

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
Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino 1 dl. 15.00

Edouard Brun CHAMPAGNE
Réserve 1^{er} Cru Brut 1 dl. 17.00

BIANCHI

RONCO D'ARZO
Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino 1 dl. 9.00

CHARDONNAY
Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard 1 dl. 9.00

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

ROSATI

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

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

ROSSI

COLLE D'AVRA
Merlot Ticino DOC, Castel San Pietro 1 dl. 9.00

BOURGOGNE PINOT NOIR
Aoc Bourgogne, Francia 1 dl. 9.00

JUAN GIL
Monastrell, Murcia, Spagna 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 soufflées

Semifreddo al pistacchio croccante

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

Vellutata di crescione allo yogurt

oppure

Bresaola delle Alpi Retiche con verdure marinate e grissini croccanti

oppure

Penne condite al pomodoro datterino al pizzico

oppure

Filetto di branzino alla graticola con olio alle erbe aromatiche
Patate naturali
Creazione di verdure

oppure

Spallotto di vitello glassato con salsa ai fiori delle Alpi
Patate crocchette
Fantasia di verdure

Sfogliatina alle fragole

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, sabato 19 settembre 2026

