

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

RONCO D'ARZO
Monte San Giorgio Bianco DOC – Fumagalli, Ticino 1 dl. 9.00

CHARDONNAY
Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard 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

LE DIFESE
Toscana ITG, Marchesi incisa della Rocchetta, Bolgheri 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

Caprese con prosciutto e melone

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

Insalatina di gamberetti con lattuga e salsa aurora

oppure

Ovoletti di melanzane gratinati alla provola

Filetto di orata alla griglia con salsa Choron
Patate naturali
Spinaci saltati

oppure

Nocciolette di vitello al limone e basilico
Patate castello
Creazione di verdure

Crema catalana al caffè

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Sabato, 27 giugno 2026

HLS