

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

FERRARI PERLÉ 1 dl. 15.00
Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino

Edouard Brun CHAMPAGNE 1 dl. 17.00
Réserve 1^{er} Cru Brut

BIANCHI

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

CHARDONNAY 1 dl. 9.00
Les Vieilles Vignes – Bourgogne AOC, Olivier Boussard

SAUVIGNON BLANC LOIRE 1 dl. 9.00
Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia

ROSATI

OSE 1 dl. 9.00
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone

ROSAMARA 1dl. 9.00
Valtenesi DOC, Costaripa, Lago di Garda

ROSSI

COLLE D'AVRA 1 dl. 9.00
Merlot Ticino DOC, Castel San Pietro

BOURGOGNE PINOT NOIR 1 dl. 9.00
Aoc Bourgogne, Francia

JUAN GIL 1 dl. 9.00
Monastrell, Murcia, Spagna

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES 1 dl. 16.00
Sauternes – Grand Cru Classé

HLS



il Menu
del Giorno

HLS

Business Lunch

Sminuzzato di filetto di manzo flambato “stragonoff”
Timballo di riso creola
Peperoni stufati

Semifreddo al Cointreau

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”.



Diner

Zuppa di verdure fresche profumata al basilico

oppure

Tartare di salmone con mela verde e aneto

oppure

Tagliatelle alla maggiorana su letto di porcini

Darna di lucioperca con zucchine e olive
Patate naturali
Contorni del mercato

oppure

Paillard di vitello profumato al rosmarino
Patate fritte
Giardinetto di verdure

Panna cotta alla menta

Chf 60.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano, lunedì 28 settembre 2026

