

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
Edouard Brun CHAMPAGNE Réserve 1 ^{er} Cru Brut	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 Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons	1 dl.	9.00
ROSATI		
OSE Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
ROSA MARA Valtinesi, Riviera del Garda DOC – Costaripa, Moniga del Garda	1 dl.	9.00
ROSSI		
BOUQUET DI CHIARA Merlot del Ticino DOC – Paolo Bassi	1 dl.	9.00
BERRETTA Maremma Toscana DOC – Berretta, Montalcino	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

Tagliata di manzo ai tre pepi
Patate ponte nuovo
Verdure alla griglia

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

Crema di fagioli cannellini agli aromi

oppure

Culatello con melone e grissini croccanti

oppure

Fettuccine fresche con funghi porcini e spinacini

Filetti di salmerino allo zafferano e pepe rosa
Verdure tornite
Patate al vapore

oppure

Finissima di vitello alla graticola
Patate al cartoccio con crema acida
Giardinetto di verdure

Panna cotta alle fragole

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lunedì, 15 settembre 2025

HLS