

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

BORGIO LUNA - Prosecco DOC, Brut "La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	12.00
Edouard Brun CHAMPAGNE Réserve 1 ^{er} Cru Brut	1 dl.	17.00
BIANCHI		
CONTRADA Bianco di Merlot, Brivio - Mendrisio	1 dl.	9.00
ALOIS LAGEDER Chardonnay DOC, Alto Adige	1 dl.	9.00
STURM Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons	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
CAMPO ALLE COMETE, OLTRESOGNO Cabernet Sauvignon IGT, Toscana	1 dl.	9.00
CREDI Cabernet Franc, Valentina -Tamborini	1 dl.	12.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

HLS



il Menu
del Giorno



HLS

Business Lunch

Filetti di pesce persico rosolati
con risotto al Prosecco

Panna cotta alla menta

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 pomodoro datterino al tocco di pesto

oppure

Tartare di tonno rosso con verdurette al dolce forte

oppure

Fettuccine con pomodorini al pizzico

Filetto di rombo gratinato all'italiana
Patate naturali
Fantasia di verdure

oppure

Mignonette di manzo alla graticola con salsa béarnaise
Patate crocchette
Creazione di verdure

Semifreddo all'amaretto

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Venerdì, 15 maggio 2026

HLS