

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

Guazzetto di luccio perca con pomodori canditi e basilico
Patate naturali
Creazione di verdure

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 pomodori datterini

oppure

Zuccotto di salmone affumicato con gamberi alla catalana

oppure

Lasagnette gratinate all’Emiliana

Scaloppa di pesce spada con olietto al salmoriglio
Patate naturali
Verdurette al burro

oppure

Mignonnette di manzo al timo e vino rosso
Patate rosolate
Pomodoro alle verdurette

Semifreddo al cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Venerdì, 9 maggio 2025

HLS