

## 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<sup>er</sup> 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



*il Menu  
del Giorno* 



## 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

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”.

**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