

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. chf. 12.00

MOËT & CHANDON
Imperial 1 dl. chf. 17.00
Moët & Chandon – Epernay

BIANCHI

VALLOMBROSA
Bianco del Ticino DOC – Tamborini, Lamone 1 dl. chf. 8.00

LIS NERIS
Chardonnay DOC, Friuli Isonzo 1 dl. chf. 8.00

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP
Sauvignon – Tunella – Premariacco 1 dl. chf. 8.00

ROSATI

OSÉ
Rosato di Merlot DOC – Ticino – Tamborini, Lamone 1 dl. chf. 8.00

ROSSI

COLLE D'AVRA
Merlot del Ticino Doc – Vinattieri, Ligornetto 1 dl. chf. 8.00

LA LUS
Piemonte DOC – Banfi, Strevi 1 dl. chf. 8.00

CUM LAUDE
Toscana IGT – Banfi, Montalcino 1 dl. chf. 8.00

VINI DOLCI

PASSITO DI NOTO DOC
Planeta - Menfi (AG) 1 dl. chf. 13.00



Il menu del giorno

Business Lunch

*Sauté di gamberi e capesante con misticanza al tocco balsamico
(2a, 3a, 5b, 14a, 7b, 12a)*

Tiramisù alla cannella e arancio (1a, 3a, 7a, 8a, 5b)

Chf. 35.00

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

Diner

Vellutata di crescione allo yogurt (7a, 5b, 1b)

oppure

Insalata colorata composta con ventaglio di avocado (1b, 8a, 10a, 12a)

oppure

Risotto mantecato ai pistilli di zafferano e zucchine (1a, 5b, 7a)

Mix grill di pesce all'olio aromatico (5a)

Patate naturali

Verdure del mercato (7b)

oppure

*Tagliata di vitello al punto rosa con salsa allo Chardonnay e timo
(1a, 5b, 7a, 9a, 12a)*

Patate crocchette (5b, 7a)

Fagiolini al bacon (7a)

Sfogliatina alle fragole (1a, 3a, 7b, 8a)

Chf. 60.00

Lugano, sabato 20 maggio 2023

HLS