

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
PRINCIPE Bolgheri Rosso DOC – Podere Roseto, Toscana	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

Piccolo mix grill di carne
Patate rosolate
Fantasia di verdure

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

Vellutata di patate e crescione

oppure

Salmone affumicato con rafano e verdure in vaso cottura

oppure

Ravioli di asparagi alla crema di pomodoro datterino

Spiedino di gamberi dorato Montecarlo
Patate naturali
Verdure del mercato

oppure

Rib eye steak ai tre pepi
Salsa béarnaise
Patate al cartoccio
Creazione di verdure

Bavarese al mirtillo

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano,

Sabato, 23 maggio 2026

HLS