

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		
CONTRADA Bianco di Merlot, Brivio - Mendrisio	1 dl.	9.00
ALOIS LAGEDER Chardonnay DOC, Alto Adige	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
BY OTTO Côtes de Provence AOC, Provenza	1dl.	9.00
ROSSI		
BOUQUET DI CHIARA Merlot del Ticino DOC, Paolo Basso, Mendrisio	1 dl.	9.00
PRUNOTTO DOCG Barbera Nizza, Piemonte, Alba	1 dl.	9.00
PRINCIPE Bolgheri Rosso DOC – Podere Roseto, Toscana	1 dl.	12.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

HLS



il Menu
del Giorno



HLS

Menu Gastronomico

I gamberoni scottati con misticanza e asparagi al tocco balsamico

Il risotto mantecato allo champagne ed erbe fritte

La mezza sella di vitello al punto rosa con salsa alle spugnole
Patate castello
Fantasia di verdure

La crostatina alla crema chantilly e lamponi

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lunedì, 25 maggio 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