

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		
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

HLS



il Menu
del Giorno



HLS

Business Lunch

Tagliata di manzo al vino rosso e timo
Patate fornarina
Cipolline glassate

Semifreddo profumato all'anice e meringa

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 topinambur

oppure

Carpaccio di pesce spada affumicato con germogli di crescita e melone

oppure

Penne condite al pesto e mascarpone

Filetto di rombo gratinato all'italiana
Patate naturali
Verdurette al burro

oppure

Sminuzzato di vitello agli champignons e senape
Rösti di patate
Composizione di verdure

Panna cotta ai piccoli frutti

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Martedì, 28 aprile 2026

HLS