classé

HLS



il Menu
del Giorno



HLS

Menu Gastronomico

Il cebo de campo con carciofi marinati

Il risotto Carnaroli Gran Riserva mantecato alla crema di piselli dolci,
gamberi e fiori di zucchine

La guancetta di vitello in C.B.T. con ristretto all'ossobuco
Le patate olivette
La creazione di verdure

La sfogliatina alle fragole con gelato

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Domenica, 12 aprile 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