

## 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>BORGIO LUNA</b> - Prosecco DOC, Brut "La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	12.00
<b>EDOUARD BRUN CHAMPAGNE</b> Réserve 1 <sup>er</sup> Cru Brut	1 dl.	17.00
<b>BIANCHI</b>		
<b>CONTRADA</b> Bianco Di Merlot – Brivio, Mendrisio	1 dl.	9.00
<b>COLLIO</b> Chardonnay DOC – Livon, San Giovanni al Natisone	1 dl.	9.00
<b>STURM</b> Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons	1 dl.	9.00
<b>ROSATI</b>		
<b>OSE</b> Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
<b>ROSA MARA</b> Valtinesi, Riviera del Garda DOC – Costaripa, Moniga del Garda	1 dl.	9.00
<b>ROSSI</b>		
<b>BOUQUET DI CHIARA</b> Merlot del Ticino DOC – Paolo Basso	1 dl.	9.00
<b>BERRETTA</b> Maremma Toscana DOC – Berretta, Montalcino	1 dl.	9.00
<b>VINI DOLCI</b>		
<b>CHATEAU DOISY-VEDRINES</b> Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

\*\*\*  
HLS



*il Menu*  
*del Giorno*



\*\*\*  
HLS

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

L'assiette di antipasti composti H.L.S.

---

I ravioli di ricotta e spinaci con spuma di pomodoro e olietto al basilico

---

La lombatina di vitello rosolata con ragoût di porcini  
Le patate rosolate  
Le verdurette al burro

---

Il semifreddo al cioccolato con crumble

**Menu completo chf 80.00**  
**Menu senza entrata chf 68.00**

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Domenica, 14 settembre 2025

\*\*\*\*  
HLS

---