

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
PRUNOTTO DOCG Barbera Nizza, Piemonte, Alba	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

Tonno scottato in manto saporito con rucola e pomodorini
Fantasia di patate e verdure

Pesche melba

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 porri all'erba cipollina

oppure

Polpo tiepido con patate e vinaigrette al pomodoro

oppure

Fettuccine al burro di maggiorana su letto di porcini

Bocconcini di salmone e gamberi su letto di verdure al tocco balsamico
Patate al vapore

oppure

Controfiletto di manzo alla griglia con salsa béarnaise
Patate saltate
Creazione di verdure

Semifreddo al cioccolato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano,

Martedì, 26 maggio 2026

HLS