

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

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

Sminuzzato di filetto di manzo al timo e porcini con salsa al vino rosso
Rösti di patate
Fantasia di verdure



Coppa Romanoff

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 carote con riso

oppure

Insalatina di gamberetti e asparagi alla citronella

oppure

Risotto mantecato allo champagne



Bocconcini di pescatrice alla Frà Diavola
Spuma di patate

oppure

Tagliata d’anatra con salsa al vino santo
Patate saltate
Verdure del mercato



Parfait alla meringa

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Martedì, 5 maggio 2026

HLS