

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
Trento DOC, Cantine Lunelli, Trentino

1 dl.

15.00

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

SAUVIGNON BALNC LOIRE
Vin De France, Fournier Père & Fils, Francia

1 dl.

9.00

ROSATI

OSE
Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone

1 dl.

9.00

ROSAMARA
Valtenesi DOC, Costaripa, Lago di Garda

1dl.

9.00

ROSSI

COLLE D'AVRA
Merlot del Ticino DOC, Castel San Pietro

1 dl.

9.00

PRUNOTTO DOCG
Barbera Nizza, Piemonte, Alba

1 dl.

9.00

PEPPOLI
Chianti Classico DOCG, Marchesi Antinori, Toscana

1 dl.

9.00

VINI DOLCI

CHATEAU DOISY-VEDRINES
Sauternes – Grand Cru Classé

1 dl.

16.00



il Menu
del Giorno



Menu Degustazione

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

Menu Gastronomico Pranzo

L'assiette di antipasti creazione H.L.S.

Gli gnocchi di patate al pomodoro datterino e spuma di bufala

La scaloppa di lucioperca con salsa allo Champagne e salicornia
Patate naturali
Creazione di verdure

Il parfait al pistacchio in croccante

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Sabato, 01 agosto 2026

HLS