

## 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

<b>BORGIO LUNA</b> - Prosecco DOC, Brut "La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene	1 dl.	12.00
<b>EDOUARD BRUN CHAMPAGNE</b> Réserve 1 <sup>er</sup> Cru Brut	1 dl.	17.00
<b>BIANCHI</b>		
<b>CONTRADA</b> Bianco di Merlot, Brivio - Mendrisio	1 dl.	9.00
<b>ALOIS LAGEDER</b> Chardonnay DOC, Alto Adige	1 dl.	9.00
<b>STURM</b> Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons	1 dl.	9.00
<b>ROSATI</b>		
<b>OSE</b> Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
<b>BY OTTO</b> Côtes de Provence AOC, Provenza	1dl.	9.00
<b>ROSSI</b>		
<b>BOUQUET DI CHIARA</b> Merlot del Ticino DOC, Paolo Basso, Mendrisio	1 dl.	9.00
<b>PRUNOTTO DOCG</b> Barbera Nizza, Piemonte, Alba	1 dl.	9.00
<b>PRINCIPE</b> Bolgheri Rosso DOC – Podere Roseto, Toscana	1 dl.	12.00
<b>VINI DOLCI</b>		
<b>CHATEAU DOISY-VEDRINES</b> 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 creazione H.L.S

---

I ravioli di ossobuco con spuma al parmigiano

---

La tagliata di filetto di manzo con salsa al vino rosso e timo  
Le patate olivette  
La creazione di verdure

---

Il parfait al pistacchio in manto croccante

**Menu completo chf 80.00**  
**Menu senza entrata chf 68.00**

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Giovedì, 04 giugno 2026

\*\*\*\*  
HLS

---