

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
CHAMPAGNE YVELINE PRAT Tradition-Brut-France	1 dl.	17.00
BIANCHI		
CONTRADA Bianco Di Merlot-Brivio, Mendrisio	1 dl.	9.00
TORMARESCA- CHARDONNAY IGT S. Pietro Vernotico	1 dl.	9.00
STURM Sauvignon DOC, Sturm-Cormons	1 dl.	9.00
ROSATI		
OSE ROSATO DI MERLOT DOC Tamborini – Lamone	1 dl.	8.00
ROSSI		
COLLE D'AVRA Merlot del Ticino DOC - Vinattieri, Ligornetto	1 dl.	9.00
BERRETTA Maremma Toscana DOC Berretta- Montalcino	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
DINDARELLO Bianco Passito IGT - Maculan-Breganze	1 dl.	16.00

HLS



il Menu
del Giorno



HLS

Business Lunch

Saltimbocca di vitello glassati allo Chardonnay
con risotto ai pistilli di zafferano (1a,7a,9a,12a,5b)

Crocante ai mirtilli (1a,3a,7a,8a)

Chf 35.00

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 piselli con orzo soffiato (7a,9a,5b)

oppure

Carpaccio di pomodoro e mozzarella di bufala (7a,5b,10b)

oppure

Pennette condite con pomodorini al pizzico di pescatrice (4a,7b,5b,12b)

Filetti di Sempino dorato ai capperi e limone (4a,9a,1b,3b,5b,12b)
Patate naturali
Mosaico di verdure (7a,9a)

oppure

Suprema di faraona ai fiori delle Alpi (7a,1a,9b,12b,5b)
Patate castello (7a)
Verdure del mercato (7a,3a)

Crema al caramello (3a,7a,8a)

Chf 60.00

Lugano

giovedì, 31 ottobre 2024

HLS