

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
SAUVIGNON BLANC LOIRE Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia	1 dl.	9.00
ROSATI		
OSE Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
BY OTTO Côtes de Provence AOC, Provenza	1dl.	9.00
ROSSI		
BOUQUET DI CHIARA Merlot Ticino DOC, Paolo Basso, Mendrisio	1 dl.	9.00
PRUNOTTO DOCG Barbera Nizza, Piemonte, Alba	1 dl.	9.00
PEPOLI Chianti Classico DOGC, Marchesi Antinori, Toscana	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

Filetto di branzino con pomodori ed olive taggiasche
Patate naturali
Creazione di verdure

Crostata di frutta fresca

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

Gazpacho Andaluso

oppure

Sauté di capesante e sogliola con lattuga al tocco balsamico

oppure

Lasagnette gratinate all'emiliana

Filetto di luccio perca dorato ai capperi e limone
Patate naturali
Fantasia di verdure

oppure

Mignonette di manzo alle Helder
Patate rosolate
Creazione di verdure

Semifreddo al cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Venerdì, 10 luglio 2026

HLS