

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

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

CHARDONNAY
Collio DOC – Livon, Friuli 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

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

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

RUBICONE SANGIOVESE
Conte Ottavio Piccolomini
Emilia Romagna 1 dl. 9.00

1

VINI DOLCI

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

HLS



il Menu
del Giorno



HLS

Menu Gastronomico

I gamberi scottati con misticanze e asparagi al tocco balsamico



I ravioli di piselli al ragoût di mare e salicornia



Il filetto di manzo in crosta "Wellington"
Salsa Perigourdine
La fantasia di verdure



La cheesecake alle more

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Domenica, 19 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