

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

FERRARI PERLÉ
Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino 1 dl. 15.00

Edouard Brun CHAMPAGNE
Réserve 1^{er} Cru Brut 1 dl. 17.00

BIANCHI

RONCO D'ARZO
Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino 1 dl. 9.00

CHARDONNAY
Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard 1 dl. 9.00

SAUVIGNON BLANC LOIRE
Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia 1 dl. 9.00

ROSATI

OSE
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone 1 dl. 9.00

ROSAMARA
Valtenesi DOC, Costaripa, Lago di Garda 1dl. 9.00

ROSSI

COLLE D'AVRA
Merlot Ticino DOC, Castel San Pietro 1 dl. 9.00

BOURGOGNE PINOT NOIR
Aoc Bourgogne, Francia 1 dl. 9.00

JUAN GIL
Monastrell, Murcia, Spagna 1 dl. 9.00

VINI DOLCI

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

HLS



il Menu
del Giorno

HLS

Business Lunch

Filetti di pesce persico alla Ceresiana
con risotto al prosecco



Parfait allo yogurt con piccoli frutti

Chf 35.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

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”.



Diner

Crema di patate e crescione

oppure

Trittico di pesci di lago in carpione

oppure

Risotto al radicchio trevisano e taleggio



Trancio di salmone alla griglia, salsa choron
Patate naturali
Spinaci saltati

oppure

Costolette di agnello gratinate con salsa ai granelli di senape
Patate fornarina
Fantasia di verdure



Tortino al cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, venerdì 02 ottobre 2026

