

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 Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino	1 dl.	15.00
---	-------	-------

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

BIANCHI

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

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

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

ROSATI

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

ROSSI

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

BOURGOGNE PINOT NOIR Aoc Bourgogne, Francia	1 dl.	9.00
---	-------	------

JUAN GIL Monastrell, Murcia, Spagna	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

Filetti di spigola con pomodorini e olive
Patate naturali
Creazione di verdure



Carpaccio d’ananas con gelato e crumble di nocciola

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”.



Diner

Vellutata di porri e patate all’erba cipollina

oppure

Insalata di gamberetti e lattuga con salsa cocktail

oppure

Tortelli di polenta con ragoût di carne



Scaloppa di pesce spada alla griglia con olietto al salmoriglio
Patate naturali
Verdurette del mercato

oppure

Nocciolette di vitello al porto e melone
Patate crocchette
Fantasia di verdure



Semifreddo all’amaretto

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, venerdì 9 ottobre 2026

