

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
YVELINE PRAT CHAMPAGNE Tradition-Brut-France	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 Sauvignon DOC, Sturm-Cormons	1 dl.	9.00
ROSATI		
OSE ROSATO DI MERLOT DOC Tamborini – Lamone	1 dl.	8.00
ROSSI		
COLLE D’AVRA Merlot del Ticino DOC - Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	9.00
PRINCIPE Bolgheri Doc Podere Roseto-Castagneto Carducci	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
DINDARELLO Bianco Passito IGT - Maculan-Breganze	1 dl.	16.00

HLS



il Menu
del Giorno



HLS

Business Lunch

Sauté di gamberi alla Frà Diavolo con timballo di riso alla creola

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 sedano e finocchi all'erba cipollina

oppure

Culatello con asparagi e grissini croccanti

oppure

Penne condite al salmone e porri fritti

Tagliata di tonno con rucola e pomodorini
Patate naturali
Verdure del mercato

oppure

Costolette d'agnello alla griglia con aromi provenzale
Patate fritte
Spinaci saltati

Mousse al gianduia

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lunedì, 5 maggio 2025

HLS