

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



il Menu del Giorno

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		
CONTRADA Bianco Di Merlot – Brivio, Mendrisio	1 dl.	9.00
VIGNETO MORINO Langhe Chardonnay DOC – Batasiolo – La Morra	1 dl.	9.00
STURM Collio Sauvignon DOP – Sturm, Cormons	1 dl.	9.00
ROSATI		
OSE Rosato di Merlot DOC – Tamborini, Lamone	1 dl.	9.00
ROSA MARA Valtenesi, Riviera del Garda DOC – Costaripa, Moniga del Garda	1 dl.	9.00
ROSSI		
BOUQUET DI CHIARA Merlot del Ticino DOC – Paolo Basso	1 dl.	9.00
OLTRESOGNO Cabernet Sauvignon IGT. Campo alle Comete- Castagneto Carducci	1 dl.	9.00
VINI DOLCI		
CHATEAU DOISY-VEDRINES Sauternes – Grand Cru Classé	1 dl.	16.00

Menu Gastronomico

La terrina ai due salmoni con maionese all'avocado e wasabi
Creazione H.L.S.

Il risotto mantecato alla zucca e fegato d'anatra

Il filetto di manzo in tagliata con zabaione al dragoncello
Le patate rosolate
La creazione di verdure

La sfogliatina con crema chantilly e fragole

Menu completo chf 80.00
Menu senza entrata chf 68.00

Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale di servizio

Lugano

Domenica, 19 ottobre 2025

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

HLS