

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

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



Menu Gastronomico

Il lomo di Patanegra
con funghi in vasocottura

I ravioli di pesce al nero con salsa al salmone

La mezza sella di vitello gratinata in manto saporito con salsa al timo
Le patate mascotte
Le verdure colorate

La mousse alle castagne con granella di meringa

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Domenica, 28 dicembre 2025

HLS

HLS



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”.

