

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

BORGO 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		
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 Valtinesi, 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

HLS



il Menu
del Giorno

HLS

Business Lunch

Scaloppa di vitello al pan dorato con rucola e pomodoro marinato
Patate fritte

Semifreddo al pistacchio in croccante

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

Crema di peperoni gialli e prezzemolo con vongole e cozze

oppure

Carpaccio di bresaola con rucola e grana

oppure

Gnocchi di patate al ragoût di maialino e Belper Knolle

Sauté di gamberi “Newburg”
Timballo di riso alla creola

oppure

Controfiletto di manzo grigliato con salsa Béarnaise
Patate crocchette
Creazione di verdure

Mousse all'arancia

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Mercoledì, 3 settembre 2025

HLS