

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

SAUVIGNON BLANC LOIRE 1 dl. 9.00
Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia

ROSATI

OSE 1 dl. 9.00
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone

ROSAMARA 1dl. 9.00
Valtenesi DOC, Costaripa, Lago di Garda

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

Sauté di gamberi alla Frà Diavola
Timballo di riso creola



Carpaccio d’ananas con gelato al cocco

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”.



Diner

Crema di peperoni gialli e prezzemolo

oppure

Tartare di branzino con carpaccio di pomodoro e limone candito

oppure

Ravioli di astice al tocco di bisque



Filetto di San Pietro alle zucchini e olive
Patate naturali
Verdure al burro

oppure

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



Tiramisù

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, venerdì 18 settembre 2026

