

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 |
| EDOUARD BRUN CHAMPAGNE Réserve 1 ^{er} Cru Brut | 1 dl. | 17.00 |
| BIANCHI | | |
| VALLOMBROSA Bianco del Ticino DOC, Tamborini, Castelrotto | 1 dl. | 9.00 |
| ALOIS LAGEDER Chardonnay DOC, Alto Adige | 1 dl. | 9.00 |
| STURM Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons | 1 dl. | 9.00 |
| ROSATI | 1 dl. | 9.00 |
| OSE Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone | | |
| BY OTTO Côtes de Provence AOC, Provenza | | |
| ROSSI | | |
| BOUQUET DI CHIARA Merlot del Ticino DOC, Paolo Basso, Mendrisio | 1 dl. | 9.00 |
| CAMPO ALLE COMETE, OLTRESOGNO Cabernet Sauvignon IGT, Toscana | 1 dl. | 9.00 |
| VILLA GRETI Vigneti delle Dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo | 1 dl. | 9.00 |
| 1 | | |
| VINI DOLCI | | |
| CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé | 1 dl. | 16.00 |

HLS



il Menu
del Giorno



HLS

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

L'assiette di antipasti composti HLS

Gli gnocchi di piselli al ragoût di mare

La tagliata di filetto di manzo con zabaione al dragoncello
Le patate rosolate
Le verdurette al burro

La crostatina alla crema chantilly e lamponi

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Domenica, 03 maggio 2026

HLS