

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

Fiocco di vitello gratinato in manto Provenzale
Patate rosolate
Flan di verdure

Croccante ai mirtilli con gelato

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 fagioli cannellini al soffritto di aromi

oppure

Insalata di formentino e pollo con mandorle croccanti
al tocco balsamico

oppure

Penne al pomodoro datterino e basilico

Bocconcini di pescatrice alla Frà Diavola
Patate al vapore

oppure

Finissima di vitello alla graticola
Patate saltate
Verdurette del mercato

Parfait alla meringa

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, martedì 13 ottobre 2026

HLS