

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

CONTRADA
Bianco di Merlot, Brivio - Mendrisio 1 dl. 9.00

ALOIS LAGEDER
Chardonnay DOC, Alto Adige 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

BY OTTO
Côtes de Provence AOC, Provenza 1dl. 9.00

ROSSI

BOUQUET DI CHIARA
Merlot Ticino DOC, Paolo Basso, Mendrisio 1 dl. 9.00

CAMPO ALLE COMETE, OLTRESOGNO
Cabernet Sauvignon IGT, Toscana 1 dl. 9.00

CREDI
Cabernet Franc, Valentina -Tamborini 1 dl. 12.00

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 pandorato con rucola e pomodorini
Patate Souflé
Composizione di verdure

Coppa Romanoff

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

Vellutata d'astice ai pistilli di zafferano

oppure

Crudo di tonno rosso con verdurette al dolce forte

oppure

Lasagnette gratinate alle piccole verdure

Filetti di pesce persico con risotto al Prosecco

oppure

Agnello scottadito agli aromi provenzali
Patate fornarina
Creazione di verdure

Sfogliatina di mele con gelato alla vaniglia

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Mercoledì, 20 maggio 2026

HLS