

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

VIGNETO MORINO
Langhe Chardonnay DOC – Batasiolo – La Morra 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

TRENTANNI
Umbria IGP
Cottarella-Montecchio 1 dl. 9.00

VINI DOLCI

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



*il Menu
del Giorno*



Menu Gastronomico

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

Il risotto mantecato alla zucca e fegato d'anatra

I prezzi sono in CHF – 8.1% IVA, inclusa

Il filetto di manzo in crosta Wellington
La salsa Périgourdine
Le patate rosolate
Le verdure composte

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.

La sfogliatina con crema chantilly e fragole

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, 14 dicembre 2025

HLS

HLS