

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



il Menu
del Giorno

HLS

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 zucchine con olio alla menta

oppure

Insalatina di gamberetti julienne di lattuga, fave e citronella

oppure

Risotto mantecato allo champagne

Millefoglie di pescatrice e indivia belga con salsa all’aneto
Patate naturali

oppure

Tagliata di vitello con salsa al Madeira e tartufo
Patate saltate
Verdure del mercato

Parfait alla meringa

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Martedì, 6 maggio 2025

HLS