

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		
VALLOMBROSA Bianco del Ticino DOC, Tamborini, Castelrotto	1 dl.	9.00
DERTHONA "QUADRO" Colli Tortonesi DOC, Vigneti Repetto, Piemonte	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
ROSSI		
COLLE D'AVRA Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	9.00
MONTE BRUNA Barbera d'Asti Docg-Braida, Rocchetta Tanaro	1 dl.	9.00
RUBICONE SANGIOVESE Conte Ottavio Piccolomini Emilia Romagna	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

Ventaglio di salmone ed asparagi
Patate naturali
Verdure del mercato

Bavarese al mirtillo

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

Delicata di pomodoro datterino

oppure

Insalata colorata con ventaglio di avocado e vinaigrette al curry

oppure

Ravioli di ricotta e spinaci al ragoût di vitello

Filetti di orata con pomodorini e bottarga
Patate naturali
Verdure al burro

oppure

Tournedos si manzo alla griglia con salsa Béarnaise
Patate castello
Verdure del mercato

Tortino al cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Venerdì, 17 aprile 2026

HLS