HLS

- Le Festività -

2026

Il pranzo di Natale

25.12.2026

La degustazione natalizia "HLS"
Tartare di gambero rosso di Mazara, cannolo di farro al fegato d'oca, bocconcini di baccalà mantecato con crema di zucca, carpaccio di angus affumicato e funghi in vasocottura£
I tortelli di guancetta di vitello con cremoso all'ossobuco e carciofi croccanti

Il cappone farcito secondo la tradizione Natalizia
Il gratin di patate - La creazione di verdure
oppure
Il trancetto di rombo su flan di spinaci con ragout di capesante ai pistilli di zafferano
Le patate e verdure composte

Il tronchetto di Natale - Il caffè e panettone

105

Il pranzo di Santo Stefano

26.12.2026

L'insalata di fagianella con formentino, uovo di quaglia e tartufo al tocco balsamico

Il risotto mantecato alla zucca e Taleggio

La mezza sella di vitello glassata al forno con porcini
Le patate rosolate - Le verdure del mercato

Lo strudel di fichi profumato all'arancio con salsa alla cannella e gelato fior di latte

Il caffè e biscottini

99

La tradizione di San Silvestro

31.12.2026

La zuppa di cipolle rosse con crostini di pane al Gruyère

Lo zampone e cotechino con lenticchie stufate e purea di patate

Il carrello dei formaggi

Il sorbetto all'uva

Il caffè e pasticcini

78

Il gourmet di San Silvestro

31.12.2026

L'astice vanigliato con cremoso al cavolfiore e tartufo

La delicata di carciofi e animelle di vitello in crosta dorata

La scaloppa di branzino CBT con bottarga di Muggine e pomodoro d'acqua di mare confit

Il filetto di vitello in tagliata
La salsa alle spugnole - Le patate olivette - Le verdure composte

La sorpresa del Nuovo Anno

Il caffè e friandises

140

La degustazione di Capodanno

1.1.2027

Il salmone affumicato in Svizzera con toast Melba

I tortellini di carne in doppio ristretto

Il filetto di manzo Premium Suisse in crosta Wellington
La salsa Périgourdine - Le patate castello
La fantasia di verdure stagionali

Il semifreddo alla meringa con frutti di bosco

Il caffè e dolcetti

100

Il brunch di Capodanno

1.1.2027

Il brunch in bellavista "HLS"

88

Il pranzo dell'Epifania

6.1.2027

I gamberoni tiepidi con misticanze e carciofi marinati, salsa all'aceto di Modena I.G.P.

Gli gnocchi di patate al ragout di capriolo e funghi

Il carré di agnello Ambassador gratinato in manto Provenzale e salsa ai granelli di senape
Le patate Fornarina - Il giardinetto di verdure

Il tortino tiepido al limone e mandorle con salsa alla vaniglia e lamponi

Il caffè e dolcetti

95

Il menu vegetariano delle Festività

L'insalata di lenticchie e carciofo alla menta

Gli gnocchi di zucca con vellutina allo zafferano

Il pollo vegetale con salsa al curry, funghi e riso alla Creola

Il dolce del giorno

82

Le feste in Casa

Cari clienti,

parte dei nostri menu può essere preparata anche per la degustazione al vostro domicilio. Saremo lieti di rispondere alle vostre richieste e desideri.

Potrete prenotare entro: il 20.12.2026 per Natale e San Silvestro
il 28.12.2026 per Capodanno - il 02.01.2027 per l'Epifania
e ritirare in hotel entro le 11.45.

T +41 091 973 63 63 - info@hotellido-lugano.ch