

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

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

Vitello tonnato con insalata di patate

Ananas composto in bellavista

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

Crema di fagioli cannellini con guanciaie

oppure

Carne secca della Mesolcina con carciofi marinati

oppure

Risotto mantecato agli asparagi e tuorlo d'uovo

Filetti di branzino alla graticola
Patate naturali
Verdure del mercato

oppure

Tagliata di manzo al vino rosso e timo
Patate rosolate
Verdure colorate

Semifreddo al cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano,

Giovedì 21 maggio 2026

HLS