

## 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>YVELINE PRAT CHAMPAGNE</b> Tradition-Brut-France	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>ROSSI</b>		
<b>COLLE D'AVRA</b> Merlot del Ticino DOC - Vinattieri, Ligornetto	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



*il Menu*  
*del Giorno*

# Menu Gastronomico

Il culatello con carciofi marinati e grissini integrali

---

Gli gnocchi di carote ai due pomodori e rucola

---

La tagliata di filetto di manzo al giusto rosa con lo zabaione al dragoncello  
Gli spicchi di patate rosolate  
Il giardinetto di verdure

---

La millefoglie Chantilly

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

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Domenica, 22 giugno 2025

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