

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

TORMARESCA
Chardonnay Igt – Tormaresca-S.Pietro, Vernotico

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

MOMPERTONE
Monferrato DOC-Prunotto, Alba

1 dl. 9.00

TRENTANNI
Umbria IGP
Cottarella-Montecchio

1 dl. 9.00

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 carciofi marinati al tocco balsamico

I ravioli di capriolo con crema di zucca e burro nocciole

I prezzi sono in CHF – 8.1% IVA, inclusa

La tagliata di vitello ai funghi porcini
Le patate rosolate
La fantasia di verdure

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 bavarese al mango e salsa al cioccolato

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, 21 dicembre 2025

