

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

YVELINE PRAT CHAMPAGNE
Tradition-Brut-France 1 dl. 17.00

BIANCHI

CONTRADA
Bianco Di Merlot – Brivio, Mendrisio 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

ROSA MARA
Valtenesi, Riviera del Garda DOC – Costaripa, Moniga del Garda 1 dl. 9.00

ROSSI

COLLE D’AVRA
Merlot del Ticino DOC - Vinattieri, Ligornetto 1 dl. 9.00

BERRETTA
Maremma Toscana DOC – Berretta, Montalcino 1 dl. 9.00

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES
Sauternes – Grand Cru Classé 1 dl. 16.00

*il Menu
del Giorno*

Menu Gastronomico

La tartare di branzino marinato con carpaccio di pomodoro e lime candito

Lo sformatino di melanzane alla parmigiana con spuma di mozzarella affumicata

Il filetto di vitello ai funghi porcini
Le patate rosolate
Il giardinetto di verdure

La cheesecake alle fragole

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Domenica, 29 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