

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	1 dl.	9.00
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
BOURGONE PINOT NOIR, Aoc Bourgogne, Francia	1 dl.	9.00
JUAN GIL Monastrell, -Murgia, Spagna	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00



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

Il carpaccio di gambero rosso creazione HLS

Gli gnocchi di pane ed erbette con tartufo nero

La mezza sella di vitello alle primizie di stagione
Le patate rosolate
La fantasia di verdure

Il tortino al limone e mandorle con coulis di lampone

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano domenica, 06 settembre 2026

HLS