

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		
CONTRADA Bianco Di Merlot – Brivio, Mendrisio	1 dl.	9.00
VIGNETO MORINO Langhe Chardonnay DOC – Batasiolo – La Morra	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
ROSSI		
BOUQUET DI CHIARA Merlot del Ticino DOC – Paolo Basso	1 dl.	9.00
TRENTANNI Umbria IGP Cottarella-Montecchio	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00



il Menu
del Giorno



HLS

HLS

Business Lunch

Rib Eye Steck alla graticola ai tre pepi e salsa bernaise
Patate rosolate
Fantasia di verdure

Strudel di mele con salsa vaniglia

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 rapa e finocchi

oppure

Carpaccio di pomodoro con mozzarella di bufala e olietto al basilico

oppure

Tagliolini conditi alla polpa di granchio

Filetto di lucioperca ai carciofi
Patate naturali

oppure

Nocciolette di vitello al limoncino verde
Patate sautè
Creazione di verdure

Fantasia del pasticciere

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Sabato, 6 dicembre 2025

HLS