

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
YVELINE PRAT CHAMPAGNE Tradition-Brut-France	1 dl.	17.00
BIANCHI		
CONTRADA Bianco Di Merlot-Brivio, Mendrisio	1 dl.	9.00
COLLIO Chardonnay DOC – Livon, San Giovanni al Natisone	1 dl.	9.00
STURM Sauvignon DOC, Sturm-Cormons	1 dl.	9.00
ROSATI		
OSE ROSATO DI MERLOT DOC Tamborini – Lamone	1 dl.	8.00
ROSSI		
COLLE D'AVRA Merlot del Ticino DOC - Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	9.00
BERRETTA Maremma Toscana DOC Berretta – Montalcino	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
DINDARELLO Bianco Passito IGT - Maculan-Breganze	1 dl.	16.00



il Menu
del Giorno

HLS

HLS

Business Lunch

Suprema di faraona cotta a bassa temperatura con salsa alle spugnole
Risotto ai pistilli di zafferano

Semifreddo allo yogurt con piccoli frutti

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 patate e crescione

oppure

Spada e salmone affumicati con ventaglio di mango

oppure

Paccheri al pomodoro fresco e mozzarella di bufala

Filetti di san Pietro allo Champagne e acetoselle
Patate naturali
Spinati saltati

oppure

Nocciolette di vitello agli asparagi
Patate castello
Creazione di verdure

Sfogliatina alle pesche con gelato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Sabato, 24 maggio 2025

HLS