

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
Edouard Brun CHAMPAGNE Réserve 1 ^{er} Cru Brut	1 dl.	17.00
BIANCHI		
VALLOMBROSA Bianco del Ticino DOC, Tamborini, Castelrotto	1 dl.	9.00
DERTHONA "QUADRO" Colli Tortonesi DOC, Vigneti Repetto, Piemonte	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		
COLLE D'AVRA Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	9.00
MONTE BRUNA Barbera d'Asti Docg-Braida, Rocchetta Tanaro	1 dl.	9.00
LUCENTE San Giovese, Merlot Tenuta Luce, Toscana	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 salvia
con risotto al prosecco

Piccolo mosaico di frutta con sorbetto

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”.



HLS

Diner

Zuppa di cipolle rosse con crostini

oppure

Salmone affumicato con le sue guarnizioni e toast Melba

oppure

Lasagne gratinate alle piccole verdure

Tagliata di tonno ai semi di papavero e sesamo con salsa alla soia
Patate naturali
Verdure del mercato

oppure

Sminuzzato di vitello alle spugnole
Patate rösti
Creazione di verdure

Mousse all'arancio

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Venerdì, 03 aprile 2026

HLS