

# 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>FERRARI PERLÉ</b><br>Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino                | 1 dl. | 15.00 |
| <b>EDOUARD BRUN CHAMPAGNE</b><br>Réserve 1 <sup>er</sup> Cru Brut            | 1 dl. | 17.00 |
| <b>BIANCHI</b>                                                               |       |       |
| <b>RONCO D'ARZO</b><br>Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino      | 1 dl. | 9.00  |
| <b>CHARDONNAY</b><br>Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard   | 1 dl. | 9.00  |
| <b>SAUVIGNON BALNC LOIRE</b><br>Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia | 1 dl. | 9.00  |
| <b>ROSATI</b>                                                                |       |       |
| <b>OSE</b><br>Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone                       | 1 dl. | 9.00  |
| <b>ROSAMARA</b><br>Valtenesi DOC, Costaripa, Lago di Garda                   | 1dl.  | 9.00  |
| <b>ROSSI</b>                                                                 |       |       |
| <b>COLLE D'AVRA</b><br>Merlot del Ticino DOC, Castel San Pietro              | 1 dl. | 9.00  |
| <b>BOURGONE PINOT NOIR,</b><br>Aoc Bourgogne, Francia                        | 1 dl. | 9.00  |
| <b>JUAN GIL</b><br>Monastrell, -Murgia, Spagna                               | 1 dl. | 9.00  |
| <b>VINI DOLCI</b>                                                            |       |       |
| <b>CHATEAU DOISY-VEDRINES</b><br>Sauternes – Grand Cru Classé                | 1 dl. | 16.00 |



## Menu Degustazione

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

## Menu Gastronomico

La tartare di trota creazione HLS con mela acidula

I ravioli di ossobuco con spuma al parmigiano

Il filetto di manzo in crosta Wellington con salsa périgourdine  
Le patate olivette  
Le verdure del mercato

Il semifreddo al Moscato e 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, 13 settembre 2026

\*\*\*  
HLS