

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

ALOIS LAGEDER
Chardonnay DOC, Alto Adige 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

BY OTTO
Côtes de Provence AOC, Provenza

ROSSI

BOUQUET DI CHIARA
Merlot Ticino DOC, Paolo Basso, Mendrisio 1 dl. 9.00

CAMPO ALLE COMETE, OLTRESOGNO
Cabernet Sauvignon IGT, Toscana 1 dl. 9.00

VILLA GRESTITI
Vigneti delle dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo 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

Suprema di pollo agli asparagi
con tagliolini al basilico



Tortino al cioccolato

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

Vellutata di cavolfiore e mandorle

oppure

Tartare di salmone alla mela verde

oppure

Penne al pomodoro datterino e mozzarella di bufala



Filetto di san pietro dorato ai capperi e limone
Patate naturali
Verdure del mercato

oppure

Costolette d’agnello alla griglia con aromi provenzali
Patate fritte
Spinaci saltati



Mousse al gianduia

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lunedì, 4 maggio 2026

HLS