

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		
VALLOMBROSA Bianco del Ticino DOC, Tamborini, Castelrotto	1 dl.	9.00
CHARDONNAY Collio DOC – Livon, Friuli	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
ROSSI		
COLLE D'AVRA Merlot del Ticino DOC – Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	9.00
CAMPO ALLE COMETE, OLTRESOGNO Cabernet Sauvignon IGT, Toscana	1 dl.	9.00
VILLA GRESTI Vigneti delle dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00



il Menu
del Giorno



HLS

HLS

Business Lunch

Sminuzzato di vitello agli asparagi con tagliatelle al basilico

Tiramisù

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 pomodoro datterino

oppure

Carne secca Mesolcina con Formentino e grana

oppure

Orecchiette condite al pomodoro fresco e pecorino di Fossa

Tagliata di tonno con rucola e pomodorini
Patate naturali
Verdurette al burro

oppure

Filetto di maiale rosolato con salsa alle spugnose
Patate castello
Giardinetto di verdure

Sfogliatina alle pesche con gelato

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Lunedì, 27 aprile 2026

HLS