

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

BORGO LUNA - Prosecco DOC, Brut
"La vigna di Sarah", Conegliano Valdobbiadene 1 dl. 12.00

YVELINE PRAT CHAMPAGNE
Tradition-Brut-France 1 dl. 17.00

BIANCHI

CONTRADA
Bianco Di Merlot-Brivio, Mendrisio 1 dl. 9.00

COLLIO
Chardonnay DOC – Livon, San Giovanni al Natisone 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

PRINCIPE
Bolgheri Doc
Podere Roseto-Castagneto Carducci 1 dl. 9.00

VINI DOLCI

DINDARELLO
Bianco Passito IGT - Maculan-Breganze 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 patate e carote ai due pomodori e rucola

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

La crema al mascarpone e pistacchio

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Domenica, 18 maggio 2025

HLS
