

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

FERRARI PERLÉ 1 dl. 15.00
Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino

Edouard Brun CHAMPAGNE 1 dl. 17.00
Réserve 1^{er} Cru Brut

BIANCHI

RONCO D'ARZO 1 dl. 9.00
Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino

CHARDONNAY 1 dl. 9.00
Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard

STURM 1 dl. 9.00
Colio Sauvignon DOP- Sturm, Cormos

ROSATI

OSE 1 dl. 9.00
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone

ROSSI

COLLE D'AVRA 1 dl. 9.00
Merlot Ticino DOC, Castel San Pietro

BOURGOGNE PINOT NOIR 1 dl. 9.00
Aoc Bourgogne, Francia

JUAN GIL 1 dl. 9.00
Monastrell, Murcia, Spagna

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES 1 dl. 16.00
Sauternes – Grand Cru Classé

HLS



il Menu
del Giorno

HLS

Business Lunch

Tagliata di tonno rosso con pomodori canditi e rucola
Creazione di verdure
Patate al vapore

Crostata ai frutti di bosco

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

Crema di astice ai pistilli di zafferano

oppure

Carpaccio di pesce spada affumicato con germogli di crescione e melone

oppure

Penne al pomodoro datterino, basilico e fior di latte

Filetto di pesce persico alla ceresiana
Patate naturali
Verdurette al burro

oppure

Mignonette di filetto di manzo al timo
Salsa al Merlot ristretto
Patate castello
Giardinetto di verdure

Semifreddo alla meringa

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, martedì 6 ottobre 2026

HLS

