

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



il Menu del Giorno

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

COLLIO
Chardonnay DOC – Livon, San Giovanni al Natisone

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

CAMPO ALLE COMETE
Oltresogno-Cabernet Sauvignon Igt
Feudi Toscana – Castagneto Carducci

1 dl. 9.00

1

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES
Sauternes – Grand Cru Classé

1 dl. 16.00



Menu Gastronomico

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

Il risotto al radicchio tardivo e spuma di taleggio

Il fricandeaux di vitello rosolato agli asparagi
Le patate rosolate
La fantasia di verdure

La cheesecake ai frutti di bosco

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Domenica, 22 marzo 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