

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
YVELINE PRAT CHAMPAGNE Tradition-Brut-France	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
TUNELLA Sauvignon DOC, Tunella-Premariacco	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
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

Scaloppa di vitello al pan dorato con rucola e pomodorini
Patate soufflé

Crema catalana al pistacchio

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

Salmone affumicato con mozzarella di bufala e pompelmo

oppure

Risotto mantecato alle piccole verdure

Scaloppa di tonno con misticanza al dolce forte
Patate al vapore
Verdure del mercato

oppure

Costolette di agnello alla graticola con aromi provenzali
Patate crocchette
Fantasia di verdure

Semifreddo al Cointreau

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Martedì, 17 giugno 2025

HLS